

PRÉFET DES PYRÉNÉES ATLANTIQUES

Direction
Départementale
de la Protection
des Populations

*Environnement, Animal et
Société
Santé Animale et
Zoonoses
Abattoirs et Sous-Produits
Sécurité Sanitaire des
Aliments*
3 rue Bernard Palissy,
à LESCAR

Délégation territoriale
22 rue du Lazaret,
à ANGLET

*Économie, Protection du
Consommateur*
23 rue Henri Faisans,
à PAU

Délégation territoriale
3 av. Armand Toulet,
à ANGLET

SCA D'AGNEAUX DE LAIT DES PYRENEES
AXURIA
ABATTOIRS
64130 MAULEON SOULE

Pau, le 4 juin 2012

Objet : Agrément

Nos références : RM/ -N° 522

Dossier suivi par : Régine MORLAS – service abattoirs et sous-produits

Identifiant : Numéro SIRET: 32858048500022

N° intervention : 106408757544

Bases réglementaires :

- . 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
- . Textes d'application : règlements (CE) n°852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004 et 2073/2005
- . Code rural, articles relatifs aux contrôles des animaux et des aliments notamment l'article L 233-2
- . Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Monsieur,

A la suite de votre demande d'agrément en date du 02/05/2010, un agrément conditionnel vous a été délivré le 30/12/2011 pour votre établissement situé 39, avenue de Belzunce 64130 MAULEON. Lors du contrôle officiel effectué le 26/04/2012 par Dr Emeline HAMON, de la Direction départementale de la protection des populations des Pyrénées-Atlantiques, il a été constaté que votre établissement était conforme aux conditions sanitaires prévues par la réglementation ci-dessus référencée. Aussi, j'ai l'honneur de délivrer à votre établissement un **agrément** sous le numéro **64 371 003** pour les activités :

- **découpe de viande de boucherie**
- **production de viande hachée.**

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, de l'activité ou des activités décrite(s) dans le dossier et du tonnage prévu. Toute évolution significative, telle qu'une nouvelle activité ou l'augmentation conséquente du volume produit, est susceptible de remettre en cause l'agrément délivré et doit donc être préalablement déclarée à la Direction départementale de la protection des populations.

Le modèle de marque d'identification à apposer sur vos produits figure en pièce jointe.

Je vous prie d'agréer, Monsieur, l'expression de ma considération distinguée.

Pour le préfet et par délégation,
Le directeur départemental de la protection des populations

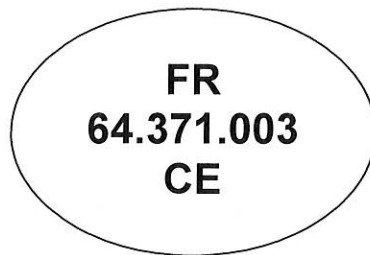


François BONNET

Marque d'identification

La marque doit être lisible, indélébile, résistante à l'eau et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Il n'y a pas de couleur réglementaire.

La marque peut, selon la présentation des différents produits d'origine animale, être apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage. La marque peut également consister en une plaque inamovible faite d'un matériau résistant. La marque doit être reportée sur l'emballage si celui-ci ne permet pas de lire directement la marque du conditionnement.



Dans la partie supérieure de la marque doivent figurer les lettres **FR** ou « FRANCE » Dans la partie inférieure figurent les lettres **CE** et au centre les **trois groupes de chiffres, séparés d'un espace, d'un point ou d'un tiret** qui composent le numéro d'identification de l'établissement.

Pour ateliers de découpe : Lorsque l'emballage contient des viandes découpées ou des abats, la marque doit être apposée sur une étiquette fixée ou imprimée sur l'emballage de telle sorte qu'elle soit détruite à l'ouverture. Toutefois, cette mesure n'est pas nécessaire si l'ouverture a pour effet de détruire l'emballage. Lorsque le conditionnement apporte la même protection que l'emballage, la marque peut être apposée sur le conditionnement.

En ce qui concerne les produits d'origine animale placés dans des conteneurs de transport ou dans de grands emballages et destinés à une manipulation, une transformation, un conditionnement ou un emballage ultérieurs dans un autre établissement, la marque peut être apposée sur la surface externe du conteneur ou de l'emballage.

En ce qui concerne les produits d'origine animale présentés sous la forme de liquide, de granulés ou de poudre transportés en vrac et les produits de la pêche transportés en vrac, il n'est pas nécessaire de procéder à un marquage d'identification si les documents d'accompagnement comportent la marque d'identification.

Lorsque les produits d'origine animale sont contenus dans un emballage en vue de l'approvisionnement direct du consommateur final, il est suffisant d'apposer la marque à l'extérieur de cet emballage.