

Certificato IT24/00001472

Il sistema di gestione di

ITALIA ALIMENTARI S.p.A.

SGS

Sede Principale e Stabilimento/Head Office and Plant: Via Marconi, 3 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italia

è stato verificato ed è risultato conforme ai requisiti di

ISO 14001:2015

Scopo della certificazione

Lo scopo della registrazione è riportato in pagina 2 del presente certificato

Settore IAF: 03

Questo certificato è valido dal 05 dicembre 2025 fino al 16 dicembre 2027 e la sua validità è subordinata all'esito soddisfacente dell'attività di sorveglianza periodica.

Emissione 3. Certificata dal 16 dicembre 2024

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

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



Autorizzato da

Paola Santarelli

SGS ICS Italia S.r.l.

Via Caldera, 21 20153 MILANO - Italy

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



02242

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.



ISO 14001:2015

Emissione 3

Taglio bacon mediante le fasi di ricevimento materia prima-preparazione-lavorazione (taglio-aromatizzazione-cottura e congelamento) -confezionamento, inscatolatura e stoccaggio. Taglio e confezionamento in atmosfera modificata di prodotti a base di carne cotta (prosciutto, spalla e mortadella) e prodotti a base di carne stagionata (prosciutto e salame). Processo di affettatura di salumi cotti e stagionati mediante le fasi di: ricezione materia prima-preparazione-affettatura-confezionamento, inscatolatura e stoccaggio. Produzione di panini e tramezzini di varie ricette mediante le fasi di: ricevimento materia prima, preparazione, farcitura, taglio, confezionamento in atmosfera modificata, inscatolatura e stoccaggio con refrigerazione e/o congelamento. Confezionamento di hamburger e nuggets vegetali mediante le fasi di ricezione materia prima, confezionamento, inscatolatura e stoccaggio.

Produzione mediante tritatura, miscelazione, cottura, raffreddamento, taglio ove applicabile della Mortadella confezionata in budello suino/poliammide rivestita di proteine. Produzione mediante iniezione di salamoia, massaggio, cottura, raffreddamento, riconfezionamento e pastorizzazione del prosciutto arrosto confezionato in film di alluminio. Produzione di salame sottovuoto in busta di plastica mediante tritatura, miscelazione, insaccamento in budello suino/bovino/poliammide, asciugatura, stagionatura, lavaggio e taglio. Produzione di carni salate sottovuoto mediante salatura, confezionamento in budello suino/bovino/poliammide, stagionatura e taglio.

Produzione di bresaola e carpaccio di bresaola mediante le fasi di ricezione materia prima, - scongelamento-rifilatura-conciatura-insaccatura con budello e rete-asciugatura-stagionatura-lavaggio-porzionatura- confezionamento.



02242

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.



ISO 14001:2015

Emissione 3

Siti

ITALIA ALIMENTARI S.p.A.

Sede Principale e Stabilimento/Head Office and Plant: Via Marconi, 3 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italia

Settore IAF: 03

Taglio bacon mediante le fasi di ricevimento materia prima-preparazione-lavorazione (taglio-aromatizzazione-cottura e congelamento) -confezionamento, inscatolatura e stoccaggio. Taglio e confezionamento in atmosfera modificata di prodotti a base di carne cotta (prosciutto, spalla e mortadella) e prodotti a base di carne stagionata (prosciutto e salame). Processo di affettatura di salumi cotti e stagionati mediante le fasi di: ricezione materia prima-preparazione-affettatura-confezionamento, inscatolatura e stoccaggio. Produzione di panini e tramezzini di varie ricette mediante le fasi di: ricevimento materia prima, preparazione, farcitura, taglio, confezionamento in atmosfera modificata, inscatolatura e stoccaggio con refrigerazione e/o congelamento. Confezionamento di hamburger e nuggets vegetali mediante le fasi di ricezione materia prima, confezionamento, inscatolatura e stoccaggio.

Produzione mediante tritatura, miscelazione, cottura, raffreddamento, taglio ove applicabile della Mortadella confezionata in budello suino/poliammide rivestita di proteine. Produzione mediante iniezione di salamoia, massaggio, cottura, raffreddamento, riconfezionamento e pastorizzazione del prosciutto arrosto confezionato in film di alluminio. Produzione di salame sottovuoto in busta di plastica mediante tritatura, miscelazione, insaccamento in budello suino/bovino/poliammide, asciugatura, stagionatura, lavaggio e taglio. Produzione di carni salate sottovuoto mediante salatura, confezionamento in budello suino/bovino/poliammide, stagionatura e taglio.

Produzione di bresaola e carpaccio di bresaola mediante le fasi di ricezione materia prima, -scongelo-rifilatura-conciatura-insaccatura con budello e rete-asciugatura-stagionatura-lavaggio-porzionatura-confezionamento.



02242

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 IT24/00001472, segue

ITALIA ALIMENTARI S.p.A.

SGS

ISO 14001:2015

Emissione 3

Siti

ITALIA ALIMENTARI S.p.A.

Stabilimento/Plant: Via Europa, 14 43011 Busseto (PR) Italia

Settore IAF: 03

Produzione mediante tritatura, miscelazione, cottura, raffreddamento, taglio ove applicabile della Mortadella confezionata in budello suino/poliammide rivestita di proteine. Produzione mediante iniezione di salamoia, massaggio, cottura, raffreddamento, riconfezionamento e pastorizzazione del prosciutto arrosto confezionato in film di alluminio. Produzione di salame sottovuoto in busta di plastica mediante tritatura, miscelazione, insaccamento in budello suino/bovino/poliammide, asciugatura, stagionatura, lavaggio e taglio. Produzione di carni salate sottovuoto mediante salatura, confezionamento in budello suino/bovino/poliammide, stagionatura e taglio.

ITALIA ALIMENTARI S.p.A.

Stabilimento/Plant: Via Crocetta, 2 23010 Postalesio (SO) Italia

Settore IAF: 03

Produzione di bresaola e carpaccio di bresaola mediante le fasi di ricezione materia prima - scongelamento-rifilatura-conciatura insaccatura con budello e rete-asciugatura-stagionatura-lavaggio-porzionatura-confezionamento.

ITALIA ALIMENTARI S.p.A.

Stabilimento/Plant: Contrada Filiciusa Zona Industriale, snc 87060 Mandatoriccio (CS) Italia

Settore IAF: 03

Produzione (tritatura, miscelazione, insaccatura, asciugatura, stagionatura, affumicatura) e confezionamento sottovuoto intero o a metà pezzi, inclusa la termoretrazione, di prodotti a base di carne come salsiccia dolce, soppressata piccante, 'nduja, spianata, chorizo.



02242

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.

