

Certificato IT23/00000834

Il sistema di gestione di

LEVONI S.p.A.

SGS

Via Matteotti, 23 46014 Castellucchio (MN) Italia

è stato verificato ed è risultato conforme ai requisiti di

ISO 14001:2015

Scopo della certificazione

Produzione di salumi cotti e stagionati attraverso le fasi di macinatura, cottura, trattamenti termici (pastorizzazione e sterilizzazione), stagionatura, confezionamento. Produzione del prosciutto di Parma e delle culatte attraverso le fasi di salatura, stagionatura e disosso. Produzione del prosciutto crudo di San Daniele attraverso le fasi di salatura e stagionatura.

Settore IAF: 03

Questo certificato è valido dal 18 aprile 2024 fino al 30 gennaio 2025 e la sua validità è subordinata all'esito soddisfacente dell'attività di sorveglianza periodica.

Emissione 2. Certificata dal 11 ottobre 2023

Certificata dal 31 gennaio 2001 e prima certificazione con SGS 11 ottobre 2023.

Le attività certificate eseguite dai siti aggiuntivi sono elencate nelle pagine successive.

Certificazione rilasciata in conformità al regolamento Tecnico ACCREDIA RT-09.

Autorizzato da

Paola Santarelli

SGS ITALIA S.p.A.

Via Caldera, 21 20153 MILANO - Italy

t + 39 02 73 93 1 - www.sgs.com



MS 0015

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements



Questo documento è un certificato elettronico autentico ad uso esclusivo del Cliente per i propri scopi commerciali. La versione stampata del certificato è ammessa ed è da considerarsi quale copia. Il presente documento è soggetto ai termini e alle condizioni riportate nel Regolamento di certificazione disponibile nella pagina web [Condizioni Generali | SGS](#). Si richiama l'attenzione sulle clausole di limitazione di responsabilità, manleva e foro competente ivi contenute. Questo documento è protetto da copyright e qualsiasi alterazione, contraffazione o falsificazione non autorizzata del contenuto o dell'aspetto di questo documento è illegale.



Certificato IT23/00000834, segue
LEVONI S.p.A.

SGS

ISO 14001:2015

Emissione 2

Siti

LEVONI S.p.A.

Via Matteotti, 23 46014 Castellucchio (MN) Italia

Settore IAF: 03

Produzione di salumi cotti e stagionati attraverso le fasi di macinatura, cottura, trattamenti termici (pastorizzazione e sterilizzazione), stagionatura, confezionamento. Produzione del prosciutto di Parma e delle culatte attraverso le fasi di salatura, stagionatura e disosso. Produzione del prosciutto crudo di San Daniele attraverso le fasi di salatura e stagionatura.

LEVONI S.p.A

Via Cavo, 22 43037 Lesignano De' Bagni (PR) Italia

Settore IAF: 03

Produzione del prosciutto di Parma e delle culatte attraverso le fasi di salatura, stagionatura e disosso.

LEVONI S.p.A

Località Aonedis, 15 33038 San Daniele Del Friuli (UD) Italia

Settore IAF: 03

Produzione del prosciutto crudo di San Daniele attraverso le fasi di salatura e stagionatura.



MS 0015

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements



Questo documento è un certificato elettronico autentico ad uso esclusivo del Cliente per i propri scopi commerciali. La versione stampata del certificato è ammessa ed è da considerarsi quale copia. Il presente documento è soggetto ai termini e alle condizioni riportate nel Regolamento di certificazione disponibile nella pagina web [Condizioni Generali | SGS](#). Si richiama l'attenzione sulle clausole di limitazione di responsabilità, manleva e foro competente ivi contenute. Questo documento è protetto da copyright e qualsiasi alterazione, contraffazione o falsificazione non autorizzata del contenuto o dell'aspetto di questo documento è illegale.

