



DOSSIER PRÉSURES

1. Information du consommateur	Page 2
2. Statut OGM	Page 3
Utilisation en fabrication BIO	Page 3
3. Déclaration allergène	Page 4
Information « traces naturelles possible de lait »	Page 5
4. Ionisation	Page 5
5. Contaminants	Page 6
6. Date de durabilité minimale : DDM	Page 7
7. Caillettes de veaux	Page 8
8. Caillettes de chevreaux	Page 9
9. Caillettes d'agneaux	Page 10
10. Fraude alimentaire	Page 11
11. HACCP : Synthèse de l'étude, schéma simplifié	Page 12
12. Food defense : risque malveillance	Page 13
13. Références réglementaires	Page 14
Annexes Certificat FSSC 22000	

Validation du dossier

Le : 12 février 2025

Par : Monsieur Jean-Christophe GRANDAY, Directeur Général de **Groupe GRANDAY**

Laboratoires ABIA SAS

Z.A. Les Champs Lins
51, impasse des Prés des Taupes
21190 MEURSAULT
Tél. 03 80 20 80 00
SIRET 685 550 097 00032



Présures GRANDAY® et Présures BERTHELOT® sont des marques des

Laboratoires ABIA - Groupe GRANDAY

ZA Les Champs Lins - 51, Impasse du Pré des Taupes F-21190 MEURSAULT

Tel +33(0)380 208 000

contact@groupe-granday.fr - www.laboratoires-abia.com



DOSSIER PRÉSURES

1. INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Selon Règlement (UE) N°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires :

ALIMENTARITÉ

- ✓ Nos présures sont destinées à la fabrication des fromages pour l'alimentation humaine.
- ✓ Elles sont conformes à la réglementation du secteur alimentaire en vigueur dans l'Union Européenne.

ORIGINE

- ✓ Nos présures sont fabriquées en France, à Meursault (21190).
- ✓ Nos ingrédients sont d'origine française et européenne.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Conformément à l'annexe V du Règlement (UE) N°1169/2011, l'obligation de déclaration nutritionnelle ne s'applique pas aux enzymes alimentaires.

NANOMATÉRIAUX

Les produits que nous vous fournissons ne contiennent pas volontairement de nanomatériaux manufacturés tels que définis par le Règlement (UE) N°1169/2011 du Parlement et du Conseil du 25 octobre 2011, concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

EMBALLAGES

Nos présures sont conditionnées en France, dans des matériaux aptes au contact alimentaire, conformes notamment au règlement (CE) N°1935/2004 et au règlement (UE) N°10/2011.

ETIQUETAGE SUR LES FROMAGES

- "Une liste des ingrédients n'est pas requise pour les denrées alimentaires suivantes : ... les fromages, ... pour autant que n'aient pas été ajoutés d'autres ingrédients que des produits lactés, des enzymes alimentaires et des cultures de micro-organismes nécessaires à la fabrication ou, dans le cas des fromages autres que frais ou fondus, que le sel nécessaire à leur fabrication ..." - Article 19, Règlement (UE) N°1169/2011
- En cas d'ajout d'épices, de colorant ou autres additifs, la déclaration de tous les ingrédients est obligatoire ; utilisez le mot "présure" pour qualifier notre produit.



Présures GRANDAY® et Présures BERTHELOT® sont des marques des

Laboratoires ABIA - Groupe GRANDAY

ZA Les Champs Lins - 51, Impasse du Pré des Taupes F-21190 MEURSAULT

Tel +33(0)380 208 000

contact@groupe-granday.fr - www.laboratoires-abia.com



DOSSIER PRÉSURES

2. STATUT OGM

Selon

- Règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés,
- Règlement (CE) n° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE,

- Nos présures ne sont pas des OGM et n'en contiennent pas
- Nos présures ne sont pas issues d'OGM et ne sont pas fabriquées à partir de ou à l'aide d'OGM
- Nous n'utilisons pas de caillettes issues d'animaux clonés

Utilisation en fabrication BIO

Selon le Règlement (UE) N°2018/848 du parlement européen et du conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, et abrogeant le règlement (CE) N°834/2007 du Conseil, l'utilisation de nos présures BERTHELOT® est autorisée en fabrication biologique.

(La déclaration du vendeur conformément à l'article 11, paragraphe 4, du règlement (UE) n°2018/848 du Parlement Européen et du Conseil est annexée à la fiche produit)



Présures GRANDAY® et Présures BERTHELOT® sont des marques des

Laboratoires ABIA - Groupe GRANDAY

ZA Les Champs Lins - 51, Impasse du Pré des Taupes F-21190 MEURSAULT

Tel +33(0)380 208 000

contact@groupe-granday.fr - www.laboratoires-abia.com



DOSSIER PRÉSURES

3. DÉCLARATION ALLERGÈNES

Selon annexe II du Règlement (UE) N° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

	Présent volontairement dans le produit	Présent dans l'atelier de fabrication	Risque de contamination croisée
1 Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales	Non	Non	Non
2 Crustacés et produits à base de crustacés	Non	Non	Non
3 Œufs et produits à base d'œufs	Non	Non	Non
4 Poissons et produits à base de poissons	Non	Non	Non
5 Arachides et produits à base d'arachides.	Non	Non	Non
6 Soja et produits à base de soja	Non	Non	Non
7 Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Peut contenir des protéines du <u>LAIT</u> ⁽¹⁾, présentes naturellement		
8 Fruits à coque, à savoir : amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits	Non	Non	Non
9 Céleri et produits à base de céleri.	Non	Non	Non
10 Moutarde et produits à base de moutarde	Non	Non	Non
11 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non	Non	Non
12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂ total	Non	Non	Non
13 Lupin et produits à base de lupin	Non	Non	Non
14 Mollusques et produits à base de mollusques	Non	Non	Non

(1) Nos présures sont fabriquées dans un atelier qui utilise des caillettes de veaux, chevreaux et agneaux. Elles peuvent contenir des protéines du lait de bovidés présentes naturellement.

Note : la famille des bovidés inclut notamment les bovins (veaux ...), les caprins (chevreaux ...) et les ovins (agneaux ...)



Présures GRANDAY® et Présures BERTHELOT® sont des marques des

Laboratoires ABIA - Groupe GRANDAY

ZA Les Champs Lins - 51, Impasse du Pré des Taupes F-21190 MEURSAULT

Tel +33(0)380 208 000

contact@groupe-granday.fr - www.laboratoires-abia.com



DOSSIER PRÉSURES

Information « traces naturelles possible de lait »

- La présure est fabriquée, conformément à la réglementation, à partir de caillettes de jeunes bovidés (4^{ème} estomac de veaux, chevreaux et/ou agneaux). Ces estomacs peuvent encore contenir des traces de protéines du lait au moment de leur mise en œuvre dans notre process de fabrication (issues de lait maternel ou de complément lacté donné par l'éleveur).

Des analyses aléatoires ont mis en évidence la présence de traces de protéines du lait dans certains lots de présure. Conformément à la réglementation en vigueur, nous déclarons la présence naturelle de ces traces sur nos documents.

- Concernant l'étiquetage des allergènes, seuls les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances listés en annexe II du règlement (UE) N°1169/2011 doivent être mis en évidence par une impression qui les distinguent clairement du reste de la liste des ingrédients (article 21b, du même règlement).

La présure n'est pas un allergène ; elle ne doit en aucun cas être étiquetée en tant que tel.

- La présure est destinée à la coagulation du lait. Le lait est répertorié comme allergène majeur. L'utilisation de notre présure dans la fabrication des fromages n'introduit pas d'allergène supplémentaire à ceux déjà existants dans le lait, matière première principale des fromages.

Par conséquent une indication supplémentaire concernant les traces naturelles possibles de lait dans la présure n'est pas requise sur l'étiquetage des fromages.

4. IONISATION

Selon la Directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation :

- Aucun ingrédient ionisé n'est utilisé pour la fabrication de nos coagulants
- Nos produits finis ne subissent aucune ionisation



Présures GRANDAY® et Présures BERTHELOT® sont des marques des

Laboratoires ABIA - Groupe GRANDAY

ZA Les Champs Lins - 51, Impasse du Prê des Taupes F-21190 MEURSAULT

Tel +33(0)380 208 000

contact@groupe-granday.fr - www.laboratoires-abia.com



DOSSIER PRÉSURES

5. CONTAMINANTS

- Compte tenu de notre process de fabrication et de nos ingrédients, notre étude HACCP n'a pas mis en évidence de risque de contamination de nos présures par des métaux lourds ou des pesticides, ni par l'environnement ou les matériaux utilisés au cours du process de fabrication.
- Nos présures sont conformes au Règlement (UE) 2023/915 de la commission du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le Règlement (CE) n° 1881/2006.
- Nos présures sont conformes au Décret n° 2011-509 du 10 mai 2011 fixant les conditions d'autorisation et d'utilisation des auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine et à l'Arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires, notamment en matière de contaminants.
- Les additifs utilisés pour la fabrication de nos présures répondent aux spécifications établies par le Règlement (UE) N°231/2012 de la Commission du 9 mars 2012.
- Nos présures ne contiennent pas d'huile minérale ; elles ne sont pas concernées par la problématique MOSH et MOAH.



Présures GRANDAY® et Présures BERTHELOT® sont des marques des
Laboratoires ABIA - Groupe GRANDAY
ZA Les Champs Lins - 51, Impasse du Pré des Taupes F-21190 MEURSAULT
Tel +33(0)380 208 000
contact@groupe-granday.fr - www.laboratoires-abia.com



DOSSIER PRÉSURES

6. DATE DE DURABILITÉ MINIMALE : DDM

La DDM, date de durabilité minimale, terme qui a remplacé la date d'utilisation optimale (DLUO), n'a pas le caractère impératif de la DLC. Les aliments dont la DDM est dépassée, contrairement à ceux dont la DLC est dépassée, **peuvent être commercialisés et consommés**. Sauf en cas d'altération de l'emballage et du produit, il n'est donc pas nécessaire de les jeter.

L'apposition d'une date de durabilité minimale (DDM), déterminée par le fabricant, sur l'étiquetage des denrées alimentaires a pour objectif de faire connaître au consommateur/utilisateur la date jusqu'à laquelle ces denrées conservent toutes leurs spécificités.

Une fois la date passée, la denrée peut avoir perdu une partie de ses qualités spécifiques, sans pour autant présenter un risque sanitaire pour celui qui la consommerait. Ainsi, il n'est pas nécessaire de jeter les produits concernés quand la DDM est dépassée ; ceux-ci peuvent encore être utilisés/consommés.

Références :

- « Date limite de consommation et date de durabilité minimale : ce que vous devez savoir », DGCCRF –15/12/2023
- « Date limite de consommation (DLC), date de durabilité minimale (DDM) : quelle différence ? », www.economie.gouv.fr

Dépassement de la DDM des présures

Nos présures sont soumises à une DDM (date de durabilité minimale).

Conservées dans leur emballage d'origine non entamé, selon les conditions de stockage définies sur la fiche technique, elles peuvent être utilisées au-delà de la date indiquée (décret n°2022-1440).

Une légère perte enzymatique peut éventuellement être observée au cours du temps qui pourrait amener l'utilisateur à augmenter la dose à l'emprésurage. Il évaluera la dose nécessaire en fonction de la technologie fromagère et de l'effet recherché.



Présures GRANDAY® et Présures BERTHELOT® sont des marques des

Laboratoires ABIA - Groupe GRANDAY

ZA Les Champs Lins - 51, Impasse du Pré des Taupes F-21190 MEURSAULT

Tel +33(0)380 208 000

contact@groupe-granday.fr - www.laboratoires-abia.com



DOSSIER PRÉSURES

7. CAILLETES DE VEAUX

Concernant les **caillettes de veaux** utilisées pour la fabrication de nos présures de veaux, nous, *Laboratoires ABIA* S.A.S., attestons que :

- ☐ Les caillettes de veaux, **âgés de moins de 8 mois**, que nous utilisons pour la production de nos présures ne proviennent pas d'animaux élevés dans des pays classés en zone 4 (GBR 4, GEOGRAPHICAL BSE RISK, tel que défini par le SSC) et / ou de CHINE. Notre principal marché d'approvisionnement est la France, complété par les Pays-Bas.
Si tel n'était pas le cas, le client en serait informé.
- ☐ Toutes les caillettes que nous achetons sont issues de veaux élevés dans des exploitations dans lesquelles aucune maladie contagieuse, telle que répertoriée à l'Office International des Epizooties, n'a été décelée durant les 3 derniers mois, et qui ne sont pas éliminés dans le cadre d'une maladie légalement réputée contagieuse. Les animaux concernés ont subi une inspection vétérinaire ante et post-mortem dans un abattoir agréé pour la mise sur le marché communautaire et sous contrôle permanent des services vétérinaires ; leur viande a été déclarée propre à la consommation humaine.
- ☐ Les caillettes sont collectées dans des établissements respectueux de la réglementation en vigueur, et notamment du règlement (CE) N°1099/2009, concernant le bien-être animal.
- ☐ Toutes nos présures sont issues d'un procédé de fabrication par macération lente. Elles ne contiennent que les enzymes naturellement présentes dans les caillettes mises en œuvre ; elles ne sont pas standardisées par ajout de chymosine bovine.
- ☐ **Toutes nos présures sont fabriquées sur notre site de production de présures traditionnelles de Meursault (F - 21).**



Présures GRANDAY® et Présures BERTHELOT® sont des marques des
Laboratoires ABIA - Groupe GRANDAY
ZA Les Champs Lins - 51, Impasse du Pré des Taupes F-21190 MEURSAULT
Tel +33(0)380 208 000
contact@groupe-granday.fr - www.laboratoires-abia.com



DOSSIER PRÉSURES

8. CAILLETES DE CHEVREAUX

Concernant les caillettes de chevreaux utilisées pour la fabrication de nos présures de chevreaux, nous, *Laboratoires ABIA S.A.S.*, attestons que :

- ☐ Les caillettes de chevreaux, âgés de moins de 3 mois, que nous utilisons pour la production de nos présures ne proviennent pas d'animaux élevés dans des pays classés en zone 4 (GBR 4, GEOGRAPHICAL BSE RISK, tel que défini par le SSC) et / ou de CHINE. Nos marchés d'approvisionnement sont la France et l'Espagne. Si tel n'était pas le cas, le client en serait informé.
- ☐ Toutes les caillettes que nous achetons sont issues de chevreaux élevés dans des exploitations dans lesquelles aucune maladie contagieuse, telle que répertoriée à l'Office International des Epizooties, n'a été décelée durant les 3 derniers mois, et qui ne sont pas éliminés dans le cadre d'une maladie légalement réputée contagieuse. Les animaux concernés ont subi une inspection vétérinaire ante et post-mortem dans un abattoir agréé pour la mise sur le marché communautaire et sous contrôle permanent des services vétérinaires ; leur viande a été déclarée propre à la consommation humaine.
- ☐ Les caillettes sont collectées dans des établissements respectueux de la réglementation en vigueur, et notamment du règlement (CE) N°1099/2009, concernant le bien-être animal.
- ☐ Toutes nos présures sont issues d'un procédé de fabrication par macération lente. Elles ne contiennent que les enzymes naturellement présentes dans les caillettes mises en œuvre, elles ne sont pas standardisées par ajout de chymosine bovine.
- ☐ Toutes nos présures sont fabriquées sur notre site de production de présures traditionnelles de Meursault (F - 21).



Présures GRANDAY® et Présures BERTHELOT® sont des marques des

Laboratoires ABIA - Groupe GRANDAY

ZA Les Champs Lins - 51, Impasse du Pré des Taupes F-21190 MEURSAULT

Tel +33(0)380 208 000

contact@groupe-granday.fr - www.laboratoires-abia.com



DOSSIER PRÉSURES

9. CAILLETES D'AGNEAUX

Concernant les **caillettes d'agneaux** utilisées pour la fabrication de nos présures d'agneaux, nous, *Laboratoires ABIA S.A.S.*, attestons que

- ❑ Les caillettes d'agneaux, **âgés de moins de 4 mois**, que nous utilisons pour la production de nos présures ne proviennent pas d'animaux élevés dans des pays classés en zone 4 (GBR 4, GEOGRAPHICAL BSE RISK, tel que défini par le SSC) et / ou de CHINE. Nos marchés d'approvisionnement sont la France et l'Espagne. Si tel n'était pas le cas, le client en serait informé.
- ❑ Toutes les caillettes que nous achetons sont issues d'agneaux élevés dans des exploitations dans lesquelles aucune maladie contagieuse, telle que répertoriée à l'Office International des Epizooties, n'a été décelée durant les 3 derniers mois, et qui ne sont pas éliminés dans le cadre d'une maladie légalement réputée contagieuse. Les animaux concernés ont subi une inspection vétérinaire ante et post-mortem dans un abattoir agréé pour la mise sur le marché communautaire et sous contrôle permanent des services vétérinaires ; leur viande a été déclarée propre à la consommation humaine.
- ❑ Les caillettes sont collectées dans des établissements respectueux de la réglementation en vigueur, et notamment du règlement (CE) N°1099/2009, concernant le bien-être animal.
- ❑ Toutes nos présures sont issues d'un procédé de fabrication par macération lente. Elles ne contiennent que les enzymes naturellement présentes dans les caillettes mises en œuvre ; elles ne sont pas standardisées par ajout de chymosine bovine.
- ❑ **Toutes nos présures sont fabriquées sur notre site de production de présures traditionnelles de Meursault (F - 21).**



Présures GRANDAY® et Présures BERTHELOT® sont des marques des
Laboratoires ABIA - Groupe GRANDAY
ZA Les Champs Lins - 51, Impasse du Pré des Taupes F-21190 MEURSAULT
Tel +33(0)380 208 000
contact@groupe-granday.fr - www.laboratoires-abia.com



DOSSIER PRÉSURES

10. FRAUDE ALIMENTAIRE

Les éléments suivants sont en place pour limiter le risque de fraude

- Respect de la réglementation
- Evaluation de la vulnérabilité pour la fraude alimentaire dans le cadre de notre certification FSSC22000
- Garanties fournisseurs
- Traçabilité de la réception des matières premières à l'expédition chez nos clients et à chaque étape de fabrication
- Consignes et méthodologie adaptées

Nous, Laboratoires ABIA S.A.S, attestons que notre étude de vulnérabilité à la fraude alimentaire n'a pas mis en évidence de risque de :

- ✓ Adultération
- ✓ Substitution
- ✓ Falsification
- ✓ Contrefaçon

Les Laboratoires ABIA sont certifiés FSSC 22000, qui prend en compte la fraude alimentaire, depuis 2016. Les audits successifs n'ont pas révélé de dérive et aucun de nos clients ne nous a alertés sur ce sujet.

Les analyses physico-chimiques sont réalisées par notre laboratoire interne et les résultats sont précisés sur les bulletins d'analyses. La fiabilité de nos techniciens et la bonne mise en œuvre des méthodes sont ponctuellement vérifiées via une chaîne d'analyses qui fait intervenir d'autres acteurs du secteur.

Les laboratoires ABIA sont reconnus pour la qualité de leurs produits et ont obtenu le label EPV, Entreprise du Patrimoine Vivant, depuis 2012 (renouvelé depuis), qui témoigne du savoir-faire et de l'authenticité.

L'entreprise est entièrement tournée vers la satisfaction de ses clients en termes de qualité de produits et de service.



Présures GRANDAY® et Présures BERTHELOT® sont des marques des
Laboratoires ABIA - Groupe GRANDAY

ZA Les Champs Lins - 51, Impasse du Pré des Taupes F-21190 MEURSAULT
Tel +33(0)380 208 000

contact@groupe-granday.fr - www.laboratoires-abia.com



DOSSIER PRÉSURES

11. HACCP

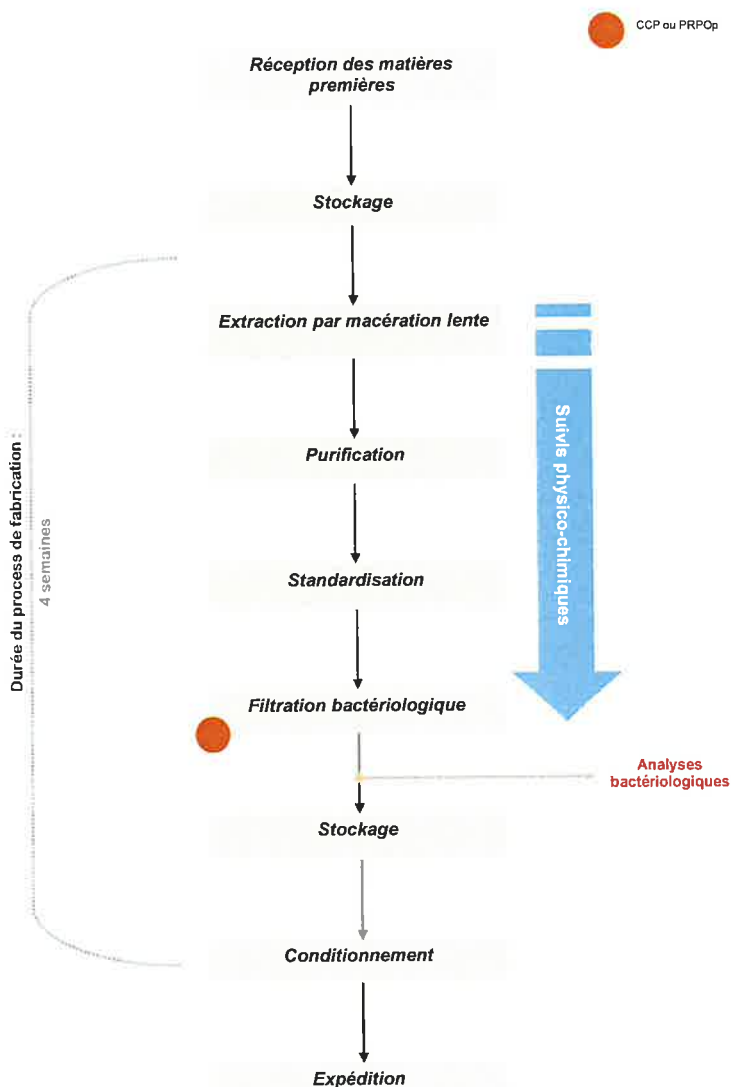
Nous, Laboratoires ABIA, confirmons que notre analyse de risques, HACCP, prend en compte

- le risque physique
- le risque biologique y compris allergène
- le risque chimique
- le risque radiologique

Synthèse de l'étude HACCP

CCP ou PRPOp	PRPOp
Intitulé	2 nd e filtration microbiologique
Moyens de surveillance	- Pression, - Analyses microbiologiques systématiques par prestataire accrédité
Cible	< 1,6bar Cf fiche technique
Fréquence de surveillance	Pour chaque lot

OBTENTION DE LA PRÉSURE : SCHEMA DE PROCESS SIMPLIFIÉ



Présures GRANDAY® et Présures BERTHELOT® sont des marques des
Laboratoires ABIA - Groupe GRANDAY
ZA Les Champs Lins - 51, Impasse du Pré des Taupes F-21190 MEURSAULT
Tel +33(0)380 208 000
contact@groupe-granday.fr - www.laboratoires-abia.com



DOSSIER PRÉSURES

12. FOOD DEFENSE – LUTTE CONTRE LA MALVEILLANCE

Nous mettons tout en œuvre pour assurer la protection de nos productions contre les actes de malveillance :

- ➔ Mise en œuvre des prérequis issus du Guide de recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes – DGAL 2014
- ➔ Analyse du risque malveillance selon le Guide méthodologique FOOD DEFENSE – AFNOR 2015
- ➔ Contrôles et inspections
- ➔ Sécurisation du site : site clos, alarme anti-intrusion, alarme incendie, télésurveillance
- ➔ Sécurisation des personnes entrantes : entrée du personnel avec badge, salariés formés et responsabilisés, visiteurs accompagnés, prestataires encadrés
- ➔ Utilisation de contenants neufs avec système d'inviolabilité, de bandes de garantie et de transporteurs spécialisés



Présures GRANDAY® et Présures BERTHELOT® sont des marques des

Laboratoires ABIA - Groupe GRANDAY

ZA Les Champs Lins - 51, Impasse du Pré des Taupes F-21190 MEURSAULT

Tel +33(0)380 208 000

contact@groupe-granday.fr - www.laboratoires-abia.com



DOSSIER PRÉSURES

13. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

Nos présures sont conformes à la réglementation européenne et française en vigueur dans le secteur de l'alimentation humaine, notamment (non exhaustif) :

- Loi n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire
- Règlement (UE) N°2018/848, du 30 mai 2018, relatif à la production biologique et à l'étiquetage
- Règlement (UE) N°1130/2011 du 11 novembre 2011, concernant les additifs autorisés dans les enzymes alimentaires
- Règlement (UE) N°1169/2011 du 25 octobre 2011, concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- Décret n° 2011-509 du 10 mai 2011 fixant les conditions d'autorisation et d'utilisation des auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine
- Règlement (CE) N°1332/2008 du 16 décembre 2008, concernant les enzymes alimentaires
- Règlement (CE) N°1333/2008 du 16 décembre 2008, sur les additifs alimentaires
- Règlement (CE) N°1935/2004 du 27 octobre 2004 et règlement (UE) N°10/2011 du 14 janvier 2011, concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires
- Règlement (CE) 853/2004 du 29 avril 2004, fixant des règles spécifiques d'hygiène aux denrées alimentaires d'origine animales
- Règlement (CE) 852/2004 du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) 178/2002 du 28 janvier 2002, relatif à la sécurité des denrées alimentaires
- Circulaire du 20 janvier 1981, relatif aux teneurs en enzymes de la présure
- Décret n° 69-475 du 14 mai 1969 et décret du 25 mars 1924, relatifs au lait et aux produits de laiterie

Textes, amendements et textes d'application



Présures GRANDAY® et Présures BERTHELOT® sont des marques des
Laboratoires ABIA - Groupe GRANDAY
ZA Les Champs Lins - 51, Impasse du Pré des Taupes F-21190 MEURSAULT
Tel +33(0)380 208 000
contact@groupe-granday.fr - www.laboratoires-abia.com



Certificat en cours :
Date d'expiration :
Numéro de certificat :
Date du dernier audit inopiné:

13 Octobre 2025
12 Octobre 2028
10720287
19 Septembre-20
Septembre 2023

Date initiale de certification : 13 Octobre 2016
Date de décision de certification : 9 Octobre 2025

Certificat d'Approbation

Nous certifions que le système de management de la sécurité des denrées alimentaires de la société :

Laboratoires ABIA

ZA Les Champs Lins, 51 Impasse du Pré des Taupes, 21190 Meursault, France

a été audité par LRQA et déclaré conforme aux exigences suivantes :

FSSC 22000

Le référentiel de certification pour la sécurité alimentaire se compose des éléments suivants :

ISO22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 and additional FSSC 22000 requirements (version 6)

Sous catégorie de la chaîne alimentaire : K

Numéro(s) d'approbation : FSSC 22000 – 0043130

COID: FRA-1-9228-506998

Le Système de Management concerne :

Production (macération lente de caillettes de jeunes bovidés , extraction, filtration) de présures animale liquides destinées aux professionnels du secteur fromager.

Au moins un (1) audit de surveillance doit être entrepris de manière inopinée après l'audit de certification initial et au cours de chaque période de trois (3) ans par la suite.

Marta Escudero

Regional Director, Europe

Emis par : LRQA Limited



L'authenticité peut être vérifiée sur le portail FSSC 22000 qui rassemble la liste des entreprises certifiées : www.fssc.com.
LRQA Group Limited, its affiliates and subsidiaries and their respective officers, employees or agents are, individually and collectively, referred to in this clause as 'LRQA'.
LRQA assumes no responsibility and shall not be liable to any person for any loss, damage or expense caused by reliance on the information or advice in this document or howsoever provided, unless that person has signed a contract with the relevant LRQA entity for the provision of this information or advice and in that case any responsibility or liability is exclusively on the terms and conditions set out in that contract.
Issued by: LRQA Limited, 1 Trinity Park, Bickenhill Lane, Birmingham B37 7ES, United Kingdom