

CERTIFICATO DI SISTEMA DI GESTIONE

Certificato n.:
CERT-1677-2006-AE-BOL-SINCERT

Data Prima Emissione:
26 luglio 2006

Validità:
25 luglio 2024 – 24 luglio 2027

Si certifica che il sistema di gestione di
LEPORATI PROSCIUTTI LANGHIRANO S.p.A.
Strada Provinciale per Langhirano, 29, Località Giarreto - 43013 LANGHIRANO (PR) - Italia

È conforme allo Standard:
ISO 14001:2015

Questa certificazione è valida per il seguente campo applicativo:

Produzione e commercializzazione di prosciutto crudo stagionato, prosciutto crudo di Parma D.O.P. stagionato, con osso, disossato, a tranci e affettato, attraverso le fasi di ricevimento cosce, salatura, stagionatura, disosso, affettamento e confezionamento (IAF 03)

(*) La denominazione D.O.P. è parte integrante del nome del prodotto ma non è inclusa nello scopo della presente certificazione

Valutato secondo le prescrizioni del Regolamento Tecnico RT-09

Luogo e Data:
Vimercate (MB), 16 luglio 2024



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, GIIG, 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

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



Claudia Baroncini
Management Representative