

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-16.250-0086895.2025.002			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 • (b) Animaux et produits animaux non transformés Méthode de production: – production biologique, sauf durant la période de conversion – production biologique avec une production non biologique • (d) Produits agricoles transformés, y compris les produits de l'aquaculture, destinés à l'alimentation humaine Méthode de production: – production de produits biologiques					
	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 31 décembre 2025 09:35:23 +01 (Europe/Luxembourg) Lieu Marmande (FR)		Nom et signature QUALISUD		I.8 Validité Certificat valable du 17/12/2025 au 31/03/2027	

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	Description de l'activité ou des activités visées à la partie I, point 5
	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
	Préparation	Autres viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés, congelés ou surgelés : Découpe et transformation
	Préparation	Autres viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés, congelés ou surgelés : Sang de porc
	Préparation	Autres viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés, congelés ou surgelés : Viande hachée assaisonnée
	Préparation	Viande bovine, fraîche ou réfrigérée : Abattage de gros bovins (traçabilité carcasses, abats rouges)
	Préparation	Viande bovine, fraîche ou réfrigérée : Abattage de veaux (traçabilité carcasses, abats rouges)
	Préparation	Viande bovine, fraîche ou réfrigérée : Merguez de boeuf
	Préparation	Viande bovine, fraîche ou réfrigérée : Saucisses de boeuf
	Préparation	Viande bovine, fraîche ou réfrigérée : Saucisses de veau
Préparation	Viande de caprins, fraîche ou réfrigérée : Abattage de caprins - Traçabilité carcasses, abats rouges	
Préparation	Viande de caprins, fraîche ou réfrigérée : Merguez de chèvre	
Préparation	Viande de caprins, fraîche ou réfrigérée : Saucisse de chèvre	
Préparation	Viande de mouton, fraîche ou réfrigérée : Abattage d'ovins (traçabilité carcasses, abats rouges)	
Préparation	Viande de mouton, fraîche ou réfrigérée : Merguez ovine	
Préparation	Viande de mouton, fraîche ou réfrigérée : Saucisse de brebis	
Préparation	Viande de porc, fraîche ou réfrigérée : Abattage de porcins (traçabilité carcasses, abats rouges)	
Préparation	Viande de porc, fraîche ou réfrigérée : Saucisse de porc	

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/sect5/5-0700.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