RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de la souveraineté alimentaire

Arrêté du 18 mars 2025

fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « palmipèdes gras »

NOR : AGRT2505738A

Le ministre de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle et numérique et la ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire,

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment les articles L. 641-4 et R. 641-3-1 ;

Sur proposition du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 30 janvier 2025,

Arrêtent :

Article 1er

En application de l'article L.641-4 du code rural et de la pêche maritime, des conditions de production communes à plusieurs produits sont définies en annexe du présent arrêté et s'appliquent à la production en label rouge « palmipèdes gras ».

Article 2

L'arrêté du 12 décembre 2023 fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « palmipèdes gras » est abrogé.

Article 3

Le présent arrêté entre en vigueur à compter de sa date de publication au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture.

Fait le 18 mars 2025

La ministre de l'agriculture
et de la souveraineté alimentaire,

Pour la Ministre et par délégation
L'adjoint au sous-directeur compétitivité

Pierre REBEYROL

Le ministre de l'économie, des finances
et de la souveraineté industrielle et numérique,

Pour le ministre et par délégation,
La sous-directrice des produits
et marchés agroalimentaires

CLUZEL Odile

Signature numérique de
CLUZEL Odile
Date : 2025.03.17 16:01:36
+01'00'

CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES RELATIVES AUX PRODUITS LABEL ROUGE « PALMIPEDES GRAS » (CANARD MULARD ET OIE)

Avertissement

Toute production en label rouge « Palmipèdes gras » doit respecter les dispositions décrites dans ce document ainsi que les conditions de production spécifiques de chaque label rouge.

SOMMAIRE

1. CHAMP D'APPLICATION 3
2. DENOMINATION DU PRODUIT 3
3. DESCRIPTION DES PRODUITS 3
3.1. PRESENTATION DES PRODUITS 3
3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT 3
3.3. ELEMENTS JUSTIFIANT LA QUALITE SUPERIEURE 6
4. TRACABILITE 6
4.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS 6
4.2. OBLIGATIONS D'ENREGISTREMENT ET DECLARATIVES DE SUIVI 6
4.3. TABLEAU DE TRAÇABILITE 7
5. METHODE D'OBTENTION 13
5.1. SCHEMA DE VIE 13
5.2. SELECTION / MULTIPLICATION / ACCOUVAGE 13
5.3. ELEVAGE 14
5.3.1. Mise en élevage 14
5.3.2. Conditions d'élevage 15
5.3.2.1. Caractéristiques des bâtiments d'élevage 15
5.3.2.2. Caractéristiques des abris pour les canards 16
5.3.3. Parcours 16
5.3.3.1. Aménagement et utilisation des parcours 16
5.3.3.2. Conditions d'implantation d'une installation agrivoltaïque sur parcours 18
5.3.4. Alimentation des palmipèdes 20
5.3.5. Conditions sanitaires d'élevage 22
5.3.5.1. Traitements 22
5.3.5.2. Conditions particulières liées à un risque sanitaire 22
5.4. ENGRAISSEMENT PAR GAVAGE DES PALMIPEDES 23
5.4.1. Mise en engraissement 23
5.4.2. Caractéristiques du bâtiment d'engraissement 23
5.4.3. Savoir-faire d'engraissement 24
5.4.4. Alimentation 25
5.4.5. Traitements 25
5.5. RAMASSAGE ET TRANSPORT DES PALMIPEDES 25
5.6. ABATTAGE 26
5.6.1. Attente avant abattage 26
5.6.2. Abattage des palmipèdes 26
5.6.3. Eviscération des palmipèdes 26
5.7. DECOUPE 27
5.7.1. Conditions de découpe des carcasses 27
5.7.2. Sélection des carcasses entières 27
5.7.3. Sélection des foies gras 27
5.7.4. Conditions de tranchage des abats et des viandes de canards et d'oies 27
5.7.5. Conditions d'éveinage des foies gras de canards et d'oies 28
5.7.6. Sélection des abats (gésiers et cœurs) 28
5.7.7. Sélection des pièces de découpes (viande) 28
5.8. SURGELATION 29
6. ETIQUETAGE 29
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 30
ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS 31

1. CHAMP D'APPLICATION

Les conditions de production communes décrites ci-après constituent les critères minimaux, nécessaires mais non suffisants, à respecter pour la production et la commercialisation en label rouge des produits issus des « Palmipèdes gras » (canard mulard et oie *Anser anser*).

Ces règles s'appliquent sans préjudice de celles imposées par les réglementations en vigueur.

2. DENOMINATION DU PRODUIT

La dénomination du label rouge se compose des éléments suivants :

- le ou les types de produits visés selon les espèces (exemple : canard, oie),
- la ou les formes de présentations possibles (carcasses, découpes, abats en frais ou surgelés).

3. DESCRIPTION DES PRODUITS

3.1. Présentation des produits

Les produits concernés au sens de la règlementation, sont les suivants :

- Carcasses fraîches avec ou sans foie ;
- Abats frais ou surgelés : foie, gésier, cœur ;
- Découpes fraîches ou surgelées : magret, aiguillette, cuisse, manchon, aile (manchon et magret solidaires), paletot.

Les abats et découpes peuvent être présentés entiers ou tranchés.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est le produit le plus fréquemment trouvé en linéaire en GMS. Les conditions de production et les caractéristiques devront permettre de l'identifier avec précision.

Il s'agit du produit frais (ou surgelé le cas échéant) commercialisé hors promotion toute l'année. Il ne s'agit ni d'un produit label rouge déclassé ni d'un produit IGP déclassé. Il ne bénéficie d'aucun signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ni d'une démarche de certification de conformité des produits (CCP).

- Pour le canard : le produit courant est issu d'un canard mulard gavé.
- Pour l'oie : le produit courant est issu d'une oie gavée.

<u>Caractéristiques du canard</u> :

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
MULTIPLICATION / ACCOUVAGE		
Croisements	Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF. Les canards destinés à la production en Label Rouge sont des mâles (hors marge d'erreur de sexage) : - *Cairina moschata* × *Anas platyrhinchos*	Pas d'exigences particulières
ELEVAGE		
Nature de l'alimentation en élevage	Alimentation sans OGM (<0,9%)	Pas d'exigences particulières
Composition de l'alimentation du 43ème jour jusqu'au début de la phase d'engraissement	≥ 70 %, avec maximum 15 % de produits dérivés de céréales, un minimum de 15% de maïs (grains de maïs et produits dérivés de maïs) et un maximum de 40 % de blé (hors produits dérivés)	Selon réglementation
Surface du parcours associé à un bâtiment ou à un abri	De 3 m² à 5 m² minimum / canard	Pas d'exigences particulières
Surface du parcours non associé à un bâtiment ou à un abri	5 m² minimum / canard	Pas d'exigences particulières
Age d'accès au parcours	Dès le 43ème jour	Pas d'exigences particulières
ENGRAISSEMENT PAR GAVAGE		
Age de mise en engraissement	Au plus tôt à 87 jours	Entre 70 et 81 jours
Poids moyen des animaux dans la bande à la mise en engraissement	3,8 kg minimum	A partir de 3,5 kg
Durée d'engraissement	12 jours minimum	Entre 9 et 11 jours
Composition de l'alimentation en engraissement	Minimum 99% de maïs distribué en grain entier	Selon réglementation
Nature de l'alimentation en engraissement	Alimentation sans OGM (<0,9%)	Pas d'exigences particulières

ABATTAGE		
Age d'abattage	102 jours minimum	Entre 80 et 91 jours
Poids des foies gras	Entre 400 g minimum et 700 g maximum	300 g minimum
Poids des escalopes de foies gras	35 g minimum	Pas d'exigences particulières
Poids des magrets entiers	350 g minimum	Pas d'exigences particulières

<u>Caractéristiques de l'oie</u> :

Points de différence	**Produit label rouge**	**Produit courant**
MULTIPLICATION / ACCOUVAGE		
Espèce	Seules les oies de l'espèce *Anser anser* aptes à l'engraissement par gavage sont utilisées	Pas d'exigences particulières
ELEVAGE		
Nature de l'alimentation en élevage	Alimentation sans OGM (<0,9%)	Pas d'exigences particulières
Composition de l'alimentation du 43ème jour jusqu'au début de la phase d'engraissement	≥ 70 %, avec maximum 15 % de produits dérivés de céréales, un minimum de 15% de maïs (grains de maïs et produits dérivés de maïs) et un maximum de 40 % de blé (hors produits dérivés)	Selon réglementation
Surface du parcours	10 m² minimum / oie	3 m² minimum / oie
Age d'accès au parcours	Dès le 49ème jour	Pas d'exigences particulières
ENGRAISSEMENT PAR GAVAGE		
Age de mise en engraissement	Au plus tôt à 87 jours	Entre 77 et 81 jours
Poids moyen des animaux dans la bande à la mise en engraissement	5 kg minimum	A partir de 4,8 kg
Durée d'engraissement	15 jours minimum	Entre 12 et 14 jours
Composition de l'alimentation en engraissement	Minimum 99% de maïs distribué en grain entier	Selon réglementation
Nature de l'alimentation en engraissement	Alimentation sans OGM (<0,9%)	Pas d'exigences particulières

ABATTAGE		
Age d'abattage	102 jours minimum	Environ 90 jours
Poids des foies gras	600 g minimum	400 g minimum
Poids des escalopes de foies gras	35 g minimum	Pas d'exigences particulières
Poids des magrets	320 g minimum	Pas d'exigences particulières

3.3. Eléments justifiant la qualité supérieure

La qualité supérieure des canards et des oies label rouge repose sur un certain nombre de critères concourant à une qualité globale de production. Ces critères concernent en particulier :

- Les caractéristiques d'image :
  - ✓ les conditions d'élevage et l'âge à l'abattage ;
  - ✓ l'alimentation des palmipèdes (basée essentiellement sur les céréales) ;
  - ✓ le bien-être de l'animal, en élevage et lors du transport et de l'abattage ;
  - ✓ l'insertion des élevages dans leur environnement.

- Les caractéristiques de présentation :
  - ✓ les carcasses labellisées sont complètement plumées, sans blessures, ni griffures, ni ecchymoses ou autres anomalies apparentes.
  - ✓ les morceaux de découpe et des abats de canards et d'oie proviennent de carcasses labellisables et ne doivent pas présenter d'anomalies apparentes. Un poids minimum des produits supérieur à celui des produits courants.

- La régularité de la qualité des produits commercialisés en label rouge tout en tenant compte des phénomènes de variation saisonnière.

4. TRACABILITE

Les procédures de traçabilité des opérateurs doivent permettre à tous les maillons de la filière de connaitre l'historique des produits labellisés.

4.1. Identification des opérateurs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C1.	Identification des opérateurs	Tous les opérateurs concernés par la production en label rouge « palmipèdes gras » (canard mulard et oie) sont identifiés. Tout opérateur conserve une copie du document d'identification.

4.2. Obligations d'enregistrement et déclaratives de suivi

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C2.	Durée d'archivage et de conservation des documents	Pour tout opérateur : date du document + 6 ans,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C3.	Obligation d'enregistrement et de suivi	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, chaque opérateur assure l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations intervenues au cours de la vie du produit (Cf. tableau de traçabilité et d'enregistrement ci-après).

4.3. Tableau de traçabilité

ETAPE	POINTS DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES
SELECTION CANARDS	Identification des Grand Parentaux, suivi des souches (identification, traçabilité)	Application du Référentiel SYSAAF	Attestation SYSAAF – Bilan de contrôle
MULTIPLICATION / ACCOUVAGE	Identification des parquets des reproducteurs	Chaque parquet de reproducteur est identifié par un numéro et l'attestation provenant du sélectionneur contenant les informations suivantes : - Les nom et adresse du sélectionneur ; - Les dates de livraisons et de naissance ; - Le nombre d'animaux, leur sexe ; - Les noms des souches mâles et femelles mises en place, (Pour les canards : noms enregistrés au SYSAAF).	Attestation sélectionneur
	Identification des lots de palmipèdes	Le couvoir doit enregistrer dans un registre approprié : - Les entrées d'œufs à couver individualisés par troupeau ; - Les résultats d'éclosion (date et nombre palmipèdes obtenus) ; - Pour les canards : le nombre de mâles sélectionnés ; - Les dates d'éclosion et de livraison	Registre de couvoir Certificat d'origine
	Traçabilité des parquets de palmipèdes	Lors de la constitution de lots pour livraison à un éleveur, le couvoir établit un certificat d'origine contenant : - Les nom et adresse du couvoir ; - Les nom et adresse du site d'incubation ; - Les nom et adresse de l'éleveur destinataire ; - La date d'éclosion et de livraison ; - Les numéros de parquets dont sont issus les palmipèdes ; - Le croisement des souches mâles et femelles ; - Le nombre total de palmipèdes livrés. Le certificat d'origine est transmis à l'éleveur lors de la livraison, un double étant conservé par le couvoir.	Certificat d'origine

ETAPE	POINTS DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES
ELEVAGE PAG	Engagement	Avant démarrage de la production, l'éleveur est enregistré avec nom et adresse et date d'habilitation dans une liste ad hoc.	Liste d'éleveurs Convention
Mise en place des palmipèdes	Identification des bandes de palmipèdes	Lors de la mise en place, l'éleveur reçoit du couvoir le certificat d'origine établi par le couvoir. Une bande peut être constituée à partir de deux livraisons maximum et être répartie dans plusieurs bâtiments.	Certificat d'origine
	Identification des lots Label Rouge	Chaque bâtiment/abri correspond à un lot. Dès sa mise en place, tout lot de palmipèdes destinés à la production Label Rouge, doit être défini comme Label Rouge sur le registre d'élevage, ainsi que sur les documents de traçabilité de l'organisation de production.	Registre d'élevage / Document Traçabilité de l'organisation de production
Élevage	Mortalité	Durant l'élevage, l'éleveur renseigne le registre d'élevage et enregistre quotidiennement la mortalité.	Registre d'élevage
	Alimentation % de grains de céréales	L'éleveur renseigne sur le registre d'élevage les quantités d'aliment distribuées et le type d'aliment.	Registre élevage
		L'éleveur conserve les étiquettes d'aliments et les bons de livraison.	Registre d'élevage Étiquettes d'aliment Bon de livraison
		Cas de la fabrication d'aliments à la ferme : Les éleveurs fabricants de l'aliment à la ferme tiennent à jour un registre de fabrication sur lequel sont notés : - Les dates de fabrication, - Le type d'aliment fabriqué (démarrage, croissance, finition…), - Les quantités de chacune des matières premières entrant dans le mélange, - La quantité totale fabriquée, - Les dénominations et les quantités de prémélanges incorporés, - Les dates de nettoyage et de désinfection des locaux, des équipements et des installations de fabrication et de stockage.	Registre de fabrications

ÉTAPE	POINTS DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES
ELEVAGE PAG (suite) Enlèvement pour mise en engraissement	Identification du lot de palmipèdes prêts à engraisser (PAE)	Lors de l'enlèvement des palmipèdes PAE, l'éleveur établit un bon d'enlèvement pour mise en engraissement contenant : - Les nom et adresse de l'éleveur, - Les nom et adresse de l'engraisseur, - La date d'enlèvement, - L'âge des palmipèdes, - Le nombre de palmipèdes enlevés pour mise en engraissement, - L'identification du bâtiment ou du lot de PAE enlevés sur son exploitation. Un exemplaire du bon d'enlèvement pour mise en engraissement est remis à l'engraisseur (ou transporteur), l'autre est conservé par l'éleveur.	Bon d'enlèvement pour mise en engraissement
ENGRAISSEMENT PAR GAVAGE Mise en engraissement	Engagement Identification du lot mis en engraissement	Avant démarrage de la production, l'engraisseur est enregistré avec nom, adresse et date d'habilitation dans une liste ad-hoc. Lors de la mise en engraissement, le producteur dispose du bon d'enlèvement pour mise en engraissement établi par l'éleveur.	Liste des engraisseurs Convention Bon d'enlèvement pour mise en engraissement
  Enlèvement pour abattage	Mortalité Alimentation Identification du lot de palmipèdes engraissés	L'éleveur établit une fiche d'engraissement sur laquelle il reporte les informations contenues dans le bon d'enlèvement pour mise en engraissement et enregistre quotidiennement la mortalité, les quantités de maïs distribuées. Lors de l'enlèvement des palmipèdes engraissés à destination de l'abattoir, le producteur établit un bon d'enlèvement pour abattage contenant les informations suivantes : - Les nom et adresse de l'éleveur de PAE, - Les nom et adresse de l'engraisseur, - La date d'enlèvement pour abattage, - Le nombre de palmipèdes enlevés, - La date de mise en engraissement, - La date et l'heure du dernier repas, - L'identification du bâtiment ou du lot de PAE enlevés sur son exploitation, - L'identification de la salle ou du lot de palmipèdes engraissés enlevés. Une copie du bon d'enlèvement pour abattage est transmise à l'abattoir.	Registre d'engraissement Registre d'engraissement Bon de livraison Bon d'enlèvement pour abattage

ÉTAPE	POINTS DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES
ABATTAGE	Engagement	Avant démarrage de la production, l'abattoir est enregistré avec nom, adresse et date d'habilitation dans une liste ad-hoc.	Dossier d'habilitation de l'abattoir
Réception des palmipèdes vivants	Identification des lots vivants	Les lots de palmipèdes engraissés vivants sont accompagnés du bon d'enlèvement pour abattage établit par l'engraisseur.	Bon d'enlèvement pour abattage
Abattage Refroidissement des carcasses	Procédure d'identification et de traçabilité durant abattage	Chaque lot de palmipèdes est abattu en série entière et doit être clairement identifié sur la chaîne d'abattage et sur les chariots de ressuage. Les modalités d'identification et de traçabilité de la réception des palmipèdes à l'entreposage des carcasses sont décrites dans une procédure interne à l'abattoir. L'abattoir établit une fiche d'accompagnement du lot comprenant à l'issue de l'abattage : - le nom et adresse de l'engraisseur, - l'heure d'abattage, - le nombre d'animaux abattus.	Registre d'abattage Certificat de cession de palmipèdes abattus
	Identification des carcasses en cas de cession	En cas de cession des palmipèdes abattus à un atelier d'éviscération/découpe extérieur, le lot de palmipèdes est accompagné d'un document comprenant les informations suivantes : - Les nom et adresse de l'abattoir, - Les nom et adresse de l'engraisseur, - Les date et heure d'abattage, - Le nombre de carcasses cédées.	
ÉVISCERATION-DECOUPE	Engagement	Avant démarrage de la production, l'atelier d'éviscération et de découpe est enregistré avec nom, adresse et date d'habilitation dans une liste ad-hoc.	Dossier d'habilitation
Prise en charge des palmipèdes abattus	Identification des carcasses des palmipèdes abattus	Si les lots de palmipèdes sont été abattus sur le même site que l'atelier d'éviscération-découpe, ils sont identifiés par la fiche d'accompagnement des lots en abattage. Si les palmipèdes sont été abattus sur un site extérieur à l'atelier d'éviscération-découpe, ils sont identifiés par le certificat de cession.	Registre d'abattage Certificat de cession des palmipèdes abattus

ÉTAPE	POINTS DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES
ÉVISCERATION-DECOUPE (suite)			
Éviscération Classement des foies	Procédure d'identification et de traçabilité lors de l'éviscération	Les modalités d'identification et de traçabilité des lots de foies et de carcasses durant les opérations d'éviscération et de classement des foies, sont décrites dans une procédure interne à l'atelier d'éviscération découpe. Les lots de palmipèdes abattus sont éviscérés par série entière ; le classement des foies et la pesée des foies et des carcasses sont réalisés à la suite ; les résultats du classement et de la pesée sont enregistrés sur une fiche de classement contenant les informations suivantes : - Les nom et adresse des engraisseurs, - Les date et heure d'éviscération, - La quantité et/ou le poids des foies par classement, - Le nombre et/ou le poids de carcasse, - Un numéro de séance d'éviscération. Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, et des pièces de viande durant les opérations de découpe et de classement sont décrites dans une procédure interne à l'atelier d'éviscération découpe.	Registre d'éviscération, Dossier d'habilitation
Découpe des carcasses Classement des viandes	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe	La découpe est organisée en séance de découpe dont l'unité doit être précisée (Exemple : journée ou lot d'éviscération). Les carcasses sont découpées en prenant toutes les précautions pour qu'il n'y ait pas de mélange entre produits labellisables et produits déclassés. La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe contenant : - Les références des lots d'éviscération d'origine (noms et adresses des engraisseurs, heure d'éviscération, nombre de paletots) ; - Les poids et nombre de carcasses découpées ; - Les dates de découpe ; - La quantité (nombre et/ou poids) de pièces de viandes découpées ; - La quantité (nombre et/ou poids) de pièces de viandes classées ; - Le numéro de lot.	Registre de découpe et classement des viandes

ÉTAPE	POINTS DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES
ÉVISCERATION-DECOUPE (suite)			
Stockage des produits frais		Les produits frais sont identifiés par la date de découpe (viande) ou d'éviscération (foie) et le numéro de référence de la séance de découpe ou d'éviscération. Ils sont stockés dans des lieux clairement identifiés où il ne peut y avoir de mélange entre produits labellisables et produits déclassés. La gestion du stock donne lieu à la tenue d'un registre de stock de produit frais permettant l'enregistrement des entrées et des sorties.	Registre de stock des produits frais
Conditionnement étiquetage		Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette numérotée conforme aux exigences du Chapitre 6. Cette numérotation permet de retrouver la référence de la séance d'éviscération (foie) ou de découpe (viande). Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes doit être tenue.	Etiquette Registre d'utilisation des étiquettes
Produits de découpe « non préemballé »		Les produits de découpe commercialisés non préemballés sont stockés dans des lieux clairement identifiés. Ils sont identifiés par la date de découpe et/ou d'éviscération et le numéro de la séance de découpe et/ou d'éviscération. La gestion du stock donne lieu à la tenue d'une fiche de stock Produits permettant l'enregistrement des entrées et des sorties. Lors de la vente au consommateur final, les produits de découpe vendus non préemballés sont identifiés par un étiquetage conforme aux exigences du Chapitre 6. Ce document contient une numérotation permettant de retrouver la référence de la séance d'éviscération (foie) ou de découpe (viande). En cas d'utilisation d'étiquette, une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes doit être tenue.	Registre de stock des produits vendus en vrac Étiquette Registre d'utilisation des étiquettes

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Étape	Opérateur
Sélection / Multiplication / accouvage	Accouveur
Alimentation des canards / oies	Eleveur / Fabricant d'aliment à la ferme (FaFeur) / Fabricant d'Aliment Industriel (FAI)
Elevage	Eleveur / OPST (Organisme chargé de la Planification et du Suivi Technique)
Engraissement par Gavage	Engraisseur / OPST (Organisme chargé de la Planification et du Suivi Technique)
Abattage / Eviscération/Conditionnement / Etiquetage	Abattoir / Atelier d'éviscération / Atelier de conditionnement
Eviscération / Découpe /Conditionnement / Etiquetage	Atelier d'éviscération / Atelier de Découpe / Atelier de conditionnement
Surgélation	Atelier de surgélation / Atelier de conditionnement

5.2. Sélection / Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.	Conformité des parentaux au référentiel du SYSAAF pour les canards	Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF. Le couvoir dispose d'une attestation de conformité des reproducteurs parentaux au référentiel du SYSAAF, datant de moins de 3 ans.
C5.	Conformité des croisements	Canards : Les produits sont issus de canards obtenus à partir des croisements des espèces *Cairina moschata* × *Anas platyrhinchos* (mâle Barbarie × cane Pékin), dit canard mulard. Oies : Produits issus de l'espèce *Anser anser*.
C6.	Sexage des canards	Les canards destinés à la production en Label Rouge sont des mâles (hors marge d'erreur de sexage).
C7.	Recours à des pratiques spécifiques pour les canards	Pour prévenir tout comportement agressif des canards, le traitement du bec et des griffes peut être pratiqué. Dans ce cas, il doit être réalisé au couvoir (à l'infrarouge ou technique équivalente).

5.3. Elevage

5.3.1. Mise en élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C8.	Nombre de sites d'exploitation	Toute exploitation dispose au maximum de : - 2 sites d'exploitation dans le cadre des exploitations individuelles, - 4 sites d'exploitation dans le cadre des exploitations de type collectif telles que GAEC ou autre forme juridique dirigées par un exploitant agricole à titre principal.
C9.	Effectif par site d'exploitation	- 12 800 canards maximum présents simultanément ; - 6 000 oies maximum présentes simultanément.
C10.	Spécialisation de l'élevage	Sur un même site d'exploitation (hors salle d'engraissement), on ne peut trouver simultanément que des palmipèdes (canard, oie) destinés au Label Rouge avec un seul numéro d'homologation Label Rouge.
C11.	Fonctionnement de l'Unité de Production (UP)	Dans une même UP les animaux sont issus du même couvoir, de la même espèce et d'un même numéro d'homologation de Label Rouge. Dans une même UP, les animaux sont de stade physiologique homogène. Ils peuvent être introduits dans la même UP en plusieurs lots sur une période maximale de 14 jours consécutifs. Dans ce cas : - Chaque lot est mis en place dans un bâtiment/abri distinct de la même UP. - Chaque lot est tracé et conduit séparément jusqu'à la mise en engraissement (bâtiments/abris/parcours distincts).
C12.	Mise en élevage	Les canetons et oisons sont mis en élevage au plus tard le lendemain du jour de l'éclosion.
C13.	Composition de la bande pour les oies	La bande d'élevage peut être constituée à partir de deux livraisons à condition qu'elles : - Se déroulent sur 2 jours consécutifs de la même semaine ou - Sur 2 semaines consécutives. Dans ce dernier cas, les oisons les plus jeunes sont élevés séparément au moins 8 jours à partir de leur arrivée sur l'élevage. L'âge de référence retenu pour la bande est celui des oisons de la dernière livraison.

5.3.2. Conditions d'élevage

Les palmipèdes sont conduits en plein air sur parcours avec accès à un bâtiment d'élevage ou un abri, ou en période estivale, sur parcours sans bâtiment/abri attenant.

5.3.2.1. Caractéristiques des bâtiments d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14.	Règles d'implantation du bâtiment	Les règles suivantes d'implantation des bâtiments d'élevage doivent être respectées : - Présence d'ouvertures, permettant d'assurer une bonne ventilation et aération, d'éviter les condensations et de fournir un éclairement naturel de l'intérieur ; - Implantation et aménagement favorisant la sortie des palmipèdes (exposition, orientation par rapport au vent) ; - Aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection ; - Insertion des bâtiments dans l'environnement ; - Les toitures photovoltaïques sont autorisées.
C15.	Caractéristiques du bâtiment	Il est isolé, muni d'un système de chauffage et abrite le système d'alimentation.
C16.	Type de sol du bâtiment	La litière doit être entretenue de façon à assurer un confort maximal aux animaux : elle doit être sèche et protégée des projections d'eau des abreuvoirs. Dans le cas de caillebotis, ils doivent être maintenus en bon état.
C17.	Abreuvement en bâtiment	Des caillebotis adéquats sont placés sous les abreuvoirs, sauf s'il s'agit d'un système d'abreuvement par pipettes.
C18.	Dimension des ouvertures d'accès au parcours du bâtiment	Les bâtiments d'élevage utilisés après 43 jours d'âge des animaux, doivent être munis d'ouvertures d'accès au parcours d'une longueur cumulée d'au moins 4 m par 100 m² de surface de bâtiment.
C19.	Surface des bâtiments d'élevage par site d'exploitation	Il ne peut pas y avoir plus de 1 600 m² de bâtiments d'élevage destinés aux palmipèdes par site d'exploitation.
C20.	Effectif par bâtiment d'élevage	- 3 200 canards maximum - 2 000 oies maximum

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>C21.</td><td>Densité en bâtiment d'élevage</td><td>
<table>
<tr><th>Age</th><th>1 à 21 jours</th><th>22 à 42 jours</th><th>43 jours à l'engraissement</th></tr>
<tr><td>Canards</td><td>15 /m² maximum et 35 kg de poids vif /m² maximum</td><td>10 /m² maximum et 35 kg de poids vif /m² maximum</td><td>7,5 /m² maximum et 35 kg de poids vif /m² maximum</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>Age</th><th>1 à 42 jours</th><th>43 jours à l'engraissement</th></tr>
<tr><td>Oies</td><td>10 /m² maximum et 30 kg de poids vif /m² maximum</td><td>5 /m² maximum et 30 kg de poids vif /m² maximum</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>C22.</td><td>Durée du vide sanitaire des bâtiments d'élevage</td><td>14 jours minimum entre les bandes de palmipèdes (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des palmipèdes).

Toutefois la durée peut être ramenée à 7 jours minimum (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des palmipèdes) à condition que :
- Les bâtiments soient utilisés de la mise en place des palmipèdes jusqu'au 42ème jour d'âge maximum ;
- L'éleveur contrôle l'efficacité des opérations de nettoyage / désinfection par :
o Une appréciation visuelle du nettoyage après chaque nettoyage / désinfection ;
o Un contrôle bactériologique de la qualité de la décontamination à minima 1 fois par an dans un laboratoire agréé ;
- La durée du vide sanitaire soit complétée d'un vide sanitaire annuel de 21 jours consécutifs minimum.</td></tr>
</table>

5.3.2.2. Caractéristiques des abris pour les canards

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C23.	Densité en abris	10 canards/m² maximum.
C24.	Durée du vide sanitaire des abris	14 jours minimum entre le nettoyage/désinfection des abris et du matériel et l'arrivée du lot suivant.

5.3.3. Parcours

5.3.3.1. Aménagement et utilisation des parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C25.	Accès au parcours	L'accès à un parcours plein air est obligatoire. Il n'y a pas de mélange d'espèces sur parcours.

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>C26.</td><td>Aménagement du parcours</td><td>Le parcours est majoritairement végétalisé et non bétonné.
Dans tous les cas le parcours doit apporter de l'ombrage aux palmipèdes notamment par l'implantation d'un minimum par hectare de parcours :
- 20 arbres ou arbustes,
ou
- 10 arbres ou arbustes, complétés de 30 mètres linéaires de haies comprenant une ou plusieurs strates de ligneux, buissons, arbustes, arbrisseaux ou arbres. Cette haie peut être continue (30 mètres linéaires d'un seul tenant) ou discontinue (30 mètres linéaires cumulés dont le plus petit élément mesure au minimum 3 mètres linéaires continus).</td></tr>
<tr><td>C27.</td><td>Surface du parcours associé à un bâtiment ou à un abri</td><td><u>Canards</u>
<table>
<tr><th></th><th>Bâtiment</th><th>Abri</th></tr>
<tr><td>Surface minimale du parcours</td><td>3 m² / canard</td><td>5 m² / canard</td></tr>
<tr><td>Surface minimale instantanée du parcours dans le cas d'une utilisation fractionnée</td><td>1,5 m² /canard</td><td>2,5 m² / canard</td></tr>
</table>
<u>Oies</u>
<table>
<tr><th></th><th>Bâtiment</th></tr>
<tr><td>Surface minimale du parcours</td><td>10 m² / oie</td></tr>
<tr><td>Surface minimale instantanée du parcours dans le cas d'une utilisation fractionnée</td><td>5 m² / oie</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>C28.</td><td>Surface du parcours non associé à un bâtiment ou à un abri</td><td>Ce type de parcours doit :
- Etre utilisé uniquement du 1er mai au 31 octobre inclus ;
- Disposer d'un couvert cultivé ou de la présence d'arbres permettant d'apporter de l'ombrage aux palmipèdes.
<table>
<tr><th></th><th>Canards</th></tr>
<tr><td>Surface minimale du parcours</td><td>5 m² / canard</td></tr>
<tr><td>Surface minimale instantanée du parcours dans le cas d'une utilisation fractionnée</td><td>2,5 m² / canard</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>C29.</td><td>Age d'accès au parcours</td><td>- Canards : dès le 43ème jour ;
- Oies : dès le 49ème jour.</td></tr>
<tr><td>C30.</td><td>Système d'abreuvement sur les parcours</td><td>Des abreuvoirs protégés de la faune sauvage sont installés sur les parcours.
Toutes les précautions sont prises (caillebotis, dalle étanche, drainage…) pour éviter la formation de boues, sauf s'il s'agit de pipettes.</td></tr>
<tr><td>C31.</td><td>Temps de repos du parcours</td><td>Le temps de repos du parcours est de :
- 42 jours minimum entre chaque utilisation ;
- 182 jours minimum par année civile.</td></tr>
</table>

5.3.3.2. Conditions d'implantation d'une installation agrivoltaïque sur parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C89	Déclaration préalable à l'implantation d'une installation agrivoltaïque	Avant toute implantation d'une installation agrivoltaïque sur les parcours des palmipèdes, tout opérateur effectue une déclaration auprès de l'ODG comprenant toutes les informations requises lui permettant d'apprécier que l'installation répond aux critères définis ci-après.

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>C90</td><td>Surface de l'installation agrivoltaïque</td><td>La surface cumulée des ombrières photovoltaïques installées sur le parcours, dans des conditions normales d'utilisation, ne dépasse pas 15% de la surface du parcours. Elle est calculée selon les deux étapes suivantes :

1) Calcul de la surface potentielle : elle est déterminée selon la formule suivante :

Surface du bâtiment x 10 palmipèdes (canard ou oie)/ m² x 5 m² de parcours par palmipède (canard ou oie)

2) Détermination de la surface maximale de l'installation
<table><tr><th>Situation</th><th>Calcul de la surface maximale de l'installation</th></tr><tr><td>Surface potentielle < Surface de parcours disponible</td><td>Surface maximale de l'installation = Surface potentielle x 0,15</td></tr><tr><td>Surface potentielle > Surface de parcours disponible</td><td>Surface maximale de l'installation = Surface de parcours x 0,15</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>C91</td><td>Surface maximale d'une ombrière photovoltaïque</td><td>La surface maximale d'une ombrière photovoltaïque sur le parcours ne dépasse pas 200 m².</td></tr>
<tr><td>C92</td><td>Espacement des ombrières photovoltaïques sur le parcours</td><td>L'espacement entre deux ombrières photovoltaïques est au moins égal à la longueur de l'ombrière la plus longue ou à la largeur de l'ombrière la plus large, avec un minimum de 10 mètres si basé sur la largeur.</td></tr>
<tr><td>C93</td><td>Hauteur utilisable sous les ombrières photovoltaïques</td><td>La hauteur utilisable sous une ombrière photovoltaïque est d'au moins 1,80 mètre. Cette valeur ne s'applique pas aux ombrières photovoltaïques implantées verticalement.</td></tr>
<tr><td>C94</td><td>Distance entre l'installation agrivoltaïque et le bâtiment d'élevage ou un abri</td><td>La distance minimale entre l'installation agrivoltaïque et le point le plus proche de la façade extérieure du bâtiment ou d'un abri est de :
- 30 mètres pour les bâtiments ou les abris d'une superficie supérieure à 150 m² ;
- 20 mètres pour les bâtiments ou les abris d'une superficie inférieure ou égale à 150 m².</td></tr>
<tr><td>C95</td><td>Intégration paysagère de l'installation agrivoltaïque</td><td>En plus des dispositions définies au critère C26, qui impose un nombre minimum d'arbres par hectare complétés le cas échéant de haies, chaque parcours équipé d'installations agrivoltaïques doit également</td></tr>
</table>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		disposer d'au moins un arbre, arbuste ou 3 mètres de haie supplémentaires pour chaque 75 m² de surface occupée par l'installation agrivoltaïque.
C96	Mesure transitoire	Il peut être dérogé aux critères C91, C92 et C94 pour les éleveurs disposant d'un permis de construire pour une installation agrivoltaïque, dont la date d'obtention est antérieure à l'entrée en vigueur de la présente version des Conditions de Production Communes (CPC). Cette mesure transitoire est applicable pour une durée maximale de 40 ans à compter de la date d'entrée en vigueur de la présente version des CPC, à l'issue de laquelle l'ensemble de l'installation devra être conforme aux critères C91, C92 et C94. L'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) tient à jour la liste des installations agrivoltaïques concernées par cette mesure transitoire. Les éleveurs concernés doivent déclarer leur installation à l'ODG dans un délai de 3 mois suivant l'entrée en vigueur des CPC, en fournissant les informations nécessaires à son identification. Cette liste, mise à disposition de l'organisme certificateur, est actualisée et conserve les informations nécessaires à la vérification de la conformité.

5.3.4. Alimentation des palmipèdes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C32.	Matières premières autorisées	Les catégories de matières premières autorisées définies dans le catalogue communautaire sont énoncées ci-après. Lorsque des matières premières sont précisées, seules celles-ci ou leurs produits dérivés sont autorisés dans la catégorie concernée. Sans précision, toute la catégorie est autorisée. • Grains de céréales et produits dérivés ; • Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés à l'exception des produits dérivés de palme et palmiste qui sont exclus ; • Graines de légumineuses et produits dérivés ; • Tubercules, racines et produits dérivés, uniquement les catégories suivantes : betterave et produits dérivés, pomme de terre et produits dérivés ; • Autres graines et fruits et produits dérivés, uniquement les catégories suivantes : produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		dérivés de pommes, sarrasin et produits dérivés de sarrasin, produits dérivés de châtaignes, produits dérivés de raisins ; • Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés uniquement les catégories suivantes : fibre de chanvre, paille de lin, luzerne et produits dérivés ; • Autres plantes, algues et produits dérivés uniquement les catégories suivantes : algues et produits dérivés, mélasse de canne à sucre, sucre de canne, lignocellulose ; • Produits laitiers et produits dérivés uniquement les catégories suivantes : babeurre/babeurre en poudre, lait/lait en poudre, lait écrémé/lait écrémé en poudre, lait concentré et évaporé et produits dérivés, lactosérum/lactosérum en poudre, lactosérum délactosé/lactosérum délactosé en poudre, lactosérum délactosé déminéralisé/lactosérum délactosé déminéralisé en poudre ; • Minéraux et produits dérivés ; • Produits et coproduits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés : levures de bière et produits de levure de bière ; • Divers, uniquement les catégories suivantes : Produits de la transformation de végétaux, Produits de la transformation d'épices et d'aromates, Produits de la transformation de plantes.
C33.	Nature de l'alimentation en élevage	Alimentation sans OGM (<0,9%)
C34.	Additifs interdits	Les additifs technologiques des groupes fonctionnels suivants : émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants sont interdits. Les additifs sensoriels du groupe fonctionnel suivant sont interdits : colorants.
C35.	Composition de l'alimentation jusqu'au 42ème jour	L'alimentation doit contenir au moins 50% en poids de la formule : - De grains de céréales et produits dérivés, - De graines de légumineuses et produits dérivés.
C36.	Composition de l'alimentation du 43ème jour jusqu'au début de la phase d'engraissement	Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés doit être égal ou supérieur à 70%. Le pourcentage d'incorporation des matières premières doit être de :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- 15% minimum de maïs (grains de maïs et produits dérivés de maïs) ; - 40% maximum de blé (hors produits dérivés). <u>Calcul du pourcentage moyen pondéré</u> Pour tous les palmipèdes, le « pourcentage moyen pondéré » correspond à : $\text{Pourcentage moyen pondéré de X à partir du 43}^{\text{ème}}\text{ jour} = \frac{\text{Quantité de X distribuée à parti du 43}^{\text{ème}}\text{ jour}}{\text{Quantité d'aliment distribuée à partir du 43}^{\text{ème}}\text{ jour}}$ X représentant selon les périodes de distribution : les grains de céréales et produits dérivés
C37.	Pourcentage de produits dérivés de céréales du 43ème jour jusqu'au début de la phase d'engraissement	Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15% en poids du total de la formule d'aliment.
C38.	Référencement des formules d'aliment	Chaque formule d'aliment fait l'objet d'un référencement auprès de l'ODG ou de l'organisme certificateur préalablement à sa fabrication. L'optimisation d'une formule référencée est possible dans la mesure où elle respecte le cadre du plan d'alimentation.
C39.	Application des bonnes pratiques de fabrication d'aliment chez les fabricants d'aliment industriel (FAI)	Les fabricants d'aliment (FAI) doivent être titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la nutrition animale (RCNA) ou justifier d'une reconnaissance mutuelle du RCNA.

5.3.5. Conditions sanitaires d'élevage

5.3.5.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C40.	Suivi sanitaire	Tout traitement antibiotique est limité aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des animaux.

5.3.5.2. Conditions particulières liées à un risque sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C41.	Conditions particulières liées à un risque d'infection par le virus de l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP)	Dans le cadre de la lutte contre la propagation du virus de l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP), lorsqu'une mise à l'abri des palmipèdes est imposée par le ministère chargé de l'agriculture (ou

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		une autre autorité compétente), il peut être dérogé aux critères imposant un accès au parcours (C25), une surface de parcours (C27, C28), un âge d'accès au parcours (C29), un système d'abreuvement sur les parcours (C30). L'ODG informe l'OC du changement de statut sanitaire.

5.4. Engraissement par gavage des palmipèdes

5.4.1. Mise en engraissement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C42.	Effectif par exploitant	1 000 canards ou oies maximum par exploitant simultanément.
C43.	Effectif par exploitation	2 000 canards ou oies maximum par exploitation simultanément.
C44.	Volume annuel par exploitation	26 000 palmipèdes maximum engraissés par an par exploitation.
C45.	Constitution de la bande d'engraissement	- A chaque unité de production, correspond une bande constituée au maximum de deux lots d'élevage différents ; - Dans une unité de production, les palmipèdes peuvent entrer sur deux jours consécutifs maximum ; - La durée d'engraissement est comptabilisée à partir de l'entrée des derniers palmipèdes.

5.4.2. Caractéristiques du bâtiment d'engraissement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C46.	Aménagement du bâtiment d'engraissement	- Les conditions de conception et de fonctionnement des bâtiments d'engraissement doivent permettre d'assurer le confort des animaux avec un renouvellement d'air suffisant ; - Les salles d'engraissement doivent être conçues et aménagées de manière à permettre un nettoyage efficace.
C47.	Gestion des risques sanitaires	Le bâtiment d'engraissement comporte au maximum 3 unités de production séparées, ne permettant aucune diffusion de contaminations ou de maladies directes ou indirectes.
C48.	Système d'abreuvement	Les abreuvoirs doivent être tenus propres et approvisionnés en eau fraiche (renouvelée).
C49.	Sol des logements d'engraissement	<u>En cas d'engraissement en parcs au sol sur litière</u> :

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>- Le sol du local doit être bétonné pour permettre un nettoyage facile ainsi qu'une évacuation rapide des déjections et avoir une pente adéquate pour l'évacuation des eaux de nettoyage ;
- La litière doit être tenue propre et renouvelée fréquemment de façon à assurer un confort maximal aux animaux.

<u>En cas d'engraissement sur caillebotis, en parc au sol ou logements collectifs</u> :

- Le sol doit permettre une évacuation rapide des déjections ainsi qu'un nettoyage et une désinfection faciles ;
- les caractéristiques du sol doivent permettre d'éviter les blessures aux pattes des palmipèdes.</td></tr>
<tr><td>C50.</td><td>Densité en engraissement</td><td>
<table>
<tr><th>Espèces</th><th>Canards</th><th>Oies</th></tr>
<tr><td>Parc collectif au sol sur caillebotis</td><td>7 / m² maximum soit 1 428 cm² / canard minimum</td><td>4 / m² et 30 kg de poids vif / m² maximum</td></tr>
<tr><td>Parc collectif au sol sur litière</td><td>4 / m² maximum soit 2 500 cm² / canard minimum</td><td>4 / m² et 30 kg de poids vif / m² maximum</td></tr>
<tr><td>Logement collectif</td><td>8 / m² maximum soit 1 250 cm² / canard minimum</td><td>-</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>C51.</td><td>Durée du vide sanitaire</td><td>Après nettoyage et désinfection, un vide sanitaire est réalisé. Il est de :

- 3 jours minimum après désinfection, pour les parcs au sol sur litière,
- 48 heures minimum après désinfection, pour les parcs au sol ou les logements collectifs sur caillebottis.

Un vide sanitaire de l'unité de production d'engraissement d'une durée de 14 jours consécutifs est réalisé annuellement (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des palmipèdes).</td></tr>
</table>

5.4.3. Savoir-faire d'engraissement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C52.	Age de mise en engraissement	- Canards : 87 jours minimum ; - Oies : 91 jours minimum.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C53.	Poids moyen des animaux dans la bande à la mise en engraissement	- Canards : 3,8 kg minimum ; - Oies : 5 kg minimum.
C54.	Savoir-faire d'engraissement par gavage	L'engraissement est réalisé manuellement par un producteur qui distribue une quantité de maïs grain entier, adaptée au stade d'engraissement et à la capacité physiologique de chaque palmipède.
C55.	Durée d'engraissement	- Canards : 2 repas par jour minimum durant 12 jours minimum. Toutefois, le jour d'arrivée ou de départ, un seul repas peut être distribué ; - Oies : 15 jours minimum.

5.4.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C56.	Compositions de l'alimentation en engraissement	Le maïs en grain entier représente au minimum 99% de l'aliment d'engraissement.
C57.	Nature de l'alimentation en engraissement	Alimentation sans OGM (<0.9%)

5.4.5. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C58.	Traitements	En cas de traitement antibiotique pendant la période d'engraissement par gavage, les produits ne sont pas labellisables.

5.5. Ramassage et transport des palmipèdes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C59.	Mise à jeun avant abattage	- La quantité de maïs distribuée au cours du dernier repas est adaptée à la durée entre ce repas et l'abattage pour que les jabots soient vides lors de l'abattage ; - Les palmipèdes sont abattus dans les 12 heures maximum qui suivent le dernier repas.
C60.	Délai entre l'enlèvement et l'abattage	L'enlèvement des palmipèdes est organisé de telle manière que la durée de transport et d'attente est limitée à 5 heures.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C61.	Conditions d'attente	L'attente des palmipèdes avant abattage s'effectue de manière à limiter les effets des aléas climatiques (exemple : attente à l'abri de la pluie, du soleil et des vents dominants). Les conditions de confort (aire abritée à luminosité réduite, présence d'ouvertures permettant d'assurer une ventilation et aération suffisante,) doivent être adaptées au temps d'attente. En fonction de ses installations, chaque abattoir définit des instructions précises.

5.6.2. Abattage des palmipèdes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C62.	Age d'abattage	Les canards et les oies sont abattus à l'âge minimum de 102 jours.
C63.	Conditions de saignée	Dans tous les cas, la qualité de l'incision doit favoriser l'égouttage qui doit être inférieur à 6 minutes.

5.6.3. Eviscération des palmipèdes

L'éviscération peut être réalisée à chaud ou à froid.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C64.	Conditions d'éviscération	- L'éviscération sur table est interdite ; - Le prélèvement du foie gras est manuel.
C65.	Conditions d'éviscération à chaud	- Les canards ou les oies sont éviscérés aussitôt après abattage ; - Les carcasses sont placées en chambre froide de ressuage après éviscération ; - Les foies labellisables sont refroidis.
C66.	Conditions d'éviscération à froid	- Les canards ou les oies sont placés en chambre froide de ressuage après plumaison ; - Chaque lot de carcasses ressuées est éviscéré dans un délai maximum de 24 heures après l'abattage ; - Les carcasses après éviscération peuvent être soit placées en chambre froide de conservation afin de maintenir la chaîne du froid, soit découpées ; - Les foies labellisables sont remis au froid ou mis en œuvre.

5.7. Découpe

5.7.1. Conditions de découpe des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C67.	Conditions de découpe des carcasses	- Elles sont découpées après refroidissement ; - La levée des magrets est manuelle.
C68.	Délai entre abattage et découpe des carcasses	48 heures maximum

5.7.2. Sélection des carcasses entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C69.	Caractéristiques des carcasses labellisables	Les carcasses sont complètement plumées, sans blessure, ni griffure, ni ecchymose ou autre anomalie apparente.

5.7.3. Sélection des foies gras

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C70.	Caractéristiques des foies gras labellisables	Pour être labellisable, le foie gras doit être : - Entier (2 lobes), éveiné le cas échéant ; - Un parage superficiel peut être effectué ; - Exempt de marque de fiel ; - De couleur claire uniforme ; sans tache et anomalie d'aspect de quelle que nature que ce soit (tâches de sang, hématomes, sans granulosité, tâches vertes de boyaux …) ; - De consistance ferme et souple au toucher, sans granulosité et de paroi extérieure lisse ; - D'un poids compris entre 400 g (minimum) et 700 g (maximum) pour le canard et au minimum 600 g pour l'oie.
C71.	Découpe secondaire	Seuls les foies gras labellisables peuvent être tranchés.

5.7.4. Conditions de tranchage des abats et des viandes de canards et d'oies

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C72.	Délai entre abattage et tranchage des viandes et abats	48 heures maximum (jour N pour jour N+2).
C73.	Modalité de tranchage des foies gras frais	Le tranchage est réalisé sur des foies gras labellisables non éveinés.
C74.	Poids des escalopes de foies gras	Les escalopes de foies gras pèsent 35grammes minimum.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C75.	Délai entre tranchage et surgélation des viandes et abats	La surgélation est réalisée le même jour que le tranchage.

5.7.5. Conditions d'éveinage des foies gras de canards et d'oies

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C76.	Délai entre éviscération et éveinage	L'éveinage est réalisé au plus tard le lendemain de l'éviscération, que l'éviscération soit opérée à chaud ou à froid.
C77.	Modalités d'éveinage des foies gras, le cas échéant	- L'éveinage consiste à retirer la veine centrale du foie gras ainsi que les veines latérales ; - L'éveinage est réalisé à la main sur des foies gras frais labellisables ; - Il est réalisé avant la mise en surgélation.

5.7.6. Sélection des abats (gésiers et cœurs)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C78.	Classement des gésiers labellisables	- Les gésiers sont dépourvus de revêtement corné et leur contenu doit avoir été enlevé ; - Ils doivent être correctement pelés intérieurement, dégraissés extérieurement et ne doivent pas comporter de morceau d'œsophage ; - Les gésiers peuvent être tranchés.
C79.	Classement des cœurs labellisables	Les cœurs sont dépourvus ou non de membrane péricardique, ils sont présentés entiers, sans coupures et débarrassés de l'aorte.

5.7.7. Sélection des pièces de découpes (viande)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C80.	Classement des pièces de découpes labellisables	Pour être labellisables, les pièces de découpes doivent être exemptes de brûlures, griffures, hématomes et fractures.
C81.	Qualité du paletot et des pièces de découpe (magret, cuisse, manchon, aile, aiguillettes)	Ils sont exempts des déchets suivants : - Petits os ou morceaux d'os ; - Cartilages issus principalement des jointures ; - Caillots sanguins ; - Sicots et filoplumes ; - Gras (sauf précisions, dans la définition du produit).
C82.	Poids des magrets entiers	- Magret de canard paré : 350 g minimum ; - Magret d'oie paré : 320 g minimum.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C83.	Découpe secondaire	Seuls les magrets labellisables peuvent être tranchés et doivent être présentés avec peau.

5.8. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C84.	Procédé de surgélation	Seule la surgélation est autorisée et pas la congélation.
C85.	Qualité de la surgélation	- Attente maximale entre abattage et mise en surgélation : Jour N pour jour N+2 maximum ; - Délai pour atteindre une température à cœur des abats et découpes de -18°C : 4 h maximum.
C86.	Date de durabilité minimale (DDM)	- Foie gras entier : 12 mois maximum ; - Foie gras tranché : 12 mois maximum ; - Abats hors foie gras et pièces de découpe (viande) : 12 mois maximum.

6. ETIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C87.	Mentions d'étiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage mentionne au minimum : - Le logo « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique ; - Le numéro d'homologation du Label Rouge ; - Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles sont reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette ; - Le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'ODG.
C88.	Etiquetage des produits	Préalablement à toute apposition sur les produits, les modèles d'étiquettes sont transmis par les opérateurs pour avis à l'ODG.

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C5	Conformité des croisements	Documentaire Visuelle
C18	Dimension des ouvertures d'accès au parcours du bâtiment	Visuelle
C19	Surface des bâtiments d'élevage par site d'exploitation	Documentaire
C21	Densité en bâtiments d'élevage	Documentaire
C23	Densité en abris	Documentaire
C26	Aménagement du parcours	Documentaire Visuelle Mesure
C27	Surface du parcours associé à un bâtiment ou à un abri	Documentaire
C28	Surface du parcours non associé à un bâtiment ou à un abri	Documentaire
C29	Age d'accès au parcours	Documentaire
C35 **C36**	Composition de l'alimentation	Documentaire
C50	Densité en engraissement	Documentaire
C52	Age de mise en engraissement	Documentaire
C55	Durée d'engraissement	Documentaire
C56	Composition de l'alimentation en engraissement	Documentaire
C62	Age d'abattage	Documentaire
C69 **C70** **C74** **C78** **C79** **C80** **C81** **C82**	Caractéristiques des produits labellisables	Documentaire Visuelle

ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS

Abréviations **:**

GMS : Grandes et moyennes surfaces.

OPST : Organisme de planification et de suivi technique.

SYSAAF : Syndicat des sélectionneurs avicoles et aquacoles français.

Définitions **:**

Age : par convention, l'âge des canetons et des oisons est défini par rapport à la date de livraison, l'âge à la livraison est fixé à 1 jour.

Abri : bâtiment non chauffé permettant aux palmipèdes de se protéger des intempéries et des fortes chaleurs.

Ombrière photovoltaïque : Dans le contexte des installations agrivoltaïques sur parcours de palmipèdes, une ombrière photovoltaïque désigne une unité structurale qui intègre des panneaux solaires.

Paletot : désigne l'ensemble des pièces de viandes reliées entre elles par la peau et le gras sous cutané, après éviscération et une fois les os de la carcasse retirés.

Site d'exploitation : espace constitué par la zone d'élevage et la zone professionnelle. La zone d'élevage est définie comme l'espace constitué par l'ensemble des unités de production.

Unité de production : toute partie d'un établissement qui se trouve complètement indépendante au regard de sa localisation et de ses activités routinières de gestion de volailles ou autres oiseaux captifs qui y sont détenus.

Utilisation fractionnée du parcours : pratique consistant à scinder temporairement le parcours en deux parties afin de favoriser la repousse du couvert végétal.