Certificate pursuant to Article 35(1) of Regulation (EU) 2018/848 on organic production and labelling of organic products

Part I: Mandatory elements

I.1 Document number

FR-BIO-16.250-0039036.2023.001

I.2 Operator type

☑ Operator
☐ Group of operators

I.3 Operator or group of operators

Name	**SCIC DES ABATTOIRS DU COMMINGES**		
Address	**402 boulevard Leconte de Lisle 31800 Saint-Gaudens**		
Country	**France**	ISO Code	**FR**

I.4 Competent authority or Control authority / Control body

Authority	**QUALISUD (FR-BIO-16)**		
Address	**6 Rue Georges Bizet , 47200, Marmande**		
Country	**France**	ISO Code	**FR**

I.5 Activity or activities of the operator or group of operators

- Preparation

I.6 Category or categories of products as referred to in Article 35 (7) of Regulation (EU) 2018/848 of the European Parliament and of the Council and production methods

- (d) Processed agricultural products, including aquaculture products, for use as food

  Production method:

  – Production of organic products

  – Organic production with non-organic production

This document has been issued in accordance with Regulation (EU) 2018/848 to certify that the operator or group of operators complies with that Regulation.

I.7 Date, place

Date	**31 May 2023 14:32:42 +0200 CEST**	Name and signature	**QUALISUD**
Place	**Marmande (FR)**		

I.8 Validity

Certificate valid from **20/01/2023** to **31/12/2024**

ISSUED

Certificate pursuant to Article 35(1) of Regulation (EU) 2018/848 on organic production and labelling of organic products

Part II: Specific optional elements

II.1 Directory of products

II.2 Quantity of products

II.3 Information on the land

II.4 List of premises or units where the activity is performed by the operator or group of operators

II.5 Information on the activity or activities carried out by the operator or group of operators and whether the activity is, or the activities are performed for their own purpose or as a subcontractor carrying out the activity or activities for another operator, while the subcontractor remains responsible for the activity or activities performed

Operator activity	Description of the activity or activities as referred to in point 5 of part I	
Preparation	**Viande bovine, fraîche ou réfrigérée : Abattage, découpe primaire et secondaire, conditionnement et hachage de gros bovins, à partir du 01/04/2023**	**• Carrying out activity/activities as a subcontractor for another operator, while the subcontractor remains responsible for the activity or activities performed**
Preparation	**Viande bovine, fraîche ou réfrigérée : Abattage, découpe primaire et secondaire, conditionnement et hachage de veaux, à partir du 01/04/2023**	**• Carrying out activity/activities as a subcontractor for another operator, while the subcontractor remains responsible for the activity or activities performed**
Preparation	**Viande de porc, fraîche ou réfrigérée : Abattage, découpe primaire et secondaire, conditionnement, hachage, à partir du 01/04/2023**	**• Carrying out activity/activities as a subcontractor for another operator, while the subcontractor remains responsible for the activity or activities performed**
Preparation	**Viande de mouton, fraîche ou réfrigérée : Abattage, découpe primaire et secondaire, conditionnement, à partir du 01/04/2023**	**• Carrying out activity/activities as a subcontractor for another operator, while the subcontractor remains responsible for the activity or activities performed**
Preparation	**Viande de caprins, fraîche ou réfrigérée : Abattage, découpe primaire et secondaire, conditionnement, à partir du 01/04/2023**	**• Carrying out activity/activities as a subcontractor for another operator, while the subcontractor remains responsible for the activity or activities performed**

ISSUED

II.6 Information on the activity or activities carried out by the subcontracted third party in accordance with Article 34(3) of Regulation (EU) 2018/848

II.7 List of subcontractors carrying out an activity or activities for the operator or group of operators in accordance with Article 34(3) of Regulation (EU) 2018/848, for which the operator or group of operators remains responsible as regards organic production and for which it has not transferred that responsibility to the subcontractor

II.8 Information on the accreditation of the control body in accordance with Article 40(3) of Regulation (EU) 2018/848

Name of the accreditation body	**COFRAC**
Hyperlink to the accreditation certificate	**https://tools.cofrac.fr/annexes/sect5/5-0058.pdf**

II.9 Other information

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 l'INAO.

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-16.250-0039036.2023.001

I.2 Type d'Opérateur

☑ Opérateur
☐ Groupe d'opérateurs

I.3 Opérateur ou groupe d'opérateurs

Nom	**SCIC DES ABATTOIRS DU COMMINGES**		
Adresse	**402 boulevard Leconte de Lisle 31800 Saint-Gaudens**		
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	**31 mai 2023 14:32:42 +0200 CEST**	Nom et signature	**QUALISUD**
Lieu	**Marmande (FR)**		

I.8 Validité

Certificat valable du **20/01/2023** au **31/12/2024**

DÉLIVRÉ

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, découpe primaire et secondaire, conditionnement et hachage de gros bovins, à partir du 01/04/2023**	**• 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, découpe primaire et secondaire, conditionnement et hachage de veaux, à partir du 01/04/2023**	**• 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, découpe primaire et secondaire, conditionnement, hachage, à partir du 01/04/2023**	**• 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, découpe primaire et secondaire, conditionnement, à partir du 01/04/2023**	**• 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, découpe primaire et secondaire, conditionnement, à partir du 01/04/2023**	**• 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.