

Herewith the certification body

CSQA Certificazioni S.r.l., Via San Gaetano, 74 36016 THIENE (VI) ITALY

Being an accredited certification body for IFS certification and having signed an agreement with the IFS owner, confirms that the processing activities of

Agnetti S.r.l.

**Stradello Canali, 1 - 43038 SALA BAGANZA (PR) – ITALY
IT 1070 L CE**

COID: 14200

for the audit scope:

Processing (bone removal, possible molding and portioning) of raw ham, "Prosciutto di Parma", "culatello", "culaccia", "fiocco" and speck vacuum packaging with plastic film. Processing of ham cutouts for industrial use and vacuum packaging with plastic film. Exclusions: none.

"Beside own production, company has outsourced products and/or process".

Lavorazione (rimozione dell'osso, possibile stampaggio e porzionatura) di prosciutto crudo, "Prosciutto di Parma", culatello, culaccia, fiocco e speck confezionamento sotto vuoto con film di materiale plastico.

Lavorazione di ritagli di prosciutto per uso industriale e confezionamento sotto vuoto con film di materiale plastico. Esclusioni: nessuna.

"Oltre alla produzione propria, l'azienda ha esternalizzato processi e/o prodotti".

1. Red and white meat, poultry and meat products

D – E – F

meet the requirements set out in the

IFS Food

Version 6.1, November 2017

and other associated normative documents

at Higher level

Certificate number:	IFS 2021-6717
Audit Date:	22/02/2021 & 23/02/2021 & 24/02/2021
Certificate Issue date:	07/04/2021
Re-audit due date:	from 09/01/2022 to 20/03/2022 or unannounced
Certificate expiry date:	30/04/2022

For CSQA Certificazioni S.r.l.
Thiene, 07/04/2021

The Chief Executive Officer
Dr. Pietro Bonato

