

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-16.250-0082238.2024.001			I.2 Type d'Opérateur <input checked="" type="checkbox"/> Opérateur <input type="checkbox"/> Groupe d'opérateurs		
	I.3 Opérateur ou groupe d'opérateurs Nom CHEVILLE 35 Adresse ZAC ACTIPOLE 6 RUE DU GRAND RHINOLOPHE 35540 Miniac-Morvan 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 • Distribution / Mise sur le marché					
	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					
	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 05 avril 2024 16:16:12 +02 (Europe/Luxembourg) Lieu Marmande (FR)		Nom et signature QUALISUD	I.8 Validité Certificat valable du 19/02/2024 au 31/12/2025		

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	
	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 de porc, fraîche ou réfrigérée : Pièçage de muscle de porc	Biologique
	Viande bovine, fraîche ou réfrigérée : Pièçage de muscle de boeuf	Biologique
	Saucisses et charcuteries similaires : chipolatas nature, saucisse nature toulouse, saucisse de volaille	Biologique
	Viande de porc, fraîche ou réfrigérée : jambon cuit supérieur	Biologique
	Viande bovine, fraîche ou réfrigérée : steack haché, escalope de veau, sauté de veau	Biologique
	Viande bovine, fraîche ou réfrigérée : viande pour bourguignon, émincé de boeuf	Biologique
	Viande bovine, fraîche ou réfrigérée : achat / revente : faux filet	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		
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.		