

Certificato
9115 - E

Valido da 2025-03-25 Ultima modifica 2026-03-31
Primo rilascio 2016-04-12 Scadenza 2028-04-11
Settore IAF 03

ISO 14001:2015

Certificato del Sistema di Gestione Ambientale

Si dichiara che il Sistema di Gestione Ambientale dell'Organizzazione:

CAV. UMBERTO BOSCHI S.p.A.

è conforme alla norma UNI EN ISO 14001:2015 per i seguenti prodotti/servizi:

Produzione di salami (macinatura, impastatura, insacco e stagionatura), coppe, pancette e culatelli (salatura, riposo, insacco o legatura, asciugatura, stagionatura), prosciutti cotti (siringatura, zangolatura, stampaggio, cottura, destampaggio, confezionamento sotto vuoto, pastorizzazione), spalle cotte (salatura, massaggio, arrotolatura, imbrigliatura, asciugatura, cottura, confezionamento sotto vuoto, pastorizzazione), zamponi e cotechini (macinatura, impastatura, insacco, asciugatura e confezionamento sotto vuoto) Produzione di prosciutto crudo stagionato (nazionale ed estero) mediante le fasi di ricevimento carne fresca, selezione cosce, prima e seconda salatura, eventuale toelettatura, riposo, lavaggio e stagionatura

Kiwa Cermet Italia S.p.a.
Business Assurance & Sustainability – Food Area
Il Direttore
Stefano Bertoncini



Il mantenimento della certificazione è soggetto a sorveglianza annuale e subordinato al rispetto dei requisiti contrattuali di Kiwa Cermet Italia.

La presente certificazione è stata rilasciata in conformità al regolamento tecnico Accredia RT-09.

Questo certificato è costituito da 2 pag. La scheda tecnica che segue fornisce i dettagli del campo di applicazione.

CAV. UMBERTO BOSCHI S.p.A.

Sede Legale

Via Aldo Moro, 3/a 43035 Felino (PR)

Sedi oggetto di certificazione

Per il dettaglio delle sedi riferirsi alla Scheda Tecnica allegata

Scheda tecnica allegata al Certificato ISO 14001:2015

CAV. UMBERTO BOSCHI S.p.A.

Sedi oggetto di certificazione:

Via Aldo Moro, 3/a 43035 Felino (PR)

Produzione di salami (macinatura, impastatura, insacco e stagionatura), coppe, pancette e culatelli (salatura, riposo, insacco o legatura, asciugatura, stagionatura), prosciutti cotti (siringatura, zangolatura, stampaggio, cottura, destampaggio, confezionamento sotto vuoto, pastorizzazione), spalle cotte (salatura, massaggio, arrotolatura, imbrigliatura, asciugatura, cottura, confezionamento sotto vuoto, pastorizzazione), zamponi e cotechini (macinatura, impastatura, insacco, asciugatura e confezionamento sotto vuoto)

Via Cavo, 18/1 43013 Lesignano Dè Bagni (PR)

Produzione di prosciutto crudo stagionato (nazionale ed estero) mediante le fasi di ricevimento carne fresca, selezione cosce, prima e seconda salatura, eventuale toelettatura, riposo, lavaggio e stagionatura