

## PREFECTURE DE LOT ET GARONNE

## MISSION INTERSERVICES DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

FROMAGERIE DE LA LEMANCE

Z.A. du Haut Agenais

47500 MONTAYRAL

A l'attention de M. Bruno INQUIMBERT



Direction départementale des services vétérinaires de Lot et Garonne

Service Sécurité Sanitaire des Aliments

Cité administrative Lacuée 47031 AGEN CEDEX

Horaires standard: 9h-12h/14h-17h

Dossier suivi par: Pascal DUGUET

Mél: ddsv47@agriculture.gouv.fr Objet: Agrément fromagerie

Tél.: 05.53.98.51.53

N/réf: Dossier d'agrément déposé le 30 juillet 2007

Fax: 05.53.98.51.30

Agen, le 16 août 2007

Réf.: PDU/nºHA0700432

Réf.:

Règlement CE 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Règlement CE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement CE 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées animales et

d'origine animale.

Code rural, notamment l'article L. 233-2.

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

## Monsieur,

Suite à votre demande d'agrément, en date du 12 février 2007, deux agréments conditionnels vous ont été délivrés les 21 février 2007 et 30 mai 2007 pour votre établissement situé "Zone Artisanale du Haut Agenais".

Suite au contrôle officiel effectué le 8 août 2007 par M. Pascal DUGUET, Technicien Principal de la Direction départementale des Services vétérinaires de Lot et Garonne, au cours duquel il a été constaté que votre établissement était conforme aux conditions sanitaires prévues par la réglementation ci-dessus référencée, j'ai l'honneur de délivrer à votre établissement un agrément sous le numéro 47.185.035 pour les activités :

Produits à base de lait pasteurisé de vaches, brebis et chèvres

- fromages à pâte molle affinés,
- fromages frais.

.../...

A tout moment, en cas de manquement à ces conditions sanitaires, notamment en l'absence d'actualisation des pièces essentielles du Plan de maîtrise sanitaire, l'agrément peut être suspendu, voire retiré, selon les dispositions de l'article L. 233-2 du code rural.

Cet agrément est attribué en fonction des activités décrites dans le dossier et du tonnage prévu. Toute évolution significative telle que, apparition d'une nouvelle activité, augmentation conséquente du volume produit, est susceptible de remettre en cause l'agrément délivré et doit donc être préalablement déclarée à la Direction départementale des Services vétérinaires.

Le modèle de marque d'identification à apposer sur vos produits vous a déjà été transmis.



Je vous prie d'agréer, Monsieur, l'assurance de mes salutations distinguées.

VÉTÉRINAIRES

Le Préfet

Par délégation.

Directeur départemental des Services vétérinaires

Docteur Dominique CHABANET