

# PRODUCT CERTIFICATE

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

Initial date  
2008-04-21

Valid until  
2023-04-01

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.lli Tanzi S.p.A.**

Via Galileo 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 GL Business Assurance Italia S.r.l. per esaminare se il presente certificato rimane valido. / Any changes in the product shall immediately be reported to DNV GL Business Assurance Italia 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), 2020-10-15**

**Roberto Domaschi**

Lead auditor



SGQ N° 003 A  
SGA N° 003 D  
SGE N° 007 M  
SCR N° 004 F

EMAS N° 009 P  
PRD N° 003 B  
PRS N° 094 C  
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, TSM  
e PRD e di MRA ILAC per gli schemi di accreditamento  
LAB, MED, LAT e ISP

Per l'Organismo di Certificazione /  
for the Accredited Unit:

**DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.**

**Sabrina Bianchini**

Management Representative

Certificate No.: 25828-2008-OTH-ITA-SINCERT  
Place and date: Vimercate, 2020-05-13

## Appendix I to Certificate

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