

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-01.250-0020165.2024.003			I.2 Type d'Opérateur <input checked="" type="checkbox"/> Opérateur <input type="checkbox"/> Groupe d'opérateurs	
I.3 Opérateur ou groupe d'opérateurs Nom BIOPORC LA NATURE LA SAVEUR Adresse ZONE INDUSTRIELLE DU FIEF TARDY 85120 La Châtaigneraie Pays France Code ISO FR		I.4 Autorité compétente ou Autorité / Organisme de contrôle Autorité ECOCERT FRANCE (FR-BIO-01) Adresse B.P. 47 , 32600, L'Isle-Jourdain Pays France Code ISO FR		
I.5 Activité ou activités de l'opérateur ou du groupe d'opérateurs <ul style="list-style-type: none"> • 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 <ul style="list-style-type: none"> • (b) Animaux et produits animaux non transformés Méthode de production: – production biologique, sauf durant la période de conversion • (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 04 avril 2024 03:11:01 +02 (Europe/Luxembourg) Lieu L'Isle-Jourdain (FR)		I.8 Validité Certificat valable du 29/02/2024 au 31/03/2025 Nom et signature ECOCERT FRANCE		

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
	Porcins: Barde de porc	Biologique
	Porcins: Coproduits d'abattage : abat, mouille...	Biologique
	Viande et carcasse: Découpe de viande de porc primaire (longe, épaule, poitrine, jambon...) (frais ou congelé)	Biologique
	Viande et carcasse: Découpe de viande de porc secondaire (gorge, triage, gras, sauté de porc, filet mignon, rôti, couenne...) (frais ou congelé)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Andouillette (entier, tranché ou découpé - frais ou congelé)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Bacon (entier, tranché ou découpé)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Bacon fumé NF	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Boudin blanc au chorizo / boudin blanc cocktail au chorizo	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Boudin blanc au lait	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Boudin blanc aux cèpes	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Boudin blanc de volaille	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Boudin blanc nature / boudin blanc cocktail / mini boudin blanc	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Boudin blanc pomme / calvados	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Boudin blanc raisins et Sauternes	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Boudin blanc à la truffe	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Boudin noir aux pommes	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Boudin noir à l'oignon / boudin noir cocktail / mini boudin noir	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Boudins blancs au porto	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Boudins noirs antillais	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Cervelas Conservation sans nitrite	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Cervelas	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Confit de foie de porc (consERVE, terrine ou pain)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Epaule cuite découennée dégraissée (entier, tranché ou découpé)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Jambon au torchon tranché	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Jambon blanc supérieur avec couenne (entier, tranché ou découpé)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Jambon blanc supérieur découenné dégraissé (entier, tranché ou découpé)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Jambon cuit PAI qualité standard	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Jambon de porc à griller	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Jambonneau (entier ou tranché)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Knack de porc	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Lardons - Allumettes fumés (conservation sans nitrites)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Lardons - Allumettes naturelles (conservation sans nitrites)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Lardons fumés (frais ou congelé)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Lardons naturels (frais ou congelé)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Mortadelle (entier ou tranché)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Mousse de foie de porc (tranché, conserve, terrine, pain ou à la coupe)	Biologique

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 et volaille transformée: Charcuterie cuite : Poitrine fumée (entier ou tranché - frais ou congelé)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Pâté de campagne (tranché, conserve, terrine, pain ou à la coupe)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Pâté de campagne au poivre vert (tranché, conserve, terrine ou pain)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Pâté de campagne au poivron et piment d'Espelette (tranché, conserve, terrine ou pain)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Pâté de campagne aux noisettes (tranché, conserve, terrine ou pain)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Rillettes de porc (tranché, conserve, terrine, pain ou à la coupe)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Roulade	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Rôti de porc cuit CSN (Conservation sans nitrite)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Rôti de porc filet cuit (entier, tranché ou découpé)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Saucisse de Francfort / saucisse cocktail	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Saucisse de Francfort CSN	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Saucisse de Francfort qualité supérieure	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Saucisse de Strasbourg CSN (Conservation sans nitrite)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Saucisse fumée à partager	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Saucisses fumées	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Saucisson à l'ail (entier ou tranché)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Saucisson à l'ail fumé	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Terrine de campagne au piment d'Espelette	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Terrine à la Troussepinette	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie cuite : Viande de boeuf séchée	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie de volailles : Confit de foie de volaille au porto (tranché, conserve, terrine ou pain)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie de volailles : Jambon de dinde (entier, tranché ou découpé) (frais ou congelé)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie de volailles : Knack de volaille	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie de volailles : Rillettes 100% canard	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie de volailles : Rillettes 100% poulet	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie de volailles : Rillettes de poulet (tranché, conserve, terrine ou pain)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie de volailles : Terrine de canard au cognac (tranché, conserve, terrine ou pain)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie de volailles : Terrine de pintade au poivre vert	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie de volailles : Terrine de poulet au poivre vert (tranché, conserve, terrine ou pain)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie sèche : Chorizo (entier ou tranché) (frais ou congelé)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie sèche : Jambon sec de Bayonne (tranché)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie sèche : Rosette tranchée	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie sèche : Saucisson sec / saucisse sèche (entier)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Charcuterie sèche : Saucisson sec / saucisse sèche au poivre vert	Biologique

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 et volaille transformée: Charcuterie sèche : Saucisson sec / saucisse sèche aux noisettes	Biologique
	Viande et volaille transformée: Conserves de légumes avec ou sans viande	Biologique
	Viande et volaille transformée: Côtes échine marinée à la provençale	Biologique
	Viande et volaille transformée: Dés de jambon - Conservation sans nitrite	Biologique
	Viande et volaille transformée: Elaboré cru : Assortiment (chipolatas, merguez)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Elaboré cru : Brasse de saucisse	Biologique
	Viande et volaille transformée: Elaboré cru : Chair à saucisse	Biologique
	Viande et volaille transformée: Elaboré cru : Chipolata aux herbes	Biologique
	Viande et volaille transformée: Elaboré cru : Chipolata supérieure	Biologique
	Viande et volaille transformée: Elaboré cru : Chipolatas au piment d'Espelette	Biologique
	Viande et volaille transformée: Elaboré cru : Chipolatas aux oignons	Biologique
	Viande et volaille transformée: Elaboré cru : Farce assaisonnée	Biologique
	Viande et volaille transformée: Elaboré cru : Farce morilles Armagnac	Biologique
	Viande et volaille transformée: Elaboré cru : Paupiettes de porc ficelées avec barde ou sans barde	Biologique
	Viande et volaille transformée: Elaboré cru : Paupiettes pures porc	Biologique
	Viande et volaille transformée: Elaboré cru : Plateau grillades	Biologique
	Viande et volaille transformée: Elaboré cru : Saucisse de Toulouse (frais ou congelé)	Biologique
	Viande et volaille transformée: Elaboré cru : Véritable merguez	Biologique
	Viande et volaille transformée: Fuet	Biologique
Viande et volaille transformée: Jambon avec couenne supérieur (conservation sans nitrites)	Biologique	
Viande et volaille transformée: Jambon découenné dégraissé supérieur (conservation sans nitrites)	Biologique	
Viande et volaille transformée: La Chip'ette vendéenne fumée	Biologique	
Viande et volaille transformée: La Chip'ette vendéenne aux herbes	Biologique	
Viande et volaille transformée: La Chip'ette vendéenne nature	Biologique	
Viande et volaille transformée: La Chip'ette vendéenne saveur merguez	Biologique	
Viande et volaille transformée: Poitrine fumée Conservation sans nitrite (entière ou tranchée)	Biologique	
Viande et volaille transformée: Saucisse fumée Conservation sans nitrite (entière ou tranchée)	Biologique	
Viande et volaille transformée: Saucisson à l'ail CSN (Conservation sans nitrite)	Biologique	
Viande et volaille transformée: Viandes et produits élaborés à base de viande	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		

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 Opérateur	Description de l'activité ou des activités visées à la partie I, point 5
	Préparation	Fabrication: Viande et volaille transformée • 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	
	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/sect5/5-0035.pdf	
II.9 Autres informations		
Seule la version électronique du certificat disponible au lien suivant : [https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/publication/organic-operator/index] fait foi.		

DÉLIVRÉ