

Certificat en vertu de l'Article 35, Paragraphe 1, du Règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques

Partie I: Éléments obligatoires	I.1 Numéro du document FR-BIO-16.250-0086895.2023.001			I.2 Type d'Opérateur <input checked="" type="checkbox"/> Opérateur <input type="checkbox"/> Groupe d'opérateurs		
	I.3 Opérateur ou groupe d'opérateurs Nom ABAG SAS Adresse 2 Avenue de la Louisiane 38120 Fontanil-Cornillon Pays France Code ISO FR			I.4 Autorité compétente ou Autorité / Organisme de contrôle Autorité QUALISUD (FR-BIO-16) Adresse 6 Rue Georges Bizet , 47200, Marmande Pays France Code ISO FR		
	I.5 Activité ou activités de l'opérateur ou du groupe d'opérateurs • Préparation					
	I.6 Catégorie ou catégories de produits visées à l'article 35, paragraphe 7, du règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil et méthodes de production • (d) Produits agricoles transformés, y compris les produits de l'aquaculture, destinés à l'alimentation humaine Méthode de production: – production de produits biologiques – production biologique avec une production non biologique					
	Le présent document est délivré conformément au règlement (UE) 2018/848 et certifie que l'opérateur ou le groupe d'opérateurs (choisir ce qui convient) satisfait aux exigences dudit règlement.					
	I.7 Date, lieu Date 13 décembre 2023 16:35:01 +0100 CET Nom et signature QUALISUD Lieu Marmande (FR)			I.8 Validité Certificat valable du 02/11/2023 au 30/06/2025		

DÉLIVRÉ

Certificat en vertu de l'Article 35, Paragraphe 1, du Règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques

Partie II: Éléments facultatifs spécifiques	II.1 Répertoire des produits		
	II.2 Quantité de produits		
	II.3 Informations sur les terres		
	II.4 Liste des locaux ou des unités où l'activité est exercée par l'opérateur ou le groupe d'opérateurs		
	II.5 Informations sur l'activité ou les activités réalisées par l'opérateur ou le groupe d'opérateurs et indiquant si l'activité ou les activités sont effectuées pour leur propre compte ou en tant que sous-traitant réalisant l'activité ou les activités pour le compte d'un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l'activité ou des activités effectuées		
	Activité Opérateur	Description de l'activité ou des activités visées à la partie I, point 5	
	Préparation	Viande bovine, fraîche ou réfrigérée : abattage de gros bovins (traçabilité carcasses, abats rouges)	• Réalisation d'une activité ou d'activités en tant que sous-traitant pour un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l'activité ou des activités effectuées
	Préparation	Viande bovine, fraîche ou réfrigérée : abattage de veaux (traçabilité carcasses, abats rouges)	• Réalisation d'une activité ou d'activités en tant que sous-traitant pour un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l'activité ou des activités effectuées
	Préparation	Viande bovine, fraîche ou réfrigérée : Merguez de bœuf	• Réalisation d'une activité ou d'activités en tant que sous-traitant pour un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l'activité ou des activités effectuées
	Préparation	Viande bovine, fraîche ou réfrigérée : Saucisses de bœuf	• Réalisation d'une activité ou d'activités en tant que sous-traitant pour un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l'activité ou des activités effectuées
	Préparation	Viande bovine, fraîche ou réfrigérée : Saucisses de veau	• Réalisation d'une activité ou d'activités en tant que sous-traitant pour un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l'activité ou des activités effectuées
	Préparation	Viande de porc, fraîche ou réfrigérée : Abattage de porcins (traçabilité carcasses, abats rouges)	• Réalisation d'une activité ou d'activités en tant que sous-traitant pour un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l'activité ou des activités effectuées
	Préparation	Viande de porc, fraîche ou réfrigérée : Saucisse de porc	• Réalisation d'une activité ou d'activités en tant que sous-traitant pour un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l'activité ou des activités effectuées
	Préparation	Viande de mouton, fraîche ou réfrigérée : Abattage d'ovins (traçabilité carcasses, abats rouges)	• Réalisation d'une activité ou d'activités en tant que sous-traitant pour un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l'activité ou des activités effectuées
	Préparation	Viande de mouton, fraîche ou réfrigérée : Merguez Ovine	• Réalisation d'une activité ou d'activités en tant que sous-traitant pour un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l'activité ou des activités effectuées
Préparation	Viande de mouton, fraîche ou réfrigérée : Saucisse de brebis	• Réalisation d'une activité ou d'activités en tant que sous-traitant pour un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l'activité ou des activités effectuées	
Préparation	Viande de caprins, fraîche ou réfrigérée : Abattage de caprins - Traçabilité carcasses, abats rouges	• Réalisation d'une activité ou d'activités en tant que sous-traitant pour un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l'activité ou des activités effectuées	
Préparation	Viande de caprins, fraîche ou réfrigérée : Merguez de chèvre	• Réalisation d'une activité ou d'activités en tant que sous-traitant pour un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l'activité ou des activités effectuées	
Préparation	Viande de caprins, fraîche ou réfrigérée : Saucisse de chèvre	• Réalisation d'une activité ou d'activités en tant que sous-traitant pour un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l'activité ou des activités effectuées	
Préparation	Autres viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés, congelés ou surgelés : Découpe et transformation	• Réalisation d'une activité ou d'activités en tant que sous-traitant pour un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l'activité ou des activités effectuées	
Préparation	Autres viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés, congelés ou surgelés : viande hachée assaisonnée	• Réalisation d'une activité ou d'activités en tant que sous-traitant pour un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l'activité ou des activités effectuées	
Préparation	Autres viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés, congelés ou surgelés : Sang de porc	• Réalisation d'une activité ou d'activités en tant que sous-traitant pour un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l'activité ou des activités effectuées	
Préparation	Autres viandes et abats comestibles salés, séchés ou fumés (à l'exclusion de la viande de porc et de bœuf) ; farines et poudres de viandes comestibles ; Conditionnement de viandes de boucherie	• Réalisation d'une activité ou d'activités en tant que sous-traitant pour un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l'activité ou des activités effectuées	

Certificat en vertu de l'Article 35, Paragraphe 1, du Règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques

Partie II: Éléments facultatifs spécifiques	II.6 Informations sur l'activité ou les activités réalisées par le tiers sous-traitant conformément à l'article 34, paragraphe 3, du règlement (UE) 2018/848
	II.7 Liste des sous-traitants réalisant une ou des activités pour l'opérateur ou le groupe d'opérateurs conformément à l'article 34, paragraphe 3, du règlement (UE) 2018/848, dont l'opérateur ou le groupe d'opérateurs reste responsable en ce qui concerne la production biologique et pour lesquelles il n'a pas transféré cette responsabilité au sous-traitant
	II.8 Informations sur l'accréditation de l'organisme de contrôle conformément à l'article 40, paragraphe 3, du règlement (UE) 2018/848 Nom de l'organisme d'accréditation COFRAC Hyperlien vers le certificat d'accréditation https://tools.cofrac.fr/annexes/sect5/5-0058.pdf
	II.9 Autres informations Document justificatif fourni à l'opérateur conformément au programme de certification en vigueur à la date d'édition du présent certificat et tel que défini par la circulaire afférente de l'INAO.

DÉLIVRÉ