

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-01.250-0015587.2025.010			I.2 Type d'Opérateur <input checked="" type="checkbox"/> Opérateur <input type="checkbox"/> Groupe d'opérateurs		
	I.3 Opérateur ou groupe d'opérateurs Nom SAS LA MAISON DE L'AIL NOIR Adresse À Bauyhaou 33690 Sendets 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 • Préparation • Distribution / Mise sur le marché • Importation					
	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 • (a) Végétaux et produits végétaux non transformés, y compris les semences et autre matériel de reproduction des végétaux 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 – 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 16 décembre 2025 04:39:57 +01 (Europe/Brus ls) Lieu L'Isle-Jourdain (FR)			I.8 Validité Certificat valable du 12/12/2025 au 31/03/2027		

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
	Fruits et fruits préparés: OLIVADE A L'AIL NOIR	Biologique
	Fruits à coques, graines et préparations associées: Mélange 4 noix au Tamari	Biologique
	Fruits à coques, graines et préparations associées: Mélange grillé salé	Biologique
	Fruits à coques, graines et préparations associées: Noix de cajou au paprika	Biologique
	Fruits à coques, graines et préparations associées: Noix de cajou fromage piment d'espelette	Biologique
	Fruits à coques, graines et préparations associées: Noix de cajou grillée salées	Biologique
	Fruits à coques, graines et préparations associées: Noix de cajou grillée	Biologique
	Fruits à coques, graines et préparations associées: Noix de cajou grillées au Tamari	Biologique
	Fruits à coques, graines et préparations associées: Noix de cajou grillées au curry	Biologique
	Fruits à coques, graines et préparations associées: Noix de cajou grillées à l'ail des ours	Biologique
	Fruits à coques, graines et préparations associées: Noix de cajou grillées à l'ail	Biologique
	Fruits à coques, graines et préparations associées: Noix de cajou nature	Biologique
	Fruits à coques, graines et préparations associées: Noix de cajou sel et poivre	Biologique
	Fruits à coques, graines et préparations associées: Noix de cajou tandoori	Biologique
	Fruits à coques, graines et préparations associées: Noix de cajou tomate basilic	Biologique
	Fruits à coques, graines et préparations associées: Noix de cajou à l'ail	Biologique
	Gâteaux secs et biscuits: Sablés ail noir comté	Biologique
	Oléagineux: Cacahuètes à l'ail noir	Biologique
Plats cuisinés salés: Noix de cajou grillées à l'ail noir	Biologique	
Plats cuisinés salés: Rillettes de maquereaux à l'ail noir (Ingrédient principal issu de la chasse ou de la pêche)	Biologique	
Sauces et autres assaisonnements salés: Gousse d'ail noir	Biologique	
Sauces et autres assaisonnements salés: Poudre d'ail noir	Biologique	
Sauces et autres assaisonnements salés: Pâte d'ail noir	Biologique	
Sauces et autres assaisonnements salés: Tête d'ail noir	Biologique	
Viandes et volailles transformées: Saucisson à l'ail noir	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/sect5/5-0035.pdf	

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

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.

Partie II: Éléments facultatifs spécifiques

DÉLIVRÉ