

PRODUCT CERTIFICATE

Certificate No.
25828-2008-OTH-ITA-SINCERT

Initial date
21 aprile 2008

Valid until
01 aprile 2026

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product

Prosciutto di Parma DOP* affettato. Prosciutto Parma DOP sliced (*).

(*) La denominazione DOP fa parte integrante del nome del prodotto ma non è inclusa nello scopo della presente certificazione. / (*) The designation PDO is an integral part of the name of the product but is not included in the scope of this certification.

Prodotto da / Produced by

F.Ili Tanzi S.p.A.

Via G. Galilei, 4/C - 43035 Felino (PR) - Italy

È conforme ai requisiti applicabili del / Complies with the applicable requirements of
UNI EN ISO 22005:2008

Certificazione rilasciata in conformità al Regolamento
Tecnico ACCREDIA RT -17
*Requisiti applicabili

Certification has been granted in conformity with the
ACCREDIA Technical Regulation RT – 17
*Applicable requirements

**Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari “Principi generali
e requisiti di base per progettazione di sistemi e
attuazione”**

**Traceability in the feed and food chain “General principles
and basic requirements for system design and
implementation”**

Limitazioni / Limitations:

1. Cambiamenti nel prodotto devono essere immediatamente comunicati al DNV Business Assurance Italy S.r.l. per esaminare se il presente certificato rimane valido. / Any changes in the product shall immediately be reported to DNV Business Assurance Italy S.r.l. in order to verify whether this Certificate remains valid.
2. La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica (ogni 6, 9 o 12 mesi). / The validity of this certificate is subject to periodical audits (every 6, 9 or 12 months).
3. Il presente certificato non è da ritenersi valido se non accompagnato dal relativo allegato. / This certificate is not valid without the related enclosure.

Place and date:
Vimercate (MB), 21 marzo 2023



Nicola Rondoni

Lead auditor



SGQ N° 003 A EMAS N° 009 P
SGA N° 003 D PRD N° 003 B
SGE N° 007 H PRS N° 094 C
SCR N° 004 F SSI N° 002 G

Membro di MLA EA per gli schemi di accreditamento
SGQ, SGA, PRD, PRS, ISP, GHG, LAB e LAT, di MLA IAF
per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, SSI, FSM
e PRD e di MRA ILAC per gli schemi di accreditamento
LAB, MED, LAT e ISP

For the issuing office:
DNV - Business Assurance
Via Energy Park, 14
20871 Vimercate (MB) – Italy



Claudia Baroncini
Management Representative

Appendix to Certificate

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Obiettivi: garantire precisione e rapidità in caso di richiamo/ritiro di prodotto, aumentare la sicurezza del prodotto in una logica di massima cautela del consumatore. ▪ Elementi del sistema: identificazione delle informazioni relative al processo di ricevimento, catena del freddo, disossatura, catena del freddo, affettamento, confezionamento e catena del freddo. ▪ Processi coinvolti: disossatura, Affettamento e confezionamento. ▪ Prodotto/ingrediente oggetto della rintracciabilità: Prosciutto di Parma DOP*, materiale di confezionamento, gas ▪ Unità minima rintracciabile: vaschetta di prosciutto di Parma DOP* affettata e confezionata in atmosfera protettiva. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Objectives: warrant a fast and precise product withdrawal and recall, maximize product safety ▪ Traceability system: identification of information regarding receiving, cold process, deboning, cold process, slicing, packaging and cold process. ▪ Processes involved: deboning, slicing and packaging. ▪ Traceable product/ingredient: Prosciutto Parma DOP*, packaging, gas ▪ Minimum traceable unit: DOP* Parma Ham sliced and packed under protective atmosphere.
--	--