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

Partie I: Éléments obligatoires

I.1 Numéro du document

FR-BIO-16.250-0021252.2023.002

I.2 Type d'Opérateur

☑ Opérateur

☐ Groupe d'opérateurs

I.3 Opérateur ou groupe d'opérateurs

Nom	**COVIAL**		
Adresse	**ZAC BARADEL LE BOUSQUET RUE GABRIEL LACOSTE ZAC BARADEL LE BOUSQUET 15000 Aurillac**		
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	**12 octobre 2023 15:40:29 +0200 CEST**	Nom et signature	**QUALISUD**
Lieu	**Marmande (FR)**		Digitally signed by: QUALISUD (QUALISUD) Date: 2023-10-12 13:40:30 UTC

I.8 Validité

Certificat valable du **19/09/2023** au **30/06/2025**

DÉLIVRÉ

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

Partie II: Éléments facultatifs spécifiques

II.1 Répertoire des produits

Nom du produit	Code de la nomenclature combinée (NC) visé au règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil pour les produits relevant du champ d'application du règlement (UE) 2018/848
Viande bovine, congelée ou surgelée : Viande pour hacher	**Biologique**

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 : Carcasses, abats rouges et abats blancs**	**• 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 : Carcasses, abats rouges, abats blancs**	**• 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 et secondaire 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 de porc, fraîche ou réfrigérée : Abattage de porcins : Carcasses, abats rouges, abats blancs, sang**	**• 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 : Viande pour hacher**	**• 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	**Fromages : Stockage**	**• 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**

DÉLIVRÉ

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.