



DNV BUSINESS ASSURANCE

PRODUCT CERTIFICATE

Certificato No. / Certificate No. **155166-2014-FSMS-ITA-DNV**

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product

Prosciutto cotto “IL MITO DI LANGHIRANO”
Cooked ham “IL MITO DI LANGHIRANO”

Prodotto da / Produced by

I FRATELLI EMILIANI S.p.A.

Via Don G. Corchia, 14 - 43013 Langhirano (PR) - Italy

È conforme ai requisiti applicabili del / Complies with the applicable requirements of

Specificazione Tecnica di Prodotto - “Prosciutto cotto nazionale”;
Technical Product Specification - “Italian cooked ham”;
(STP-ce-pc-agro 3 Rev. 6)

Certificazione di Prodotto Agroalimentare - LIVELLO 2:
Specifiche e caratteristiche oggetto di certificazione dettagliate nell’Allegato
Food Product Certification - LEVEL 2:
The specifications and characteristics being certified are specified in the Enclosure

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.*

Data Prima Emissione

First Issue Date

2001-07-18

Data di scadenza

Expiry date

2017-06-28

Luogo e data
Place and date

Agrate Brianza (MB), 2014-07-18

per l’Organismo di Certificazione

for the Certification Body

DNV GL BUSINESS ASSURANCE ITALIA S.R.L.

Carlo Macagno
Lead Auditor

Zeno Beltrami
Management Representative

La validità del presente Certificato è subordinata al rispetto delle condizioni contenute nel Contratto di Certificazione.
Lack of fulfilment of conditions as set out in the Certification Agreement may render this Certificate invalid.



DNV BUSINESS ASSURANCE

PRODUCT CERTIFICATE

Allegato al Certificato No. / Enclosure to Certificate No. **155166-2014-FSMS-ITA-DNV**

Certificazione di Prodotto Agroalimentare - LIVELLO 2 (basata sia sulla sorveglianza della produzione e del sistema qualità, che sulle prove e/o ispezione di tipo effettuate sui campioni di prodotto prelevati presso l'organizzazione aventi le caratteristiche definite nelle relative Specificazioni Tecniche di Prodotto) / **Food Product Certification - LEVEL 2** (based on the surveillance of both the production and the quality systems, as well as on type testing and/or type inspection carried out on samples of the product taken from the point of production and having the characteristics established in the related Technical Product Certification).

Caratteristiche oggetto della Certificazione / Characteristics being certified:

Requisiti base/ Basic Requirements

- **Cosce fresche di peso non inferiore a 12 kg / Fresh hams weighing not less to 12 kgs;**
- **Cosce provenienti da suini nati, allevati e macellati nei paesi in Italia, alimentati secondo i Disciplinari DOP di produzione del Prosciutto crudo di Parma / Thighs from pigs born, reared and slaughtered in countries Italy, fed according to the Disciplinary PDO production of Parma ham**
- **Disosso delle cosce mediante tecnica "a sfilo" (disosso chiuso) / Haunches boned using the closed technique;**
- **Durante la produzione non vengono aggiunti, polifosfati, glutammati (contenuto massimo espresso come glutammato monosodico totale sarà di 60 mg/100 g), caseinati, latte, lattosio e derivati del latte / The following are not added during production: polyphosphates, glutamates (maximum content expressed as total MSG will be 60 mg/100 g), caseinates, milk, lactose and milk derivatives;**
- **Il prosciutto viene distribuito alla vendita non prima di 20 giorni dalla cottura/ The ham is sold not less than 20 days after cooking**
- **Prosciutto cotto con peso finale non inferiore a 8 kg, deve presentare una superficie esterna asciutta, la cotenna è ben attaccata, consistente, lucida, elastica, di colore ambrato. Il muscolo scoperto è rosa intenso, privo di aree grigie o colorazioni anomale. Il grasso visibile è bianco, compatto, senza trasudazioni untuose. Il grasso di copertura ha spessore non superiore a 3,5 cm/ Baked Ham with a final weight of not less than 8 kg, it must submit an outer surface dry, the rind is firmly attached, firm, shiny, elastic, amber color. The muscle is found deep pink, with no gray areas or abnormal colors. The visible fat is white, compact, without oozing unctuous. The fat cover has a thickness not exceeding 3.5 cm**

Data Prima Emissione

First Issue Date

2001-07-18

Data di scadenza

Expiry date

2017-06-28

Luogo e data

Place and date

Agrate Brianza (MB), 2014-07-18

per l'Organismo di Certificazione

for the Certification Body

DNV GL BUSINESS ASSURANCE ITALIA S.R.L.

Carlo Macagno

Lead Auditor

Zeno Beltrami

Management Representative

La validità del presente Certificato è subordinata al rispetto delle condizioni contenute nel Contratto di Certificazione.

Lack of fulfilment of conditions as set out in the Certification Agreement may render this Certificate invalid.



DNV BUSINESS ASSURANCE

PRODUCT CERTIFICATE

Allegato al Certificato No. / Enclosure to Certificate No. 155166-2014-FSMS-ITA-DNV

Requisiti opzionali/ Optional Requirements

- **Durante la produzione non viene aggiunto glutine, / During production no gluten is added**
- **La salamoia viene preparata utilizzando singoli aromi e non loro miscele / The brine is prepared using single spices and not blends;**
- **Il prosciutto viene massaggiato in zangola per almeno 48 ore / The ham is churned in a steel container for at least 48 hours;**
- **Stampaggio e cottura in busta termoretraibile - sistema "cook-in-stripp-off" / Moulding and cooking using the "cook-in-strip-off" system;**
- **Il prosciutto viene cotto al vapore per almeno 20 ore / The ham is cooked in a steam oven for at least 20 hours;**
- **Dopo la cottura il prosciutto sosta per almeno 48 ore in una cella di raffreddamento (prima del distampaggio) / After the cooking the ham remains in a cooling store for at least 48 hours (before removing the mold);**

Caratteristiche chimico-fisiche verificate con prove di tipo / Chemical and physical characteristics checked through type testing:

- **Fonti di glutine / sources of gluten;**
- **Polifosfati aggiunti / added polyphosphates;**
- **Caseina /Casein;**
- **Acido L-Glutammico / L-glutamic acid.**

Data Prima Emissione

First Issue Date

2001-07-18

Data di scadenza

Expiry date

2017-06-28

*Luogo e data
Place and date*

Agrate Brianza (MB), 2014-07-18

per l'Organismo di Certificazione

for the Certification Body

DNV GL BUSINESS ASSURANCE ITALIA S.R.L.

Carlo Macagno
Lead Auditor

Zeno Beltrami
Management Representative

La validità del presente Certificato è subordinata al rispetto delle condizioni contenute nel Contratto di Certificazione.
Lack of fulfilment of conditions as set out in the Certification Agreement may render this Certificate invalid.



DNV BUSINESS ASSURANCE

PRODUCT CERTIFICATE

Certificato No. / Certificate No. **99663-2011-FSMS-ITA-ACCREDIA**

Si attesta che il prodotto / This certifies that the product

Prosciutto cotto "IL MITO DI LANGHIRANO"

Cooked ham "IL MITO DI LANGHIRANO"

Prodotto da / Produced by

I FRATELLI EMILIANI S.p.A.

Via Don G. Corchia, 14 - 43013 Langhirano (PR) - Italy

È conforme ai requisiti applicabili del / Complies with the applicable requirements of

Specificazione Tecnica di Prodotto - "Specificazione tecnica per prodotti non consistenti, non derivanti e non contenenti ingredienti consistenti e/o derivanti da soia e/o mais geneticamente modificati"

Technical Product Specification - "Technical specification for products which do not consist of, are not derived from and do not contain ingredients consisting of and/or deriving from genetically modified soy-beans and/or maize"

(STP-ce-pc-agro 7 Rev. 5)

Regolamento Tecnico ACCREDIA: RT 11 Rev. 01 del 14/12/2004: Requisiti minimi per la certificazione di prodotti con caratteristica/requisito non OGM
Technical Regulation ACCREDIA: RT 11 Rev. 01 of 14/12/2004: Minimum requirements for certification of products with non-GMO characteristic/requisite

Certificazione di Prodotto Agroalimentare - LIVELLO 2:

Specifiche e caratteristiche oggetto di certificazione dettagliate nell'Allegato

Food Product Certification - LEVEL 2:

The specifications and characteristics being certified are detailed in the Enclosure

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.

Data Prima Emissione

First Issue Date

2001-07-18

Data di scadenza

Expiry date

2017-06-28

Luogo e data

Place and date

Agrate Brianza (MB), 2014-07-18

per l'Organismo di Certificazione

for the Certification Body

DNV GL BUSINESS ASSURANCE ITALIA S.R.L.



SGQ N°003 A PRD N°003 B
SGA N°003 D SSI N°002 G
SCR N°004 F FSM N°001 I

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

Carlo Macagno

Lead Auditor

Zeno Beltrami

Management Representative

La validità del presente Certificato è subordinata al rispetto delle condizioni contenute nel Contratto di Certificazione.

Lack of fulfilment of conditions as set out in the Certification Agreement may render this Certificate invalid.



DNV BUSINESS ASSURANCE

PRODUCT CERTIFICATE

Allegato al Certificato No. / Enclosure to Certificate No. **99663-2011-FSMS-ITA-ACCREDIA**

Certificazione di Prodotto Agroalimentare - LIVELLO 2 (basata sia sulla sorveglianza della produzione e del sistema qualità, che sulle prove e/o ispezione di tipo effettuate sui campioni di prodotto prelevati presso l'organizzazione aventi le caratteristiche definite nelle relative Specificazioni Tecniche di Prodotto) / Food Product Certification - LEVEL 2 (based on the surveillance of both the production and the quality system, as well as on type testing and/or type inspection carried out on samples of the product taken from the point of production and having the characteristics established in the related Technical Product Specification).

Caratteristiche oggetto della Certificazione / Characteristics being certified:

- Durante la produzione non vengono utilizzate materie prime non consistenti, non derivanti e non contenenti ingredienti consistenti e/o derivanti da soia e/o mais geneticamente modificati (Qualifica e controllo dei fornitori, controlli in accettazione, controlli in produzione e controlli finali) / During production are not used raw materials which do not consist of, are not derived from and do not contain ingredients consisting of and/or deriving from genetically modified soy-beans and/or maize (qualification and control of suppliers, inspections at delivery, during production and on the final product)**

Caratteristiche chimico-fisiche verificate con prove di tipo / Chemical and physical characteristics checked through type testing:

- Ricerca organismi geneticamente modificati / Presence of genetically modified organism valore di accettabilità $\leq 0,1$ % DNA transgenico su DNA specie specifico / Acceptable value $\leq 0,1$ % of transgenic DNA out of specific total DNA**

Data Prima Emissione

First Issue Date

2001-07-18

Luogo e data

Place and date

Agrate Brianza (MB), 2014-07-18

Data di scadenza

Expiry date

2017-06-28

per l'Organismo di Certificazione

for the Certification Body

DNV GL BUSINESS ASSURANCE ITALIA S.R.L.



SGQ N°003 A PRD N°003 B
SGA N°003 D SSI N°002 G
SCR N°004 F FSM N°001 I

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

Carlo Macagno

Lead Auditor

Zeno Beltrami

Management Representative

La validità del presente Certificato è subordinata al rispetto delle condizioni contenute nel Contratto di Certificazione.

Lack of fulfilment of conditions as set out in the Certification Agreement may render this Certificate invalid.