

CERTIFICATO DI SISTEMA DI GESTIONE

Certificato n.:
CERT-1786-2006-AE-FLR-SINCERT

Data Prima Emissione:
30 novembre 2006

Validità:
22 novembre 2021 – 31 ottobre 2024
Data di scadenza dell'ultimo ciclo di certificazione:
31 ottobre 2021
Data dell'ultima ricertificazione:
02 ottobre 2021

Si certifica che il sistema di gestione di
ALIVAL S.p.A. - Sede Legale e Operativa

Via Flavio Gioia 8 - 51019 Milano (MI) - Italia

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

È conforme allo Standard:

ISO 14001:2015

Questa certificazione è valida per il seguente campo applicativo:

Produzione di mozzarelle, specialità casearie e preparati alimentari. Produzione, porzionatura e confezionamento di formaggi attraverso le fasi di ricevimento e stoccaggio materie prime, dosaggio, trasformazione, rassodamento, confezionamento, stoccaggio e spedizione. Produzione di prodotti lattiero-caseari tramite le fasi di ricevimento e stoccaggio latte, pastorizzazione, produzione di mozzarella e ricotta convenzionale e biologica, confezionamento e stoccaggio. Produzione di Mozzarella STG*, mozzarella, ricotta, formaggi a pasta filata affumicati e non tramite le fasi di ricevimento latte, pastorizzazione, produzione formaggi, stoccaggio, affumicatura e confezionamento in film plastici, sottovuoto e in atmosfera protettiva Produzione di formaggi e ricotta fresca tramite le fasi di ricevimento e stoccaggio latte, pastorizzazione, produzione, stagionatura e confezionamento. Stagionatura di formaggi (IAF: 03)

Valutato secondo le prescrizioni del Regolamento Tecnico RT-09

Luogo e Data:
Vimercate (MB), 22 novembre 2021



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, GHG, 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



Zeno Beltrami
Management Representative

Appendice al Certificato

ALIVAL S.p.A.- Sede Legale e Operativa

I siti inclusi nel certificato sono i seguenti:

Nome del sito	Indirizzo del sito	Scopo del Sito
ALIVAL S.p.A.- Centro di stagionatura	Località Borgo Santa Rita - 58044 Cinigiano (GR) - Italia	Stagionatura, toelettatura, porzionamento, confezionamento, imballaggio e spedizione di formaggi
ALIVAL S.p.A.- Sede Legale e Operativa	Via Flavio Gioia 8 - 51019 Milano (MI) - Italia	Produzione di mozzarelle, specialità casearie e preparati alimentari attraverso le fasi di ricevimento e stoccaggio materie prime, dosaggio, trasformazione, rassodamento, raffreddamento, confezionamento, imballaggio, stoccaggio e spedizione
ALIVAL S.p.A.- Sito Operativo	Via Barsotto, 3 - 55016 Porcari (LU) - Italia	Produzione di prodotti lattiero-caseari tramite le fasi di ricevimento e stoccaggio latte, pastorizzazione, produzione di mozzarella e ricotta convenzionale e biologica, confezionamento e stoccaggio
ALIVAL S.p.A.- Sito Operativo	Via delle Industrie, San Gregorio - 89134 Reggio Calabria (RC) - Italia	Produzione di Mozzarella STG*, mozzarella, ricotta, formaggi a pasta filata affumicati e non tramite le fasi di ricevimento latte, pastorizzazione, produzione formaggi, stoccaggio, affumicatura e confezionamento in film plastici, sottovuoto e in atmosfera protettiva
ALIVAL S.p.A.- Sito Operativo	Località Poggio Colombo - 53026 Pienza (SI) - Italia	Produzione di formaggi e ricotta fresca tramite le fasi di ricevimento e stoccaggio latte, pastorizzazione, produzione, stagionatura e confezionamento