CSQA Certificazioni S.r.l., Accreditation Number Accredia n° 014B,
certifies that, having conducted an audit

For the Scope of Activities: Production (bone removal, possible molding and portioning) of dry cured prosciutto crudo, Prosciutto di Parma, culatello, Culatello di Zibello, culaccia, fiocco, speck and vacuum packing in plastic film. Including outsourced processes of deboning, trimming and vacuum packing in plastic film of semi-finished raw ham and ham cuttings for industrial use.

Lavorazione (rimozione dell'osso, possibile stampaggio e porzionatura) di prosciutto crudo, Prosciutto di Parma, culatello, Culatello di Zibello, culaccia, fiocco, speck e confezionamento sotto vuoto con film di materiale plastico. Incluso processi in outsourcing di disosso, rifilatura e confezionamento sottovuoto in film di materiale plastico di prosciutto crudo semilavorato e ritagli di prosciutto per uso industriale.

Including voluntary Modules of: None

Exclusions from Scope: None

Product Categories: 09 - Raw cured or fermented meat and fish

at

# *Agnetti S.r.l.*

## *BRCGS SITE CODE: 2040333*

*Stradello Canali, 1 - 43038 SALA BAGANZA (PR) – ITALY*

Has Achieved Grade:    AA

meets the requirements set out in the

# *Global Standard for Food Safety*

## **Issue 9: August 2022**

| | |
|---|---|
| Audit Programme: | Announced |
| Certificate No.: | BRCGS 2025-6716 |
| Dates of Audit: | 11/02/2025 & 12/02/2025 |
| Certificate Issue date: | 26/03/2025 |
| Re-Audit due Date: | from 05/02/2026 to 05/03/2026 |
| Certificate Expiry Date: | 16/04/2026 |

Auditor n°:
20650

For CSQA Certificazioni S.r.l.

**The Chief Executive Officer**
Dr. Pietro Bonato