L'azienda "Erede Rossi Silvio", nei siti di **Sefro** (MC), **Freddara** (PG) e **Biselli** (PG), riconosce, nella persona del Titolare **ROSSI NICCOLA**, la necessità di realizzare e mantenere attivo un Sistema di Gestione per la Qualità relativo a tutte le attività svolte all' interno della stessa coerentemente alla norma UNI EN ISO e allo Standard IFS Food. La "Erede Rossi Silvio" inoltre, si impegna a perseguire un continuo miglioramento delle performance ambientali minimizzando ogni impatto negativo delle sue attività verso l'ambiente, coerentemente ai principi della norma UNI EN ISO 14001:2015; in quest'ottica ha ottenuto la certificazione per i siti di Freddara (PG) e Biselli (PG), per il sito di Colli sul Velino (RI) e il sito di Sefro (MC). Ad oggi tale certificazione, per motivi di riorganizzazione aziendale è sospesa. Inoltre l'azienda "Erede Rossi Silvio" si impegna a salvaguardare il benessere degli animali secondo tutte le normative di settore e le linee guide delle organizzazioni quali EFSA e WOAH e gli standard GlobalG.A.P e lo Standard ASC.

L'azienda sensibile all'aspetto della sostenibilità ha incrementato la produzione di energia da fonti rinnovabili con la realizzazione di impianti fotovoltaici nelle località di Brondoleto e Rustano nel comune di Castelraimondo (MC) ed anche nel sito di Sefro (MC) e in quasi tutti gli altri siti aziendali.

L'azienda "Erede Rossi Silvio", in tutti i suoi siti di allevamento (riproduzione, avannotterie e ingrasso) riconosce la necessità di realizzare e mantenere attivo un Sistema di Gestione relativo alle attività svolte coerente allo Standard GlobalG.A.P.
L'azienda "Erede Rossi Silvio", inoltre nei siti di **Sefro** (MC), **Calcio** (BG), **Torre Pallavicina** (BG), **Rivoli di Osoppo** (UD), **Bussi sul Tirino** (PE), **Popoli** (PE) e **Tempera** (AQ) mantiene attivo un Sistema di Gestione relativo alle attività svolte coerente allo standard ASC Farm.
L'azienda "Erede Rossi Silvio", nel sito di **Cassolnovo** (PV) (mangimificio) riconosce la necessità di realizzare e mantenere attivo un Sistema di Gestione relativo alle attività svolte coerente allo Standard GlobalGap (V. 3.0) e di utilizzare "*responsible sourcing*" per la produzione del mangime.
La **Direzione** ha stabilito obiettivi specifici legati agli standard **standard GlobalG.A.P. CFM (Control of Farm Management) e ASC Feed (Aquaculture Stewardship Council Feed)** per garantire il rispetto delle normative internazionali, la qualità e la sostenibilità in tutte le fasi della produzione. Gli obiettivi comprendono:

1. Soddisfazione del Cliente e Conformità agli Standard

L'azienda quindi per la soddisfazione del cliente e in conformità agli standarsi impegna a:

- ✓ Rispettare integralmente i **requisiti dello standard GlobalGap CFM** (Control of Farm Management), che disciplina la gestione dell'allevamento in modo sostenibile e sicuro per la salute e la sicurezza alimentare, per garantire che i nostri prodotti siano tracciabili, sicuri e di qualità certificata.
- ✓ Aderire agli **standard ASC Feed**, che definiscono le best practices per la produzione di mangimi destinati all'acquacoltura, promuovendo la sostenibilità lungo tutta la filiera di approvvigionamento, con un particolare focus sulla riduzione dell'impatto ambientale e sulla tracciabilità degli ingredienti.

2. Sostenibilità della Filiera e Responsible Sourcing

Nel contesto della **responsible sourcing**, l'azienda garantisce il rispetto degli impegni assunti attraverso le seguenti azioni:

- ✓ GlobalGap CFM: Assicurarsi che le pratiche di approvvigionamento di materie prime, come farine e oli di pesce, siano conformi agli standard di sostenibilità previsti da GlobalGap, che richiede un approccio sistemico e responsabile in tutte le fasi della filiera, dalla produzione alla distribuzione.
- ✓ ASC Feed: Entro il 2025, 4FISH SRL si impegna a garantire che il 100% degli ingredienti marini utilizzati per la produzione dei mangimi provengano da fonti certificate secondo gli standard Marin Trust o MSC (Marine Stewardship Council), come richiesto dall'ASC Feed.
- ✓ Qualora non siano disponibili ingredienti certificati, gli ingredienti non certificati dovranno essere inclusi in un programma di miglioramento della pesca (FIP), che garantisce il monitoraggio annuale degli sviluppi e il miglioramento delle pratiche di pesca.

3. Garantire la Tracciabilità e la Sostenibilità nella Catena di Approvvigionamento

Nel rispetto delle normative **GlobalGap CFM** e **ASC Feed**, l'azienda si impegna a:

- ✓ GlobalGap CFM: Implementare la tracciabilità totale dei prodotti lungo tutta la catena produttiva, garantendo che tutte le materie prime siano conformi agli standard di qualità e sostenibilità.
- ✓ ASC Feed: Sostenere un sistema di approvvigionamento basato sulla tracciabilità degli ingredienti, in particolare per le materie prime vegetali, che non provengano dal Bioma Amazzonico, come geograficamente definito dalla Moratoria brasiliana sulla soia, in quanto area a rischio di deforestazione.
- ✓ L'Azienda si impegna a garantire un approvvigionamento responsabile e sostenibile degli ingredienti vegetali, con particolare attenzione a soia, palma e materie prime utilizzate nei maggiori quantitativi, privilegiando fornitori e filiere che assicurino tracciabilità, legalità e riduzione dei rischi ambientali e sociali.

  Entro il 2027, l'Azienda si pone l'obiettivo di raggiungere il 100% di identificazione dei Paesi di coltivazione degli ingredienti vegetali prioritari e di incrementare progressivamente la quota di materie prime provenienti da filiere certificate o verificate secondo criteri di sostenibilità

4. Riduzione dell'Impatto Ambientale e Protezione della Biodiversità

L'azienda, nel rispetto di **GlobalGap CFM** e **ASC Feed**, si impegna a:

- ✓ Condurre una **valutazione dei rischi di deforestazione** e conversione nella catena di approvvigionamento, con particolare attenzione alla soia e all'olio di palma (se utilizzato), che sono ingredienti critici nella filiera.
- ✓ Impegnarsi per un approvvigionamento di soia e olio di palma (se utilizzato) a deforestazione e conversione zero, utilizzando certificazioni come RTRS e Proterra, come richiesto da ASC Feed, o comunque documentazione tale da permettere di valutare tale caratteristica.

5. Qualità e Sicurezza Alimentare

L'azienda si impegna a:

- ✓ Garantire che tutte le pratiche di produzione siano conformi agli standard di sicurezza alimentare previsti da GlobalGap CFM, assicurando che il prodotto finale sia sicuro per il consumo umano e tracciabile lungo tutta la filiera.
- ✓ Rispondere ai requisiti di qualità definiti dal Global Food Safety Initiative (GFSI), con una forte attenzione alla sicurezza alimentare e al benessere animale in ogni fase della produzione.

- ✓ Migliorare continuamente il sistema di autocontrollo e il Sistema di Gestione della Qualità attraverso la formazione continua del personale, verifiche interne ed esterne e il riesame periodico della Direzione.
- ✓ Tutti i dipendenti sono coinvolti nell'attuazione di queste politiche e sono responsabili del rispetto degli standard aziendali, contribuendo attivamente al miglioramento continuo.

6. Monitoraggio, Riesame e Miglioramento Continuo

La Direzione assicura che il **Sistema di Gestione Aziendale** venga continuamente monitorato e migliorato attraverso:

- ✓ Riesami periodici per analizzare i progressi rispetto agli obiettivi prefissati e gli impegni legati agli standard GlobalGap CFM e ASC Feed.
- ✓ Formazione continua per tutto il personale, garantendo la piena comprensione e applicazione della politica aziendale in relazione agli standard internazionali di qualità, sostenibilità e sicurezza alimentare.

L'azienda "Erede Rossi Silvio" ha individuato i fattori interni ed esterni rilevanti per i suoi obiettivi e che influenzano la sua capacità di ottenere i risultati programmati; l'analisi di tali fattori ha definito il contesto in cui opera l'azienda e i possibili rischi.

Lo scopo principale delle attività svolte è l'ottenimento della piena soddisfazione delle parti interessate tramite il continuo miglioramento del modo di operare di tutte le funzioni aziendali.

La Direzione tramite l'introduzione e la gestione del Sistema di Gestione Qualità si prefigge di raggiungere i seguenti obiettivi:

- ➢ Creare un'organizzazione che si impegni a comprendere le necessità dei clienti e pianifichi le proprie attività per soddisfarle appieno nel rispetto delle richieste e dei requisiti del mercato di riferimento, del paese in cui opera (adempiendo a leggi e regolamenti), e di tutte le parti coinvolte nei propri processi ritenuti critici.
- ➢ Identificare le diverse attività della propria organizzazione come processi da pianificare, controllare e migliorare costantemente e attiva al meglio le risorse per la loro realizzazione.
- ➢ Pianificare i processi con un approccio risk-based thinking (RBT) al fine di attuare le azioni più idonee per valutare e trattare i rischi associati ai processi e sfruttare e rinforzare le opportunità individuate.
- ➢ Migliorare continuamente le prestazioni del proprio sistema di qualità (SGQ) attraverso la preliminare valutazione dei rischi e delle opportunità connessi ai processi aziendali, le attività di verifica, interna ed esterna, e il Riesame della Direzione.
- ➢ Comprendere il contesto (fattori interni ed esterni) in cui opera e i possibili rischi, analizzare quest'ultimi per determinare le eventuali azioni preventive e/o di miglioramento per perseguire la soddisfazione del cliente attraverso l'analisi dei requisiti da lui espressi e lo sviluppo di nuovi prodotti che consentono, inoltre, di migliorare il posizionamento dell'azienda all'interno del mercato
- ➢ Individuare, diminuire e/o eliminare le non conformità rilevate e i reclami esterni
- ➢ Aumentare il fatturato

- Motivare i lavoratori attraverso puntuali programmi di formazione/addestramento e promuovere la cultura della sicurezza alimentare.
- Attuare soluzioni volte a favorire un clima aziendale disteso e stimolante e a garantire un comportamento etico e responsabile nei confronti del personale.
- Rispettare i requisiti del D.lgs 81/08 e succ. modifiche al fine di tutelare la sicurezza e la salute dei lavoratori
- Rispondere in maniera sempre efficiente alle richieste della GDO anche in merito al Piano di Autocontrollo e al Sistema di Gestione Qualità
- Migliorare l'efficienza dell'allevamento in termini di resa e di diminuzione della percentuale della mortalità agendo sul miglioramento delle condizioni ambientali e operando nel rispetto del benessere animale
- Completare il ciclo produttivo della trota, dalle uova all'alimento, al fine di tenere sotto controllo l'intero processo ed ottenere un prodotto dalle ottime caratteristiche qualitative.
- Assicurare che le proprie attività siano svolte in conformità con le vigenti disposizioni di legge e con eventuali codici di pratica sottoscritti.
- Attuare ogni sforzo organizzativo, operativo e tecnologico per prevenire l'inquinamento di acqua, aria e suolo
- Migliorare le proprie prestazioni ambientali, minimizzare il consumo di energia, di combustibili e la produzione dei rifiuti, favorendone il recupero, ove possibile, e riducendo gli scarti. Non considera attuabile lo smaltimento dei rifiuti attraverso il loro incenerimento.
- Definire obiettivi e traguardi da integrare con la gestione operativa dello stabilimento e i programmi di sviluppo aziendali
- Assicurarsi che il presente documento sia comunicato e disponibile al personale aziendale, alle parti interessate ed al pubblico interessato a conoscere come opera l'azienda per la qualità, la sicurezza, l'ambiente e il benessere animale.
- Sensibilizzare e formare il personale al rispetto dell'ambiente, alla sostenibilità, al benessere animale e in materia di tutela dei prodotti alimentari.
- Verificare che tutti i lavoratori della filiera siano trattati in modo equo e siano consapevoli dei loro diritti fondamentali, basando le proprie politiche sui principi dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO) e sul rispetto della legislazione sul lavoro vigente.
- Garantire che i requisiti relativi ai prodotti rispondono ai requisiti di sicurezza alimentare, qualità, cogenti e al rispetto dei processi e delle specifiche definite dall' azienda.
- Migliorare i processi di comunicazione con utenti, enti, fornitori e con tutti i portatori di interesse rendendo visibile all'esterno i propri impegni e i risultati raggiunti.
- Ricercare costantemente la collaborazione delle autorità pubbliche e delle autorità locali al fine di prevenire possibili incidenti, infortuni e malattie professionali e gestire con efficacia ed efficienza ogni possibile emergenza al fine di ridurre ogni rischio connesso favorendo un processo di comunicazione esterno codificato e sistematico.

- Assicurarsi che la Politica Aziendale qui esposta e il relativo sistema di gestione siano compresi, attuati e mantenuti a tutti i livelli dell'Organizzazione e che il sistema sia sostenuto da periodiche e sistematiche attività di formazione e addestramento.
- Promuovere una forte "cultura della sicurezza alimentare". Il Global Food Safety Initiative (GFSI) ha definito la Cultura della sicurezza alimentare come "*I valori condivisi, le opinioni e le regole che influenzano la mentalità e il comportamento nei confronti della sicurezza alimentare attraverso e all'interno di un'organizzazione*"; pertanto la Direzione attraverso il Piano per la cultura della sicurezza alimentare definisce e stabilisce le modalità di un piano d'azione che illustri come tali attività saranno svolte e controllate, unitamente alle tempistiche previste per la loro attuazione e la revisione dell'efficacia delle attività svolte.

Tali obiettivi sono destinati anche ai singoli reparti interessati per i quali sono definite le responsabilità e i tempi di realizzazione nel riesame della Direzione. Gli obiettivi e le informazioni pertinenti vengono comunicate ai dipendenti tramite copia del relativo rapporto. In occasione del riesame del Sistema Qualità Integrato la Direzione si impegna a quantizzare gli obiettivi sopra riportati ed eventualmente a definirne di nuovi e garantire che il conseguimento degli obiettivi sia verificato periodicamente, quantomeno annualmente.

Il compito dell'attivazione, mantenimento e miglioramento del Sistema Qualità Integrato viene affidato al Responsabile Qualità, in qualità di Rappresentante della Direzione nella persona del Sig. **ROBERTO ROSSI**. Egli inoltre ricoprirà il ruolo di Responsabile Ambientale, Responsabile IFS, Leader di Tutela Alimentare, Responsabile GlobalGap e ASC, Responsabile Gestione di Situazioni di Crisi e comunicazioni esterne quali la comunicazione con i media e le autorità competenti.

Questi principi devono ispirare il comportamento di tutto il personale e tutti, compresi i nostri collaboratori esterni, sono sollecitati a fornire suggerimenti per migliorare la nostra performance.

La Direzione
Sefro, 30 gennaio 2026



The company “Erede Rossi Silvio,” at the sites in Sefro (MC), Freddara (PG), and Biselli (PG), acknowledges, through its Owner ROSSI NICCOLA, the need to establish and maintain an active Quality Management System for all activities carried out within the company, in accordance with the UNI EN ISO standard and the IFS Food Standard. Furthermore, “Erede Rossi Silvio” commits to pursuing continuous improvement of environmental performance by minimizing any negative impacts of its activities on the environment, in line with the principles of UNI EN ISO 14001:2015. In this regard, the company has obtained certification for the sites of Freddara (PG) and Biselli (PG), as well as for the sites of Colli sul Velino (RI) and Sefro (MC). At present, this certification is suspended due to company reorganization. Additionally, “Erede Rossi Silvio” is committed to safeguarding animal welfare in accordance with all sector regulations and the guidelines of organizations such as EFSA and WOAH, as well as the GlobalG.A.P. and ASC Standards.

Being sensitive to sustainability, the company has increased the production of energy from renewable sources through the installation of photovoltaic systems in Brondoleto and Rustano, in the municipality of Castelraimondo (MC), as well as at the Sefro (MC) site and in almost all other company sites.

At all its farming sites (breeding, hatcheries, and fattening), “Erede Rossi Silvio” recognizes the need to establish and maintain an active Management System for the activities carried out, in accordance with the GlobalG.A.P. Standard. Furthermore, at the sites in Sefro (MC), Calcio (BG), Torre Pallavicina (BG), Rivoli di Osoppo (UD), Bussi sul Tirino (PE), Popoli (PE), and Tempera (AQ), the company maintains an active Management System for the activities carried out, in accordance with the ASC Farm Standard.

At the Cassolnovo (PV) site (feed mill), “Erede Rossi Silvio” recognizes the need to establish and maintain an active Management System for the activities carried out, in accordance with the GlobalG.A.P. Standard (v. 3.0), and to use “responsible sourcing” for feed production.The Management has established specific objectives related to the GlobalG.A.P. CFM (Control of Farm Management) and ASC Feed (Aquaculture Stewardship Council Feed) standards to ensure compliance with international regulations, quality, and sustainability throughout all stages of production. These objectives include:

1. Customer Satisfaction and Compliance with Standards

For customer satisfaction and in compliance with the standards, the company commits to:

- Fully complying with the requirements of the GlobalG.A.P. CFM (Control of Farm Management) standard, which governs sustainable farm management in a way that ensures food safety and health, to guarantee that our products are traceable, safe, and of certified quality.
- Adhering to the ASC Feed standards, which define best practices for the production of aquaculture feed, promoting sustainability along the entire supply chain, with a particular focus on reducing environmental impact and ensuring ingredient traceability.

2. Supply Chain Sustainability and Responsible Sourcing

In the context of responsible sourcing, the company ensures compliance with its commitments through the following actions:

- **GlobalG.A.P. CFM**: Ensure that the sourcing practices for raw materials, such as fish meals and oils, comply with the sustainability standards established by GlobalG.A.P., which require a systematic and responsible approach throughout all stages of the supply chain, from production to distribution.
- **ASC Feed**: By 2025, 4FISH SRL commits to ensuring that 100% of marine ingredients used for feed production come from sources certified according to MarinTrust or MSC (Marine Stewardship Council) standards, as required by ASC Feed.
- If certified ingredients are not available, non-certified ingredients must be included in a Fisheries Improvement Program (FIP), which ensures annual monitoring of progress and the improvement of fishing practices.

3. Ensuring Traceability and Sustainability in the Supply Chain

In compliance with GlobalG.A.P. CFM and ASC Feed standards, the company commits to:

- **GlobalG.A.P. CFM**: Implement full product traceability along the entire production chain, ensuring that all raw materials meet quality and sustainability standards.
- **ASC Feed**: Support a sourcing system based on ingredient traceability, particularly for plant-based raw materials, ensuring that they do not come from the Amazon Biome, as geographically defined by the Brazilian Soy Moratorium, given the area's risk of deforestation.

4. Reducing Environmental Impact and Protecting Biodiversity

In compliance with GlobalG.A.P. CFM and ASC Feed standards, the company commits to:

- Conduct a risk assessment of deforestation and land conversion within the supply chain, with particular focus on soy and palm oil (if used), which are critical ingredients in the supply chain.
- Commit to sourcing soy and palm oil (if used) that is deforestation- and conversion-free, using certifications such as RTRS and ProTerra, as required by ASC Feed, or otherwise maintaining documentation to demonstrate compliance with this requirement.

5. Food Quality and Safety

The company commits to:

- Ensure that all production practices comply with the food safety standards defined by GlobalG.A.P. CFM, guaranteeing that the final product is safe for human consumption and fully traceable throughout the supply chain.
- Meet the quality requirements defined by the Global Food Safety Initiative (GFSI), with strong attention to food safety and animal welfare at every stage of production.
- Continuously improve the self-control system and Quality Management System through ongoing staff training, internal and external audits, and periodic management reviews.
- Ensure that all employees are involved in the implementation of these policies and are responsible for adhering to company standards, actively contributing to continuous improvement.

6. Monitoring, Review, and Continuous Improvement

Management ensures that the Company Management System is continuously monitored and improved through:

- Periodic reviews to analyze progress toward the established objectives and commitments related to the GlobalG.A.P. CFM and ASC Feed standards.
- Continuous training for all personnel, ensuring full understanding and implementation of the company policy in relation to international standards of quality, sustainability, and food safety.

The company “Erede Rossi Silvio” has identified the internal and external factors relevant to its objectives and influencing its ability to achieve the planned results; the analysis of these factors has defined the context in which the company operates and the potential risks.
The primary purpose of its activities is to achieve full stakeholder satisfaction through the continuous improvement of the operations of all company functions.

Through the implementation and management of the Quality Management System, Management aims to achieve the following objectives:

- Create an organization committed to understanding customer needs and planning its activities to fully satisfy them, in compliance with the requirements of the target market, the country in which it operates (complying with laws and regulations), and all stakeholders involved in its processes considered critical.
- Identify the various activities of the organization as processes to be planned, controlled, and continuously improved, while optimally allocating resources for their implementation.
- Plan processes using a risk-based thinking (RBT) approach in order to implement the most appropriate actions to assess and address process-related risks and to exploit and strengthen identified opportunities.
- Continuously improve the performance of its Quality Management System (QMS) through the preliminary assessment of risks and opportunities associated with business processes, internal and external audits, and Management Reviews.
- Understand the context (internal and external factors) in which it operates and the potential risks, analyze them to determine any preventive and/or improvement actions, aiming to achieve customer satisfaction through the analysis of expressed requirements and the development of new products, also improving the company’s market positioning.

- Identify, reduce, and/or eliminate non-conformities and external complaints.
- Increase revenue.
- Motivate employees through targeted training programs and promote a culture of food safety.
- Implement solutions to foster a relaxed and stimulating work environment and to ensure ethical and responsible behavior toward personnel.
- Comply with the requirements of Legislative Decree 81/08 and subsequent amendments to protect the health and safety of workers.
- Respond efficiently to the requests of large-scale retail (GDO), including matters related to the Self-Control Plan and the Quality Management System.
- Improve farm efficiency in terms of yield and reduction of mortality rates by enhancing environmental conditions and operating in accordance with animal welfare principles.
- Complete the trout production cycle, from eggs to feed, in order to monitor the entire process and obtain a product of excellent quality.
- Ensure that all activities are carried out in compliance with current legal provisions and any signed codes of practice.
- Implement all organizational, operational, and technological efforts to prevent pollution of water, air, and soil.
- Improve environmental performance, minimize energy and fuel consumption, and reduce waste production, promoting recovery whenever possible and minimizing scrap. Waste disposal through incineration is not considered a feasible solution.
- Define objectives and targets to be integrated with the operational management of the facility and corporate development programs.
- Ensure that this document is communicated and made available to company personnel, stakeholders, and the public interested in understanding how the company operates regarding quality, safety, environment, and animal welfare.
- Raise awareness and provide training for personnel on environmental protection, sustainability, animal welfare, and food safety.
- Ensure that all workers in the supply chain are treated fairly and are aware of their fundamental rights, basing company policies on the principles of the International Labour Organization (ILO) and compliance with current labor legislation.
- Improve communication processes with users, authorities, suppliers, and all stakeholders, making the company’s commitments and achievements visible externally.
- Constantly seek collaboration with public authorities and local agencies to prevent potential accidents, injuries, and occupational diseases, and to manage all possible emergencies effectively and efficiently, reducing associated risks while promoting a systematic and codified external communication process.
- Ensure that the Company Policy presented herein and the related management system are understood, implemented, and maintained at all levels of the organization, and that the system is supported by periodic and systematic training and instruction activities.

- Promote a strong “food safety culture.” The Global Food Safety Initiative (GFSI) defines Food Safety Culture as “the shared values, beliefs, and rules that influence mindset and behavior toward food safety throughout and within an organization”; therefore, Management, through the Food Safety Culture Plan, defines and establishes an action plan outlining how these activities will be carried out and monitored, including the timing for their implementation and the review of the effectiveness of the activities performed.

These objectives are also intended for the individual departments involved, for which responsibilities and timelines for achievement are defined during the Management Review. The objectives and relevant information are communicated to employees through a copy of the corresponding report. During the review of the Integrated Quality System, Management commits to quantifying the objectives listed above, defining new ones if necessary, and ensuring that the achievement of the objectives is periodically verified, at least annually.
The task of implementing, maintaining, and improving the Integrated Quality System is assigned to the Quality Manager, acting as the Management Representative, in the person of Mr. ROBERTO ROSSI. He will also serve as Environmental Manager, IFS Manager, Food Safety Leader, GlobalG.A.P. and ASC Manager, and Crisis Management and External Communications Manager, including communication with the media and competent authorities.

These principles are intended to guide the behavior of all personnel, and everyone, including our external collaborators, is encouraged to provide suggestions to improve our performance.

Management
Sefro, 30 January 2026

