

**Association des Producteurs de Foie Gras d'Alsace**  
2 rue de Rome  
67300 SCHILTIGHEIM

**CAHIER DES CHARGES**  
**FOIE GRAS DES FERMES D'ALSACE**  
**"GÄNZELIESEL"**


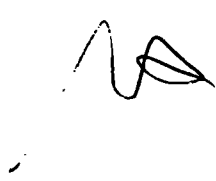
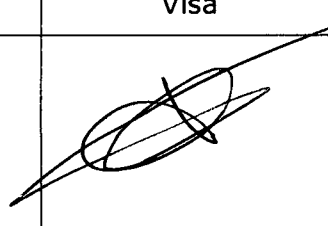
Juin 2010

### **Diffusion contrôlée**

ORGANISME	FONCTION
ORGANISME DE CONTROLE	Chargé des contrôles privés
ASSOCIATION DES PRODUCTEURS DE FOIE GRAS D'ALSACE	Président
PRODUCTEUR DE FOIE GRAS	Dirigeant

### **Diffusion non contrôlée pour information**

- Membres du Comité de Suivi de l'Organisme de Contrôle
- Sur demande motivée et après accord du président de l'association des producteurs de foie gras d'Alsace

		REDACTEUR (1)	VERIFICATEUR (2)	APPROBATEUR (3)
Indice	Date	Visa	Visa	Visa
03	Juin 10			

(1) : Chargé de mission Alsace Qualité

(2) : Président du CS de l'OC

(3) : Président de l'association des producteurs de foie gras d'Alsace

## **SOMMAIRE**

<b>I</b>	<b>PRESENTATION DE LA DEMARCHE.....</b>	<b>4</b>
<b>II</b>	<b>CHAMP D'APPLICATION.....</b>	<b>4</b>
<b>III</b>	<b>DESCRIPTION DES PRODUITS.....</b>	<b>5</b>
III.1	CARACTERISTIQUES IMPLICITES (SELON DECRET 93-999 DU 09 AOUT 1993) .....	5
III.2	CARACTERISTIQUES EXPLICITES, ALLANT AU-DELA DE LA REGLEMENTATION .....	6
<b>IV</b>	<b>SCHEMA DE VIE.....</b>	<b>7</b>
<b>V</b>	<b>MOYENS DE MAITRISE ET DE CONTROLE .....</b>	<b>8</b>
V.1	ELEVAGE.....	8
V.2	GAVAGE .....	10
V.3	ABATTAGE .....	12
V.4	TRANSFORMATION.....	14
V.4.1	<i>Eviscération et refroidissement des carcasses .....</i>	<i>14</i>
V.4.2	<i>Stockage des foies.....</i>	<i>16</i>
V.4.3	<i>Transformation.....</i>	<i>17</i>
V.4.4	<i>Stockage.....</i>	<i>19</i>
<b>VI</b>	<b>TRACABILITE.....</b>	<b>20</b>

## **I PRESENTATION DE LA DEMARCHE**

L'Association des producteurs de foie gras d'Alsace a décidé de s'engager dans une démarche de valorisation du foie gras des fermes d'Alsace sous la marque Gänzeliesel répondant à un cahier des charges contrôlé par un organisme indépendant.

Ce cahier des charges apporte des garanties en matière de :

- bien-être animal, par le respect de la charte des bonnes pratiques d'élevage
- d'origine, par un gavage en Alsace à partir de maïs uniquement et une transformation en Alsace
- d'alimentation animale, par une alimentation sans farine animale, ni facteurs de croissance, ni antibiotiques en tant que facteurs de croissance
- de qualité de produit fini, par un âge au gavage et une durée de gavage définis

## **II CHAMP D'APPLICATION**

Les produits concernés par le cahier des charges sont :

- le foie gras entier d'oie ou de canard
- le foie gras d'oie ou de canard
- les blocs de foie gras d'oie ou de canard
- les mousses de foie gras d'oie ou de canard
- les préparations incorporant des morceaux de foie gras ou de canard
- les autres produits issus de la carcasse :
  - gésiers
  - cuisses
  - magrets
  - cœurs
  - cous
  - rillettes
  - graisse
  - confits...

Association des producteurs de foie gras d'Alsace	CAHIER DES CHARGES FOIE GRAS	Version 03 – Juin 10
		Page 5/20

Le cahier des charges concerne :

- l'élevage
- le gavage
- la transformation

Peuvent entrer dans la démarche :

- les opérateurs adhérents à l'association des producteurs de foie gras d'Alsace,

et

- réalisant au minimum l'opération de transformation, dans ce cas les produits sont achetés auprès d'éleveurs adhérents à la démarche du présent cahier des charges

### III DESCRIPTION DES PRODUITS

#### **III.1 CARACTERISTIQUES IMPLICITES (SELON DECRET 93-999 DU 09 AOUT 1993)**

**Foie gras d'oie entier, foie gras de canard entier** : les préparations composées d'un foie gras entier ou d'un ou plusieurs lobes de foie gras, d'oie ou de canard selon le cas, et d'un assaisonnement. Les foies gras entiers peuvent être additionnés de truffes, de gelée d'enrobage, de sel nitrité, d'acide ascorbique ou d'ascorbate de sodium. Ils ne doivent pas comporter plus de 30 p. 100 de graisse exsudée. Lorsqu'ils sont préemballés, l'emballage peut ne renfermer qu'un seul morceau de lobe, si la masse nette est inférieure ou égale à 250 grammes. La présence d'un fragment de lobe supplémentaire est admise pour compléter la masse.

**Foie gras d'oie, foie gras de canard** : les préparations composées de morceaux de lobes de foie gras, d'oie ou de canard selon le cas, agglomérés et d'un assaisonnement. Les foies gras peuvent être additionnés de truffes, de gelée d'enrobage, de sel nitrité, d'acide ascorbique ou d'ascorbate de sodium. La proportion totale de graisse exsudée et d'homogénat ne doit pas dépasser 30 p. 100 du produit fini.

**Bloc de foie gras d'oie, bloc de foie gras de canard** : les préparations composées de foie gras, d'oie ou de canard selon le cas, reconstitué et d'un assaisonnement. Les blocs de foie gras peuvent être additionnés de truffes, de gelée d'enrobage, d'eau, de sel nitrité, d'acide ascorbique ou d'ascorbate de sodium.

La quantité d'eau ajoutée et la quantité d'eau apportée par les assaisonnements ne doivent pas, au total, excéder 10 p. 100 de la masse de la préparation.

Le taux d'humidité rapporté au produit délipidé ne doit pas dépasser 82 p. 100.

Association des producteurs de foie gras d'Alsace	CAHIER DES CHARGES FOIE GRAS	Version 03 – Juin 10
		Page 6/20

Lorsque l'étiquetage indique la présence de morceaux, la masse totale des morceaux doit représenter au moins 30 p. 100 du produit fini

**Mousse de foie d'oie, mousse de foie de canard, mousse de foie d'oie et de canard, mousse de foie de canard et d'oie** : les préparations composées d'au moins 50 p. 100 de foie gras mêlé à une farce de façon à donner au produit la texture caractéristique de sa dénomination et assaisonnées ;

**Morceau de lobe** : tout morceau de foie gras dont la masse, constatée dans le produit fini, est au moins égale à 20 grammes ;

**Morceau** : tout fragment de foie gras dont la masse, constatée dans le produit fini, est au moins égale à 10 grammes ;

Les préparations de foie gras ne doivent pas contenir plus de 2 grammes de saccharose par kilogramme de préparation. L'assaisonnement est limité à 4 p. 100 de la masse de la préparation

### ***III.2 CARACTERISTIQUES EXPLICITES, ALLANT AU-DELA DE LA REGLEMENTATION***

---

- Gavage en Alsace
- Age au gavage : 12 semaines minimum pour les canards, 14 semaines minimum pour les oies
- Durée de gavage minimum : canards 12 jours, oies 13 jours
- Densités de gavage :
  - canards : 7 par m<sup>2</sup> en parc et 8 par m<sup>2</sup> en cage collective
  - oies : 5 par m<sup>2</sup> en parc
- Alimentation exempte de farines et graisses d'origine animale, de facteurs de croissance, d'antibiotique
- Transformation en Alsace

## IV SCHEMA DE VIE

CE : caractéristique explicite allant au-delà de la réglementation

CI: caractéristique implicite (réglementaire)

ETAPE	CARACTERISTIQUES CONCERNEES	POINT DE MAITRISE
ELEVAGE	- Race (CE.1)	- PM.1 Race
	- Sécurité alimentaire (CI.1)	- PM.2 Hygiène - PM.3 Prophylaxie
	- Bien-être animal (CE.2)	- PM.4 Conduite d'élevage
	- Alimentation (CE.3)	- PM.5 Composition de la ration
GAVAGE	- Qualité des produits finis (CE.4)	- PM.6 Age minimal des animaux en gavage
	- Bien être animal (CE.2)	- PM.7 Local de gavage
	- Alimentation (CE.3)	- PM.8 Conduite du gavage - PM.9 Composition de la ration
	- Maïs (CE.5)	- PM.10 Origine du maïs
	- Sécurité alimentaire (CI.1)	- PM.11 Hygiène - PM.12 Prophylaxie
	- Traçabilité (CI.2)	- PM.13 Traçabilité
ABATTAGE	- Sécurité alimentaire (CI.1)	- PM.14 Hygiène
	- Traçabilité (CI.2)	- PM.15 Traçabilité
EVisCERATION ET REFROIDISSEMENT DES CARCASSES	-	- PM.16 Eviscération
	- Sécurité alimentaire (CI.1)	- M17 Refroidissement - PM.18 Hygiène
	- Traçabilité (CI.2)	- PM.19 Traçabilité
STOCKAGE	- Sécurité alimentaire (CI.1)	- PM.20 Refroidissement - PM.21 Hygiène
	- Traçabilité (CI.2)	- PM.22 Traçabilité
TRANSFORMATION	- Qualité des produits finis (CE.4)	- PM.23 Additifs autorisés
	- Sécurité alimentaire (CI.1)	- PM.24 Hygiène
	- Traçabilité (CI.2)	- PM.25 Traçabilité
STOCKAGE	- Sécurité alimentaire (CI.1)	- PM.26 Température

## V MOYENS DE MAITRISE ET DE CONTROLE

### V.1 ELEVAGE

POINT DE MAITRISE	OBJET DE LA MAITRISE	VALEUR CIBLE	ACTION DE MAITRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT
PM.1	Race	Canard : mulard ou barbarie Oie grise	Les races utilisées sont - en canard le barbarie et le mulard - en oie : l'oie grise	Certificat d'origine des canetons et oisons
PM.2	Hygiène des fournisseurs de poussins	Fournisseurs de canetons et d'oisons : agrément COHS	Les animaux proviennent d'accouvoirs français inscrits au Contrôle Officiel Hygiénique et Sanitaire (COHS).	Cahier d'élevage
	Nettoyage désinfection	Après chaque lot	Entre chaque lot, l'éleveur réalise un nettoyage désinfection et un vide sanitaire de deux semaines minimum.	
	Vide sanitaire	Minimum 2 semaines	Les médicaments sont conservés dans une armoire exclusivement réservée à cet effet. Les traitements médicamenteux se font sur prescription vétérinaire avec les seuls produits disposant d'une autorisation de mise sur le marché. Toutes les interventions sanitaires sont consignées dans le cahier d'élevage. Les ordonnances sont conservées 5 ans.	
PM.3	Traitements médicamenteux	Sur ordonnance	Le bâtiment est doté d'un système d'aération.	Cahier d'élevage
	Bâtiments	Système d'aération	La litière est constituée de paille ou de copeaux de bois. Elle est sèche et non croûteuse.	
PM.4	Litière	Paille ou copeaux de bois Sèche et non croûteuse		



POINT DE MAITRISE	OBJET DE LA MAITRISE	VALEUR CIBLE	ACTION DE MAITRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT
PM.4	Chauffage	Durant les 3 premières semaines	La nurserie est équipée d'un système de chauffage pour les oisons et canetons durant les 3 premières semaines.	
	Accès au parcours Parcours	A partir de 6 semaines Zones ombragées	A partir de 6 semaines, les animaux ont accès à un parcours ombragé.	
PM.5	Ration alimentaire en phase d'élevage	Sont exclus de la ration alimentaire : <ul style="list-style-type: none"> <li>- graisse animale et farine de viande</li> <li>- farine de plumes</li> <li>- farine de sang</li> <li>- produits de la pisciculture</li> <li>- phosphate bicalcique non précipité d'os</li> <li>- hormones et facteurs de croissance (antibiotiques compris)</li> </ul>	Les bons de livraison permettent de vérifier la composition de l'aliment livré. La ration est constituée d'eau à volonté, de céréales, vitamines et minéraux.	Bon de livraison – formule des aliments

Association des producteurs de foie gras d'Alsace	CAHIER DES CHARGES FOIE GRAS	Version 03 – Juin 10 Page 10/20
---	---------------------------------	------------------------------------

## V.2 GAVAGE

Pour les producteurs achetant des palmipèdes prêts à gaver, ces derniers répondent aux exigences d'élevage décrites dans le chapitre précédent. Une attestation du fournisseur permet de s'en assurer.

POINT DE MAITRISE	OBJET DE LA MAITRISE	VALEUR CIBLE	ACTION DE MAITRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT
PM.6	Age au gavage	Canard : $\geq 12$ semaines	La date de mise en gavage est enregistrée sur la fiche d'élevage. Les canards sont gavés à partir de 12 semaines et les oies à partir de 14 semaines.	Fiche d'élevage
		Oies : $\geq 14$ semaines		
PM.7	Logement des animaux au gavage	Parc	Le gavage en parc est privilégié. Néanmoins pour les canards, le gavage en cage collective et en cage individuelle est possible. Les cages individuelles seront proscrites conformément à la réglementation (en 2012). Les oies sont gavées en parc.	
		Cage collective		
		Cage individuelle, autorisée jusqu'en 2012		
PM.8	Bâtiment	Ventilation	Le local dispose d'un système de ventilation. La litière peut-être sous forme de caillebotis ou constituée de paille ou de copeaux de bois. Dans ce cas elle est non crouteuse.	
		Densité		
		Litière		
		Durée du gavage		
PM.8	Nombre de prises	Paille ou copeaux ou caillebotis	Les canards sont gavés deux fois par jour et ce pendant 12 jours au minimum. Les oies sont gavées trois à quatre fois par jour et ce pendant 13 jours au minimum.	
		Canard : $\geq 12$ jours		
		Oie : $\geq 13$ jours		
PM.8	Nombre de prises	Canard : minimum 2 fois par jour		
		Oie : minimum 3 fois par jour		

POINT DE MAITRISE	OBJET DE LA MAITRISE	VALEUR CIBLE	ACTION DE MAITRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT
PM.9	Composition de la ration (par repas)	<p>Mais</p> <p>Additifs autorisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- graisse d'oie ou de canard</li> <li>- sel (dont Chlorure de sodium)</li> <li>- vitamines et minéraux</li> <li>- bicarbonate de soude</li> <li>- huiles essentielles naturelles</li> <li>- Argile</li> <li>- Agent lubrifiant végétal</li> <li>- Ferments lactiques</li> </ul>	<p>Les animaux disposent d'eau en permanence. Les animaux sont gavés avec du maïs. Quelque soit l'origine du maïs, celle-ci doit être indiquée sur le bon de livraison. La ration peut être complétée avec de la graisse d'oie ou de canard, du sel, des vitamines, des minéraux et du bicarbonate de soude. Les bons de livraison permettent de vérifier la composition de l'aliment livré.</p>	Bon de livraison
	Quantité d'additifs	≤ 3% par repas		
	OGM	Absence		
PM.11	Lavage des cages	Après chaque lot	Les cages sont lavées entre chaque lot	
PM.12	Traitements médicamenteux	Interdits	<p>Les traitements médicamenteux sont proscrits pendant le gavage proprement dit. En cas de traitement pendant le gavage, les animaux sont déclassés. Les interventions sont consignées dans le cahier d'élevage.</p> <p>Pour les producteurs achetant des palmipèdes prêts à gaver, ces derniers répondent aux exigences d'élevage décrites dans le chapitre précédent. L'engagement de l'éleveur est spécifié avec le bulletin de livraison des animaux.</p>	Cahier d'élevage
PM.13	Traçabilité	Animaux conformes aux exigences d'élevage du présent cahier des charges		Attestation du fournisseur
		Comptabilité matière	La date du démarrage du gavage et le nombre d'animaux en gavage sont enregistrés.	Cahier d'élevage

### V.3 ABATTAGE

POINT DE MAITRISE	OBJET DE LA MAITRISE	VALEUR CIBLE	ACTION DE MAITRISE	DOCUMENT D'ENREGISTREMENT
PM.14	Hygiène	Réglementation en vigueur : exigences des règlements 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et 853/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale et exigences de l'arrêté du 8 juin 2006	<p>L'atelier d'abattage est conforme à la réglementation. Il dispose d'une analyse de risques selon la méthode HACCP relative aux dangers : physiques, chimiques et microbiologiques. Les dispositions adoptées par les professionnels pour maîtriser ces dangers comprennent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un plan de nettoyage désinfection des locaux, des équipements et instruments de travail, voire de dératissage et désinsectisation des locaux</li> <li>- un plan de contrôle de l'efficacité de ces opérations comprenant : un plan de contrôle visuel et un plan de contrôle microbiologique des surfaces</li> <li>- un plan de contrôle des produits</li> </ul>	Plan de nettoyage Analyse HACCP Résultats d'analyses

Association des producteurs de foie gras d'Alsace	CAHIER DES CHARGES FOIE GRAS	Version 03 - Juin 10 Page 13/20
--	---------------------------------	------------------------------------

<b>POINT DE MAITRISE</b>	<b>OBJET DE LA MAITRISE</b>	<b>VALEUR CIBLE</b>	<b>ACTION DE MAITRISE</b>	<b>DOCUMENT D'ENREGISTREMENT</b>
PM.15	Traçabilité	Identification	La date d'abattage et les quantités abattues sont enregistrées.	Cahier d'élevage ou fiche d'abattage

Association des producteurs de foie gras d'Alsace	CAHIER DES CHARGES FOIE GRAS	Version 03 – Juin 10 Page 14/20
--	---------------------------------	------------------------------------

## V.4 TRANSFORMATION

Pour les transformateurs achetant les carcasses, ces dernières doivent répondre aux exigences d'élevage et de gavage décrites dans le présent cahier des charges. Le gaveur est obligatoirement adhérent à la démarche.

### V.4.1 Eviscération et refroidissement des carcasses

POINT DE MAITRISE	OBJET DE LA MAITRISE	VALEUR CIBLE	ACTION DE MAITRISE	DOCUMENT D'ENREGISTREMENT
PM.16	Eviscération	A chaud ou a froid	<p>Dans le cas de l'éviscération à chaud, les carcasses sont éviscérées aussitôt après l'abattage.</p> <p><u>Eviscération à froid</u></p> <p>Dans le cas de l'éviscération à froid, les carcasses sont refroidies immédiatement après plumage et lavage de façon à amener la T° du muscle pectoral à 8°C dans un délai maximum de 24h après abattage. Chaque carcasse est éviscérée dans un délai de 24h après abattage.</p>	
PM.17	Refroidissement des viandes	4°C à cœur dans un délai de 6 heures	<p>Les viandes après éviscération sont placées en chambre froide afin d'amener la T° à cœur à 4°C dans un délai maximum de 6 heures. Des tests de températures valident le process. La température des chambres froides est contrôlée.</p>	Relevé de température

Association des producteurs de foie gras d'Alsace	CAHIER DES CHARGES FOIE GRAS	Version 03 - Juin 10 Page 15/20
---	---------------------------------	------------------------------------

POINT DE MAITRISE	OBJET DE LA MAITRISE	VALEUR CIBLE	ACTION DE MAITRISE	DOCUMENT D'ENREGISTREMENT
PM.18	Hygiène	Réglementation en vigueur : exigences des règlements 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et 853/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale	<p>L'atelier est conforme à la réglementation. Il dispose d'une analyse de risques selon la méthode HACCP relative aux dangers : physiques, chimiques et microbiologiques. Les dispositions adoptées par les professionnels pour maîtriser ces dangers comprennent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un plan de nettoyage désinfection des locaux, des équipements et instruments de travail, voire de dératissage et désinsectisation des locaux</li> <li>- un plan de contrôle de l'efficacité de ces opérations comprenant : un plan de contrôle visuel et un plan de contrôle microbiologique des surfaces</li> <li>- un plan de contrôle des produits</li> </ul>	Plan de nettoyage Analyse HACCP Résultats d'analyses
PM.19	Traçabilité	Comptabilité matière	La quantité de volailles éviscérées et le nombre de foies récoltés sont enregistrés.	Fiche annuelle de transformation foie gras

### V.4.2 Stockage des foies

POINT DE MAITRISE	OBJET DE LA MAITRISE	VALEUR CIBLE	ACTION DE MAITRISE	DOCUMENT D'ENREGISTREMENT
PM.20	Refroidissement (si pas transformés immédiatement)	Dans les 4 heures à : - $T^{\circ} \leq 10^{\circ}\text{C}$ si destinés à être transformés - $T^{\circ} \leq 4^{\circ}\text{C}$ dans les autres cas.	Après l'inspection sanitaire et le classement, les foies doivent être : - soit transformés immédiatement - soit refroidis dans les 4 heures à o moins de $10^{\circ}\text{C}$ lorsqu'ils sont destinés à être transformés, cela afin de répondre aux besoins technologiques de transformation o moins de $4^{\circ}\text{C}$ dans les autres cas	Relevé de température
PM.21	Hygiène	Réglementation en vigueur : exigences des règlements 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et 853/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale	L'atelier est conforme à la réglementation. Il dispose d'une analyse de risques selon la méthode HACCP relative aux dangers : physiques, chimiques et microbiologiques. Les dispositions adoptées par les professionnels pour maîtriser ces dangers comprennent : - un plan de nettoyage désinfection des locaux, des équipements et instruments de travail, voire de dératissage et désinsectisation des locaux - un plan de contrôle de l'efficacité de ces opérations comprenant : un plan de contrôle visuel et un plan de contrôle microbiologique des surfaces - un plan de contrôle des produits - un plan de validation de la DLC/DLUO	Plan de nettoyage Analyse HACCP Résultats d'analyses Plan de validation de la DLC/DLUC
PM.22	Traçabilité	Identification des produits stockés	Les produits sont identifiés par date d'abattage et origine (étiquette sur les contenants).	Etiquette contenant



Association des producteurs de foie gras d'Alsace	CAHIER DES CHARGES FOIE GRAS	Version 03 – Juin 10 Page 17/20
---	---------------------------------	------------------------------------

### V.4.3 Transformation

Les carcasses et foies sont travaillés de manière à obtenir les produits cités au chapitre II.

POINT DE MAITRISE	OBJET DE LA MAITRISE	VALEUR CIBLE	ACTION DE MAITRISE	DOCUMENT D'ENREGISTREMENT
PM.23	Additifs autorisés pour les mousses de foie	Truffes de gelée de barde Eau Graisse de pochage Parures de dénervage ou de déveinage Sel nitrité Acide ascorbique ou d'ascorbate de sodium	Les produits ne comportent que les additifs cités. Pour les produits élaborés comme les tourtes et pâtés en croûte, la liste positive d'additifs ne concerne que la farce. Les ingrédients figurent sur une fiche recette et sur l'étiquette des produits finis.	Fiche recette
	Additifs autorisés pour les préparations de foie gras	Sel nitrité Sucre (dont dextrose) Acide ascorbique – E 300 Alcools et liqueurs		
	Additifs autorisés (autres produits)	Sel nitrité Glutamate E621 Epices Alcools et liqueurs Amidon		
	Quantité d'additifs	Pour les préparations de foies gras : ≤ 4%		
	Quantité de saccharose	Pour les préparations de foies gras : ≤ 2 g / kg de préparation		

Association des producteurs de foie gras d'Alsace	CAHIER DES CHARGES FOIE GRAS	Version 03 – Juin 10
		Page 18/20

POINT DE MAITRISE	OBJET DE LA MAITRISE	VALEUR CIBLE	ACTION DE MAITRISE	DOCUMENT D'ENREGISTREMENT
PM.24	Hygiène	Réglementation en vigueur : exigences des règlements 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et 853/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale	L'atelier est conforme à la réglementation. Il dispose d'une analyse de risques selon la méthode HACCP relative aux dangers : physiques, chimiques et microbiologiques. Les dispositions adoptées par les professionnels pour maîtriser ces dangers comprennent : <ul style="list-style-type: none"> <li>- un plan de nettoyage désinfection des locaux, des équipements et instruments de travail, voire de dératissage et désinsectisation des locaux</li> <li>- un plan de contrôle de l'efficacité de ces opérations comprenant : un plan de contrôle visuel et un plan de contrôle microbiologique des surfaces</li> <li>- un plan de contrôle des produits</li> </ul>	Plan de nettoyage Analyse HACCP Résultats d'analyses
	Microbiologie	Règlement CE 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques	Afin de garantir la conformité des produits aux critères microbiologiques, des analyses sont réalisées par les fabricants selon un protocole interne.	Résultats d'analyses
PM.25	Traçabilité	Comptabilité matière  Identification des produits	La quantité de produits transformés est enregistrée.  Les produits sont identifiés par un numéro de lot permettant de remonter à la date de fabrication et à la matière première carnée utilisée.	Fiche de fabrication et fiche annuelle de transformation foie gras  Fiche de fabrication Etiquette produit

Association des producteurs de foie gras d'Alsace	CAHIER DES CHARGES FOIE GRAS	Version 03 – Juin 10
		Page 19/20

#### V.4.4 Stockage

POINT DE MAITRISE	OBJET DE LA MAITRISE	VALEUR CIBLE	ACTION DE MAITRISE	DOCUMENT D'ENREGISTREMENT
PM.26	Température	Produits non stables à base de viande: $T^{\circ} \leq 4^{\circ}\text{C}$	Les produits non stables à base de viande, les semi conserves ou les pièces de découpe sont stockées à $4^{\circ}\text{C}$ maximum. L'atelier est conforme à la réglementation. Il dispose d'une analyse de risques selon la méthode HACCP relative aux dangers : physiques, chimiques et microbiologiques. Les dispositions adoptées par les professionnels pour maîtriser ces dangers comprennent : - un plan de nettoyage désinfection des locaux, des équipements et instruments de travail, voire de dératisation et désinsectisation des locaux - un plan de contrôle de l'efficacité de ces opérations comprenant : un plan de contrôle visuel et un plan de contrôle microbiologique des surfaces - un plan de contrôle des produits	Relevé de températures
PM.26	Hygiène	Réglementation en vigueur : exigences des règlements 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et 853/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale		Plan de nettoyage Analyse HACCP Résultats d'analyses
PM.25	Traçabilité	Identification	Les produits sont identifiés par un numéro de lot.	Etiquette

## VI TRACABILITE

ETAPE	ELEMENTS TRACES	SUPPORT
ELEVAGE	Date de naissance des oisons et canetons Race Agrément COHS	Certificat d'origine des canetons oisons
	Prophylaxie	Cahier d'élevage
	Ration alimentaire	Bon de livraison – formule d'aliments
↓		
GAVAGE	Date de gavage Nombre d'animaux Prophylaxie (si besoin)	Cahier d'élevage
	Ration alimentaire Origine du maïs	Bon de livraison
↓		
ABATTAGE	Nombre d'animaux abattus Date d'abattage	Bulletin d'enlèvement Cahier d'élevage ou fiche d'abattage
↓		
TRANSFORMATION	Date de transformation Quantité transformée N° de lot	Fiche annuelle de transformation foie gras Fiche de fabrication
	Ingrédients utilisés	Fiche recette
	N° de lot	Etiquette produits
↓		
COMMERCIALISATION	N° de lot	Etiquette produits