

MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Certificato No./Certificate No.:
73341CC3-2010-AE-ITA-SINCERT

Data prima emissione/Initial date:
23 dicembre 2009

Validità/Valid:
23 dicembre 2015 - 15 settembre 2018

Si certifica che il sistema di gestione di/This is to certify that the management system of

ALCISA Italia S.p.A.

Sede Operativa: Via Roma, 73 - 40069 Zola Predosa (BO) - Italy
(Riferimento al Certificato No. / Reference to Certificate No. 73341-2010-AE-ITA-SINCERT)

È conforme ai requisiti della norma per il Sistema di Gestione Ambientale/
Has been found to conform to the Environmental Management System standard:

UNI EN ISO 14001:2004 (ISO 14001:2004)

Valutato secondo le prescrizioni del Regolamento Tecnico RT-09/
Evaluated according to the requirements of Technical Regulations RT-09

Questa certificazione è valida
per il seguente campo applicativo:

**Produzione di mortadella attraverso le fasi
di preparazione impasto, insacco, cottura,
raffreddamento e confezionamento.**

**Produzione di prosciutto crudo
di San Daniele e Nazionale, mediante le fasi
di salagione, riposo, lavaggio, asciugatura,
pre-stagionatura, stagionatura**

(Settore EA: 03)

This certificate is valid
for the following scope:

**Production of mortadella through the phases
of mixing, stuffing, cooking,
cooling and packing.**

**Production of San Daniele and National
raw ham through the phases of:
salting, resting, washing, drying,
pre-ageing and ageing**

(EA Sector: 03)

Luogo e Data/Place and date:
Vimercate, 22 dicembre 2015



SGQ N° 003 A EMAS N° 009 P
SGA N° 003 D PRD N° 003 B
SGE N° 007 M 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 TLAC per gli schemi di accreditamento
LAB, MED, LAT e ISP

Per l'Organismo di Certificazione/
For the Certification Body

Vittore Marangon
Management Representative

Certificato No./Certificate No.: 73341CC3-2010-AE-ITA-SINCERT
 Luogo e Data/Place and date: Vimercate, 22 dicembre 2015

Appendix to Certificate

Site Name	Site Address	Site Scope
Sede Operativa	Via Roma, 73 40069 Zola Predosa (BO) Italy	<p>Produzione di mortadella attraverso le fasi di preparazione impasto, insacco, cottura, raffreddamento e confezionamento</p> <p>Production of mortadella through the phases of mixing, stuffing, cooking, cooling and packing</p>
Sede Operativa	Via Midena, 26/28 33038 San Daniele Del Friuli (UD) Italy	<p>Produzione di prosciutto crudo di San Daniele e Nazionale, mediante le fasi di salagione, riposo, lavaggio, asciugatura, pre-stagionatura, stagionatura</p> <p>Production of San Daniele and National raw ham through the phases of: salting, resting, washing, drying, pre-ageing and ageing</p>