

CERTIFICATO DI SISTEMA DI GESTIONE

Certificato n.:
10000457138-MSC-ACCREDIA-ITA

Data Prima Emissione:
27 giugno 2016

Validità:
28 giugno 2019 – 27 giugno 2022

Si certifica che il sistema di gestione di
SALUMIFICIO VITALI S.p.A. - Sede Legale ed Operativa

Via Passo Brasa, 28 - 40034 Castel D'Aiano (BO) - Italia

e i siti come elencati nell'Appendix che accompagna questo certificato

È conforme allo Standard:

ISO 45001:2018

Questa certificazione è valida per il seguente campo applicativo:

Produzione, stagionatura, disossatura e confezionamento di prosciutto crudo DOP Modena, di prosciutti crudi di provenienza nazionale e comunitaria. Commercializzazione di salumi stagionati (IAF 03, 29)

Luogo e Data:
Vimercate (MB), 16 Maggio 2021



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 MIRA ILAC per gli schemi di accreditamento LAB, MED, LAT e ISP

Per l'Organismo di Certificazione:
DNV - Business Assurance
Via Energy Park, 14, - 20871 Vimercate (MB) - Italy

Zeno Beltrami
Management Representative

Appendice al Certificato

SALUMIFICIO VITALI S.p.A. - Sede Legale ed Operativa

I siti inclusi nel certificato sono i seguenti:

Nome del sito	Indirizzo del sito	Campo applicativo
SALUMIFICIO VITALI S.p.A. - Sede Operativa	Via Per Marano, 2731 - 41028 Serramazzone (MO) - Italia	Produzione, stagionatura, disossatura e confezionamento di prosciutto crudo DOP Modena, di prosciutti crudi di provenienza nazionale e comunitaria. Commercializzazione di salumi stagionati
SALUMIFICIO VITALI S.p.A. - Sede Legale ed Operativa	Via Passo Brasa, 28 - 40034 Castel D'Aiano (BO) - Italia	Produzione, stagionatura, disossatura e confezionamento di prosciutto crudo DOP Modena, di prosciutti crudi di provenienza nazionale e comunitaria. Commercializzazione di salumi stagionati