

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-16.250-0085902.2023.001			I.2 Type d'Opérateur <input checked="" type="checkbox"/> Opérateur <input type="checkbox"/> Groupe d'opérateurs		
	I.3 Opérateur ou groupe d'opérateurs Nom SAPS - Abattoir de Sarrebourg* Adresse ZI Rue Bellevue 57400 Sarrebourg 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 06 décembre 2023 10:07:22 +0100 CET Nom et signature QUALISUD Lieu Marmande (FR)			I.8 Validité Certificat valable du 15/11/2023 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	• 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	• 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 : Découpe primaire de gros bovins	• 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 : Découpe de viandes de boucherie - Bovins, veaux, ovins, porcins, caprins	• 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 : Conditionnement de viandes de boucherie - Bovins, veaux, ovins, porcins, caprins	• 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	• 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 : Découpe primaire de veaux	• 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 : Hachage de gros bovins	• 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 : Préparation à base de viandes - 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	Viande bovine, fraîche ou réfrigérée : Préparation à base de viandes - merguez	• 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 : Préparation à base de viandes - saucisse KOFTE	• 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	• 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	• 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 : Hachage de porcins	• 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	• 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	• 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	• 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	• 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, congelée ou surgelée : Surgélation de la viande hachée	• 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	• 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
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		

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.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