

**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**

<b>Partie I: Éléments obligatoires</b>	I.1 Numéro du document <b>FR-BIO-16.250-0085902.2024.001</b>			I.2 Type d'Opérateur <input checked="" type="checkbox"/> Opérateur <input type="checkbox"/> Groupe d'opérateurs		
	I.3 Opérateur ou groupe d'opérateurs Nom <b>SAPS - Abattoir de Sarrebourg*</b> Adresse <b>ZI Rue Bellevue 57400 Sarrebourg</b> Pays <b>France</b> Code ISO <b>FR</b>			I.4 Autorité compétente ou Autorité / Organisme de contrôle Autorité <b>QUALISUD (FR-BIO-16)</b> Adresse <b>6 Rue Georges Bizet , 47200, Marmande</b> Pays <b>France</b> Code ISO <b>FR</b>		
	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 – 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 <b>10 décembre 2024 10:54:10 +01 (Europe/Luxembourg)</b> Lieu <b>Marmande (FR)</b> Nom et signature <b>QUALISUD</b>			I.8 Validité Certificat valable du <b>21/11/2024</b> au <b>30/06/2026</b>		

# 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	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 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 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	Viande bovine, congelée ou surgelée : 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, congelée ou surgelée : 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 de porc, congelée ou surgelée : 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	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	

## 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.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	<p><b>Autres viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés, congelés ou surgelés : Préparation à base de viandes - merguez</b></p> <p>• 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</p>
	Préparation	<p><b>Autres viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés, congelés ou surgelés : Préparation à base de viandes - saucisses chippolatta</b></p> <p>• 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</p>
	Préparation	<p><b>Autres viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés, congelés ou surgelés : Emincé paprika / curry</b></p> <p>• 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</p>
	Préparation	<p><b>Autres bovins et hovidés : Abattage de gros bovins</b></p> <p>• 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</p>
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		<b>COFRAC</b>
Hyperlien vers le certificat d'accréditation		<b><a href="https://tools.cofrac.fr/annexes/sect5/5-0058.pdf">https://tools.cofrac.fr/annexes/sect5/5-0058.pdf</a></b>
II.9 Autres informations		
<b>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.</b>		