CERTIFICATO / *CERTIFICATE*

Unannounced Audit

Here with the certification body

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

Being an ISO/IEC 17065 accredited certification body for IFS certification and having signed an agreement with IFS Management GmbH, confirms that the processing activities of

Recla S.p.A.

Zona Produttiva, 2 - Fraz. Vezzano, 39028 Silandro (BZ), Italy

GS1 GLN: 8019315000003

Sanitary Legal Authorisation Number: UE IT 621 L

COID: 1547

for the Audit scope:

Production (boning, cutting, salting, smoking, curing, syringing, churning, grinding, kneading, bagging cooking/heat treatment, cooling) and slicing of: cured pork meat based products from internal muscle (raw ham, pancetta/bacon, speck, Speck Alto Adige, and bresaola), cured ground pork meat based products (Kaminwurzen, small salami, and salami), cooked pork products (braised pancetta, cooked speck, cooked ham, shanks), cooked ground pork meat based products (frankfurters, lyoner) packaged in conventional, vacuum, or modified atmosphere packaging in tray and plastic film. Fresh pork cuts packaged in conventional, vacuum, or modified atmosphere packaging in plastic film. The labelling of salami already processed and packaged.

Produzione (disosso, sezionamento, salagione, affumicatura, stagionatura, siringatura, zangolatura, triturazione, impasto, insacco, cottura/trattamento termico, raffreddamento) e affettamento di: prodotti a base di carne di suino stagionata da muscolo interno (prosciutto crudo, pancetta, speck, Speck Alto Adige e bresaola), prodotti a base di carne di suino macinata stagionata (Kaminwurzen, salamini e salame), prodotti a base di carne di suino cotta (pancetta stufata, speck cotto, prosciutto cotto, stinchi), prodotti a base di carne di suino macinata cotta (wuerstel, lyoner) confezionati in atmosfera convenzionale, sottovuoto o atmosfera modificata in vaschetta e film di materiale plastico. Tagli di carne di maiale freschi confezionati in atmosfera convenzionale, sottovuoto o atmosfera modificata in film di materiale plastico. Etichettatura di salame già processato e confezionato.

Additional information:

The geographical indication scheme ""Speck Alto Adige" is an extrinsic quality of the product but its assessment is not covered in the scope of the IFS Food Certification.

Lo schema di indicazione geografica *""Speck Alto Adige"* è una qualità estrinseca del prodotto, ma la sua valutazione non rientra nello scopo di certificazione IFS Food.

Exclusions: None. **Esclusioni: Nessuna.**

1- Red and white meat, poultry and meat products
A, B, C, D, E, F

meet the requirements set out in the

IFS Food Version 8, April 2023

at Higher level

and other associated normative documents
with a score of 95,83 %
IFS Star Status due to unannounced audit

Certificate-register Number: IFS 2026-74771
Date of the last unannounced Audit: 21/07/2026
Audit Date: 20/07/2026 & 21/07/2026
Certificate Issue Date: 31/08/2026
Date of Expiration of the Certificate: 14/09/2027
Next Audit to be performed within the time period:
Recertification Audit between 26/05/2027 and 04/08/2027 in case of announced Audit and between 31/03/2027 and 04/08/2027 in case of unannounced Audit

Thiene, 31/08/2026

Amministratore Delegato
Chief Executive Officer
Dr. Pietro Bonato

Questo certificato rimane di proprietà di CSQA Certificazioni S.r.l.; l'utilizzo e la validità sono soggetti al rispetto dei Regolamenti di riferimento. Per verificarne la validità, consultare https://www.csqa.it/aziende-certificate
This certificate remains the property of CSQA Certificazioni S.r.l.; its use and validity shall satisfy the requirements of the relevant Rules. To verify certificate validity, please check https://www.csqa.it/certified-companies