Cahier des charges du label rouge n° LA 12/89 homologué par l'arrêté du 24 juillet 2017

JORF du 29 juillet 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2017-31

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

N° LA 12/89

« CANARD MULARD GAVE ENTIER, FOIE GRAS CRU ET PRODUITS DE DECOUPES CRUS FRAIS ET MAGRETS SURGELES »

CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES :

Canard gavé au maïs grain entier,
Canard âgé de 102 jours minimum.

SOMMAIRE

I- Nom du Demandeur 3
II- Dénomination du Label Rouge 3
III- Description du Produit 3
3.1 Présentation des produits labellisés 3
3.1.1 Produits labellisés 3
3.1.2 État de conservation 3
3.1.3 Conditionnement 3
3.1.4 Caractéristiques Physiques 3
3.1.5 Grille de caractérisation des produits label rouge 4
La qualité organoleptique supérieure est appréciable à l'aide des critères suivants, sur la base desquels les produits seront évalués lors des tests sensoriels : 4
3.2 Comparaison entre le produit Label et le produit courant 5
3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure 9
3.3.1 Canard gavé au maïs grain entier 9
3.3.2 Canard âgé de 102 jours minimum 9
IV- Traçabilité 10
V- Méthode d'Obtention 16
5.1 Schéma de Vie et de Fabrication 16
5.1.1 Élevage et Gavage des canards 16
5.1.2 Abattage, éviscération et découpe des canards gavés 17
5.2 Elevage 18
5.2.1 Sélection des canetons 18
5.2.2 Mise en place 18
5.2.3 Accès au parcours 19
5.2.4 Bâtiments 19
5.2.5 Densités en bâtiments et parcours : fonction de deux conduites d'élevages 19
5.2.6 Exigences sanitaires 20
5.2.7 Alimentation en élevage 20
5.3 Gavage 21
5.3.1 Mise en gavage 21
5.3.2 Locaux de gavage - Densité - Ambiance 21
5.3.3 Alimentation en gavage 22
5.4 Transport des animaux vivants 22
5.5 Abattage des canards gavés 22
5.5.1 Age minimum d'abattage 22
5.5.2 Attente avant abattage 22
5.5.3 Saignée 23
5.5.4 Trempage 23
5.5.5 Plumaison - Finition 23
5.6 Eviscération et découpe 23
5.6.1 Éviscération et refroidissement des carcasses 23
5.6.2 Conditions de découpe 24
5.6.4 Classement des foies : caractéristiques des foies frais 24
5.6.5 Caractéristiques des Gésiers 24
5.6.6 Classement et caractéristiques des pièces de découpe 24
5.6.7 Entreposage - Conditionnement des produits frais - Mise en marché 25
5.7 Surgélation 25
VII - PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET METHODES D'EVALUATION 27
ANNEXE I : Définitions 28
ANNEXE II : Plan d'alimentation 29
ANNEXE III : Photos Références de Parage et de Présentation des pièces de découpe 30
ANNEXE IV : Photos Références Des foies gras 37

I- NOM DU DEMANDEUR

Association pour la promotion et la défense des produits de palmipèdes à foie gras du Sud-Ouest - PALSO
Maison de l'Agriculture et de la Forêt
Cité Mondiale
6, place du Parvis - 33000 BORDEAUX
Tél : 05.56.48.80.35 - Fax : 05.56.79.03.86
Mail : contact@foiegrasdusudouest.fr

II- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Canard mulard gavé entier, foie gras cru et produits de découpes crus : frais et magrets surgelés.

III- DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 PRÉSENTATION DES PRODUITS LABELLISÉS

Le champ concerné par la certification va de l'élevage, jusqu'au conditionnement final des produits destinés à la commercialisation au consommateur.

3.1.1 Produits labellisés

L'application de ce label porte sur le foie gras cru de canards mulards gavé et produits de découpe crus de canards mulards gavés.

Les produits concernés sont les suivants :

- Foie gras cru
- Magret cru
- Cuisse crue
- Aiguillette crue
- Manchon cru
- Gésier cru

3.1.2 État de conservation

Tous ces produits peuvent être présentés, frais ou réfrigérés.
Les magrets peuvent également être présentés, surgelés.

3.1.3 Conditionnement

Les produits labellisés sont commercialisés non préemballés ou conditionnés.

Le foie gras cru, les abats et les pièces de découpes sont présentés au consommateur, non préemballés ou conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée.

Les magrets surgelés, sont présentés au consommateur, conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée.

3.1.4 Caractéristiques Physiques

- Foie gras cru : poids compris entre 400 g et 700 g, entier, exempt de fiel, couleur claire uniforme, sans tâche et anomalie d'aspect, consistance ferme et souple au toucher, sans granulosité (cf. annexe IV).
- Magret cru : taux d'engraissement entre 25 et 45 %, présenté avec la peau et la graisse sous cutanée et paré conformément à l'annexe III, poids minimum de 350 g.

- Cuisse crue : sans hématome ou griffure, parfaitement plumée et parée conformément à l'annexe.
- Aiguillette : muscles pectoraux profonds attachés à la carcasse. Elles sont présentées entières et sans hématome.
- Manchon cru : paré conformément à l'annexe III, sans fracture, sans esquille d'os.
- Gésier cru : entier, parfaitement nettoyé, c'est à dire correctement pelé intérieurement, dégraissé extérieurement, présenté en « papillon ». Il ne doit pas comporter de morceau d'œsophage.

3.1.5 Grille de caractérisation des produits label rouge

La qualité organoleptique supérieure est appréciable à l'aide des critères suivants, sur la base desquels les produits seront évalués lors des tests sensoriels :

- Descripteurs associés aux foies gras :

FOIES GRAS CRUS

Descripteur	Bornes 0 à 10	Positionnement label rouge VS produit courant de comparaison
HOMOGENEITE DE LA COULEUR : évaluation de l'homogénéité de la couleur perçue	Hétérogène à homogène	Plus homogène
ASPECT CRU : appréciation globale des défauts visuels du produit entier (tâche, hématomes, parage, …)	**Peu à beaucoup**	**Moins**

FOIES GRAS CUITS

Descripteur	Bornes 0 à 10	Positionnement label rouge VS produit courant de comparaison
TENUE DE LA TRANCHE * : appréciation visuelle de la tenue de la tranche de foie gras poêlée après découpe au couteau	**Pas de tenue à beaucoup**	**Plus de tenue**
EXUDATION DE GRAISSE : appréciation de la quantité de graisse résiduelle autour de la tranche et dans l'assiette après la dégustation	Peu à beaucoup	Moins de graisse résiduelle
FERMETE : niveau de fermeté évalué en comprimant le produit entre la langue et le palais	**Ferme à mou**	**Moins mou**
INTENSITE AROMATIQUE GLOBALE : intensité de la perception de la flaveur globale du foie gras en bouche	Absent à fort	Plus forte

*Tenue de la tranche : évaluée par pression à l'aide de la fourchette, après avoir coupé la tranche au couteau. La pression exercée sur la tranche doit permettre de noter la façon dont le produit réagit : très souple, élastique… ou ferme et bonne tenue.

Borne 0 : pas de tenue, très élastique, très mou,

Borne 10 : très forte tenue, produit ferme, se déforme peu.

- Descripteurs associés aux magrets :

MAGRETS CRUS :

Descripteur	Bornes 0 à 10	Positionnement label rouge VS produit courant de comparaison
POIDS : poids du magret reporté dans le rapport	**Faible à gros**	**Plus gros**
COULEUR : brillance de la couleur rouge perçue	Rouge terne à rouge brillant	Rouge plus brillant
EPAISSEUR DE GRAS : importance de l'épaisseur de la couche de gras	**Fine à épaisse**	**Plus épaisse**

MAGRETS CUITS :

Descripteur	Bornes 0 à 10	Positionnement label rouge VS produit courant de comparaison
TEXTURE JUTEUSE : niveau d'humidité dégagée par le produit en bouche	**Sec à juteux**	**Plus juteux**
AROME DE SANG : intensité de la perception de l'arôme de sang	Absent à fort	Plus faible
FERMETE : niveau de fermeté évalué en mâchant le produit entre les dents	Mou à ferme	Plus ferme

3.2 COMPARAISON ENTRE LE PRODUIT LABEL ET LE PRODUIT COURANT

Le produit courant pour la production de canards gras, est commercialisé essentiellement en GMS et Hard Discount.

Il s'agit du produit commercialisé au plus bas prix (hors promotion), présent en fond de rayon et ne faisant référence à aucune démarche qualité et origine. Ces produits ne doivent pas être issus de produits label rouge ou IGP déclassés.

Les caractéristiques de ces foies gras sont :

- Frais (réfrigérés),
- Conditionnés sous vide, sous atmosphère modifiée ou non préemballés,
- Poids minimum de 300g,
- Dépourvus de vésicule biliaire.

Les caractéristiques de ces magrets sont :

- Frais (réfrigérés) ou surgelés,
- En frais : conditionnés sous vide, sous atmosphère modifiée ou non préemballés,
- En surgelé : conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée,
- Peau et graisse sous cutanée.

ETAPE	Produit courant	Produit Label	
		Exigences Minimales NT	Canard Mulard (LA 12/89)
Accouvage			
Espèces	• Femelles autorisées • Canards gras (sujets dont la pointe du sternum est rigide, c'est-à-dire ossifiée) des espèces : - *Cairina Moschata* - *Cairina Moschata* × *Anas Platyrinchos*	• Canards mâles • *Cairina Moschata* × *Anas Platyrinchos* mâles	• Canards mâles • *Cairina Moschata* × *Anas Platyrinchos* mâles
Souche	Toutes souches issues des sélections massales ou génétiques		• Souches femelles et mâles définies (§ 5.2.1)
Élevage			
Parcours	• Claustration autorisée.	• Parcours : 3 ou 5 m² / canard selon la conduite d'élevage • Age maximal d'accès au parcours : 42 jours	• Parcours : 3 ou 5 m²/canard selon la conduite d'élevage • Age maximal d'accès au parcours : 42 jours
Alimentation Poids des PAG	• Tous grains de céréales, • Toutes graines de légumineuses • Tous minéraux, • Toutes vitamines, • Tous additifs prévus par la réglementation. • Pas de pourcentage minimal garanti.	• Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés à partir du 43ème jour doit être supérieur ou égal à 70 %. Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble grains de céréales et produits dérivés de céréales. • Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes à l'exception des additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants qui sont interdits.	• Avant le 42ème jour, la ration alimentaire est composée d'au moins 50 % de : -Grains de céréales et produit dérivés, -graines de légumineuses. • A partir du 42ème jour, la ration alimentaire est composée d'au moins 70 % de : -Grains de céréales et produits dérivés (maximum 15 % de l'ensemble grains de céréales et produits dérivés). •La formulation de l'alimentation, à partir du 42ème jour, doit faire apparaître : -un minimum de 15 % d'incorporation de grains de maïs, -et un maximum de 40 % d'incorporation de grains de blé (hors produits dérivés de blé). • Incorporation d'additifs : conforme à la réglementation avec interdictions du BHT, des Lignosulfites et de la catégorie des Emulsifiants, stabilisants, épaississant et gélifiants
	• A partir de 3,2 kg	• Poids moyen de mise en gavage supérieur à 3,8 kg, les canards de moins de 3,5 kg sont exclus du lot.	• Poids moyen de mise en gavage supérieur à 3,8 kg (canards de moins de 3,5 kg exclus du lot)
Gavage			
Mise en gavage	• Age à la mise en gavage : entre 70 et 81 jours.	• Age de mise en gavage d'au moins 87 jours.	• Age de mise en gavage d'au moins 90 jours.
Alimentation en gavage	• Alimentation progressive et	• Durée minimale de gavage : 12 jours et 24 repas minimum	• Durée minimale de gavage : 12 jours et 24 repas minimum.

ETAPE	Produit courant	Produit Label	
		Exigences Minimales NT	Canard Mulard (LA 12/89)
	adaptée à la capacité de l'animal • Durée de gavage : de l'ordre de 10 jours effectifs sur l'atelier de gavage. • Grain de céréale principal : maïs distribué en pâté.	• Maïs distribué en grain entier représente 99 % de l'aliment de gavage. • En cas de traitement pendant la période de gavage, les animaux sont déclassés et ne pourront plus bénéficier du label	• 99 % du poids de la ration de gavage est le maïs distribué en grain entier. • Le maïs doit être exempt de moisissures, d'insectes parasites, de fermentations anormales. • Seuls, 1% de compléments peuvent être incorporés, au moment de la préparation du maïs de gavage. • En cas de traitement pendant la période de gavage, les animaux sont déclassés et ne pourront plus bénéficier du label.
Abattage	Entre 80 et 91 jours	• Age minimum : 102 jours	• Age minimum : 102 jours
Éviscération	A chaud	• A chaud ou à froid	• Éviscération à chaud ou à froid
Découpe	Pas de délai minimum garanti.	• Délai maxi de 48 heures après abattage.	• Délai maxi de 24 heures après éviscération.
Caractéristiques des foies frais	• Poids net : Minimum 300 g • Foie gras cru issu de canards gavés de façon à produire l'hypertrophie cellulaire graisseuse du foie. Les sujets sur lesquels de tels foies ont été prélevés doivent avoir été complètement saignés. Les foies doivent présenter une couleur uniforme et être dépourvus de la vésicule biliaire.	• Le foie gras est : -entier (2 lobes), un parage superficiel peut être réalisé, -exempt de marque de fiel, -de couleur claire uniforme ; sans tache et anomalie d'aspect de quelle que nature que ce soit, -de consistance ferme et souple au toucher, sans granulosité. • Il pèse entre 400 g et 700 g pour le canard • La DLC est inférieure ou égale à : -12 jours lorsqu'ils sont conditionnés sous vide ou sous atmosphère contrôlée, -5 jours dans les autres cas.	• Entier (2 lobes), un parage superficiel peut être réalisé, • Poids minimum 400 g ; poids maximum 700 g ; • Ils doivent être fermes mais souples au toucher, de paroi extérieure lisse, de couleur uniformément claire, exempts d'anomalies tels par exemple les taches de sang, les hématomes, les taches vertes de boyaux ou de fiel ; • Le fiel devra avoir été retiré lors de l'éviscération. • DLC inférieure à : 12 jours après abattage pour le sous vide, 7 jours pour le sous atmosphère modifiée, 5 jours pour le sous emballage alimentaire.
Caractéristiques des magrets	• Poids à partir de 260 g. • Filet de poitrine du canard comprenant la peau et la graisse sous cutanée couvrant le muscle de la poitrine, sans le muscle pectoral profond. • Pas d'exigence réglementaire en termes de parage et présentation.	• Poids : Minimum 350 g. • Ils ne présentent ni griffure ni hématome et sont parfaitement parés. Les magrets sont présentés avec peau et exempts des déchets suivants : - petits os ou morceaux d'os, - cartilages issus principalement des jointures, - caillots sanguins, - gras (sauf précisions, dans la définition du produit), - sicots et filoplumes.	• Poids : Minimum 350 g, 25 à 45% de taux d'engraissement • DLC inférieure à : 10 jours pour le sous emballage alimentaire, 18 jours pour le sous vide ou le sous atmosphère modifié. • Exempts des déchets suivants : petits os ou morceaux d'os, cartilages issus principalement des jointures, caillots sanguins, gras (sauf précisions, dans la définition du produit), sicots et filoplumes. • obligatoirement paré (serré, arrondi (coupe franche) de sorte que côté maigre le minimum de gras soit visible. Il est possible de conserver des vaisseaux et de la masse graisseuse sur la face interne du magret.)
Caractéristiques des cuisses	Fémur, tibia et péroné avec la masse musculaire les enveloppant et comprenant la peau et la graisse sous cutanée. Les deux découpes doivent être	• Les cuisses sont présentées ave peau et exemptes des déchets suivants : - petits os ou morceaux d'os, - cartilages issus principalement des jointures, - caillots sanguins, - gras (sauf précisions, dans la	• Le parage est obligatoire : le parage doit être serré, arrondi (coupe franche) de sorte que côté chair une masse graisseuse raisonnable soit visible. (cf. référentiel photo : annexe III) • Exemptes des déchets suivants : petits os ou morceaux d'os, cartilages issus principalement des jointures, caillots

ETAPE	Produit courant	Produit Label	
		Exigences Minimales NT	Canard Mulard (LA 12/89)
	pratiquées aux articulations.	définition du produit), - sicots et filoplumes. • Elles ne présentent ni griffure ni hématome et sont parfaitement parées. •	sanguins, gras (sauf précisions, dans la définition du produit), sicots et filoplumes. • Elles ne présentent ni griffure ni hématome.
Caractéristiques des manchons	Humérus avec la masse musculaire l'enveloppant et comprenant la peau et la graisse sous cutanée.	Les manchons sont présentés avec peau et exempts des déchets suivants : - petits os ou morceaux d'os, - cartilages issus principalement des jointures, - caillots sanguins, - gras (sauf précisions, dans la définition du produit), - sicots et filoplumes. • Ils ne présentent ni griffure ni hématome et sont parfaitement parés.	• Le parage est obligatoire : le parage doit être serré, arrondi (coupe franche) de sorte que côté chair, une masse graisseuse raisonnable soit visible. La tête humérale doit être intègre à la sortie de la découpe. (cf. référentiel photo : annexe III) • Exempts des déchets suivants : petits os ou morceaux d'os, cartilages issus principalement des jointures, caillots sanguins, gras (sauf précisions, dans la définition du produit), sicots et filoplumes. • Ils ne présentent ni griffure ni hématome.
Caractéristiques des aiguillettes	Muscle pectoral profond attaché à la carcasse	• Elles sont présentées entières et sans hématomes. Elles sont exemptes des déchets suivants : -petits os ou morceaux d'os, -cartilages issus principalement des jointures, -caillots sanguins, -gras (sauf précisions, dans la définition du produit).	• Elles sont présentées entières et sans hématomes. Elles sont exemptes des déchets suivants : -petits os ou morceaux d'os, -cartilages issus principalement des jointures, -caillots sanguins, -gras (sauf précisions, dans la définition du produit).
Caractéristiques des Gésiers	Deuxième poche de l'estomac du canard, constituée d'un muscle épais, comestible.	Les gésiers sont présentés entiers et doivent être 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.	• Gésier cru : entier, parfaitement nettoyé, c'est à dire correctement pelé intérieurement, dégraissé extérieurement, présenté en « papillon ». Il ne doit pas comporter de morceau d'œsophage.

3.3 ELÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE

La qualité supérieure des canards gavés label se caractérise par l'obtention de canards à chair ferme et bien couverts (emplumement), avec des magrets suffisamment développés (magrets de 350 g minimum) et des foies correctement engraissés (poids de foie de 400 g minimum). De tels produits sont obtenus par la succession des critères décrits dans le présent référentiel et notamment grâce aux deux principaux, que sont :

- Canard gavé au maïs grain entier,
- Canard âgé de 102 jours minimum.

3.3.1 Canard gavé au maïs grain entier

Cette présentation du maïs en gavage, permet de développer le gésier de l'animal, puisque c'est ce muscle en particulier qui permet de broyer les aliments.
Le maïs représente 99 % de la ration de gavage, il doit donc être d'excellente qualité.
De même, le gavage au maïs grain entier doit être réalisé de façon progressive et les rations sont adaptées à chaque animal. C'est cette progressivité dans le gavage et le soin apporté à chaque animal pendant cette phase qui permet d'obtenir des foies d'excellentes qualités technologique et organoleptique.

3.3.2 Canard âgé de 102 jours minimum

Un canard âgé de 90 jours minimum à la mise en gavage a atteint son potentiel physique de développement musculaire. Cette bonne conformation permet d'obtenir un bon développement du foie pendant le gavage.
Un canard âgé de 102 jours minimum à l'abattage est donc un animal qui a pu exprimer au maximum son potentiel génétique dans les conditions d'élevage et de gavage décrites dans le présent référentiel.

IV- TRAÇABILITÉ

ORIGINE - IDENTIFICATION – TRACABILITE (1)				
ETAPE	**POINTS DE MAÎTRISE**	**(*)**	**MÉTHODE**	**ENREGISTREMENTS ASSOCIES**
SÉLECTION	Identification des Grand Parentaux, suivi des souches (identification, traçabilité)	M	Application du Référentiel SYSAAF relatif à la sélection des volailles sous label	
ACCOUVAGE	Identification des parquets des reproducteurs Identification des lots de canetons	M	Chaque parquet de reproducteur est identifié par un numéro et l'attestation provenant du sélectionneur contenant les informations suivantes : - les noms et adresses 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, (noms enregistrés au SYSAAF).	Attestation sélectionneur
	Traçabilité parquet →caneton	M	Le couvoir doit dans un registre de couvoir enregistrer : - les entrées d'œufs à couver individualisés par troupeau, - les résultats d'éclosion (date et nombre canetons obtenus) - le nombre de mâles sélectionnés.	Registre de couvoir
		M	Lors de la constitution de bandes 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 la date de livraison, - les numéros de parquets dont sont issus les canetons, - le croisement des souches mâles et femelles, - le nombre total de canetons livrés.	Certificat d'origine
	Identification des parquets des reproducteurs	M	Le certificat d'origine est transmis à l'éleveur lors de la livraison des canetons, un double étant conservé par le couvoir.	Certificat d'origine

(*) M = Maîtrise ; C = Contrôle

ORIGINE - IDENTIFICATION – TRACABILITE (2)				
ETAPE	**POINTS DE MAÎTRISE**	**(*)**	**MÉTHODE**	**ENREGISTREMENTS ASSOCIES**
ELEVAGE DES PAG	Engagement		Avant démarrage dans la certification, l'éleveur est référencé avec nom et adresse et date d'habilitation dans une liste.	Liste d'éleveur Convention
Mise en place des canetons	Identification des bandes de canetons		Lors de la mise en place des canetons, l'éleveur reçoit du couvoir le certificat d'origine établi par le couvoir. Une bande peut être répartie dans plusieurs bâtiments. Chaque bâtiment correspond à un lot.	Certificat d'origine
	Identification des lots Label Rouge	M	Dès sa mise en place, tout lot de canetons destiné à la production Label Rouge, selon le présent référentiel, doit être défini comme Label Rouge sur la fiche d'élevage, ainsi que sur les documents de traçabilité de l'organisation de production.	Fiche d'élevage / Document Traçabilité de l'organisation de production
Élevage	Mortalité	M	Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage et enregistre la mortalité.	Fiche d'élevage
	Alimentation % de grains de céréales	M	L'éleveur enregistre sur la fiche d'élevage les quantités d'aliment distribuées et le type d'aliment. L'éleveur conserve les étiquettes d'aliments et les bons de livraison. Cas de la fabrication d'aliments à la ferme : Les éleveurs fabricants de l'aliment à la ferme tiennent à jour un cahier 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 des substances médicamenteuses incorporées, - les dates de nettoyage et de désinfection des locaux, des équipements et des installations de fabrication et de stockage.	Fiche élevage Fiche d'élevage Étiquettes d'aliment Bon de livraison Cahier de fabrications

(*) M = Maîtrise ; C = Contrôle

ORIGINE - IDENTIFICATION – TRACABILITE (3)				
ÉTAPE	**POINTS DE MAÎTRISE**	**(*)**	**MÉTHODE**	**ENREGISTREMENTS ASSOCIES**
ELEVAGE PAG (suite) Enlèvement pour mise en gavage	Identification du lot de PAG	M	Lors de l'enlèvement des canards PAG, l'éleveur établit un bon d'enlèvement pour mise en gavage contenant : - les nom et adresse de l'éleveur, - les nom et adresse du gaveur, - la date d'enlèvement, - l'âge des canards, - le nombre de canards enlevés pour mise en gavage, - l'identification du bâtiment ou du lot de PAG enlevés sur son exploitation. Le transporteur devra disposer d'un système d'identification des lots évitant tout mélange entre lots provenant d'élevages différents.	Bon d'enlèvement pour mise en gavage
		M	Un exemplaire du bon d'enlèvement pour mise en gavage est remis au gaveur (ou transporteur), l'autre est conservé par l'éleveur.	
GAVAGE	Engagement	C	Avant démarrage dans la certification, le gaveur est référencé avec nom et adresse et date d'habilitation dans une liste.	Liste des gaveurs Convention
Mise en gavage	Identification du lot mis en gavage	C	Lors de la mise en gavage, le gaveur dispose du bon d'enlèvement pour mise en gavage établi par l'éleveur.	Bon d'enlèvement pour mise en gavage
	Mortalité Alimentation	M	Le gaveur établit une fiche de gavage sur laquelle il reporte les informations contenues dans le bon d'enlèvement pour mise en gavage et enregistre la mortalité, les quantités de maïs distribuées.	Fiche de gavage
Enlèvement pour abattage	Identification du lot de canard gavé	M	Lors de l'enlèvement des canards gavés à destination de l'abattoir, le gaveur établit un bon d'enlèvement pour abattage contenant les informations suivantes : - les nom et adresse de l'éleveur de PAG, - les nom et adresse du gaveur, - la date d'enlèvement pour abattage, - le nombre de canards enlevés, - la date de mise en gavage, - les date et heure du dernier gavage, - le nombre de repas, - l'identification du bâtiment ou du lot de PAG enlevés sur son exploitation. - l'identification de la salle de gavage ou du lot de canards gavés enlevés.	Fiche d'élevage Bon de livraison Bon d'enlèvement pour abattage
		M	Le transporteur devra disposer d'un système d'identification des lots évitant tout mélange entre lots provenant de gaveurs différents. Une copie du bon d'enlèvement pour abattage est transmise à l'abattoir.	

(*) M = Maîtrise ; C = Contrôle

ORIGINE - IDENTIFICATION - TRACABILITE (4)				
ÉTAPE	**POINTS DE MAÎTRISE**	**(*)**	**MÉTHODE**	**ENREGISTREMENTS ASSOCIES**
ABATTAGE	Engagement		Avant démarrage dans la certification, l'abattoir est référencé avec nom et adresse et date d'habilitation dans une liste.	Dossier d'habilitation de l'abattoir
Réception des canards vivants	Identification des lots vivants		Les lots de canards gavés vivants sont accompagnés du bon d'enlèvement pour abattage établit par le gaveur.	Bon d'enlèvement pour abattage
Abattage Refroidissement des carcasses	Procédure d'identification et de traçabilité durant abattage	M	Chaque lot de canard 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 canards à l'entreposage des carcasses sont décrites dans une procédure interne à l'abattoir.	
		M	L'abattoir établit une fiche d'accompagnement du lot comprenant à l'issue de l'abattage : - le nom et adresse du gaveur, - l'heure d'abattage, - le nombre d'animaux abattus.	Fiche d'accompagnement des lots en abattage
	Identification des carcasses en cas de cession	M	En cas de cession des canards abattus à un atelier d'éviscération/découpe extérieur, le lot de canards est accompagné d'un document comprenant les informations suivantes : - les nom et adresse de l'abattoir, - les nom et adresse du gaveur, - les date et heure d'abattage, - le nombre de carcasses cédées.	Certificat de cession de canards abattus
ÉVISCÉRATION-DÉCOUPE	Engagement		Avant démarrage dans la certification, l'atelier d'éviscération et de découpe est référencé avec nom, adresse et date d'habilitation dans une liste.	Dossier d'habilitation
Prise en charge des canards abattus	Identification des carcasses des canards abattus	C	Si les lots de canards ont été abattus sur le même site que l'atelier d'éviscération-découpe, les lots de canards abattus sont identifiés par la fiche d'accompagnement des lots en abattage.	Fiche d'accompagnement des lots en abattage
		C	Si les canards ont été abattus sur un site extérieur à l'atelier d'éviscération-découpe, les lots de canards sont identifiés par le certificat de cession de canards abattus.	Certificat de cession des canards abattus

(*) M = Maîtrise ; C = Contrôle

ORIGINE - IDENTIFICATION - TRACABILITE (5)				
ÉTAPE	**POINTS DE MAÎTRISE**	**(*)**	**MÉTHODE**	**ENREGISTREMENTS ASSOCIES**
ÉVISCÉRATION -DÉCOUPE (suite)				
Éviscération Classement des foies	Procédure d'identification et de traçabilité lors de l'éviscération	M	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.	
		M	Les lots de canards 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 gaveurs, - 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.	Fiche de pesée et de classement des lots de foies et de paletots
		M	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.	
Découpe des carcasses Classement des viandes	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe	M	La découpe est organisée en séance de découpe dont l'unité doit être précisée : journée, lot d'éviscération, ... Les carcasses sont découpées en prenant toutes les précautions pour qu'il n'y ait pas de mélange entre viandes certifiables et viandes non certifiables.	Dossier d'habilitation
	[2]	M	La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe contenant : - les références des lots d'éviscération d'origine (noms et adresses des gaveurs, 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 ; - un numéro de lot.	Enregistrements découpe et classement des viandes

(*) M = Maîtrise ; C = Contrôle

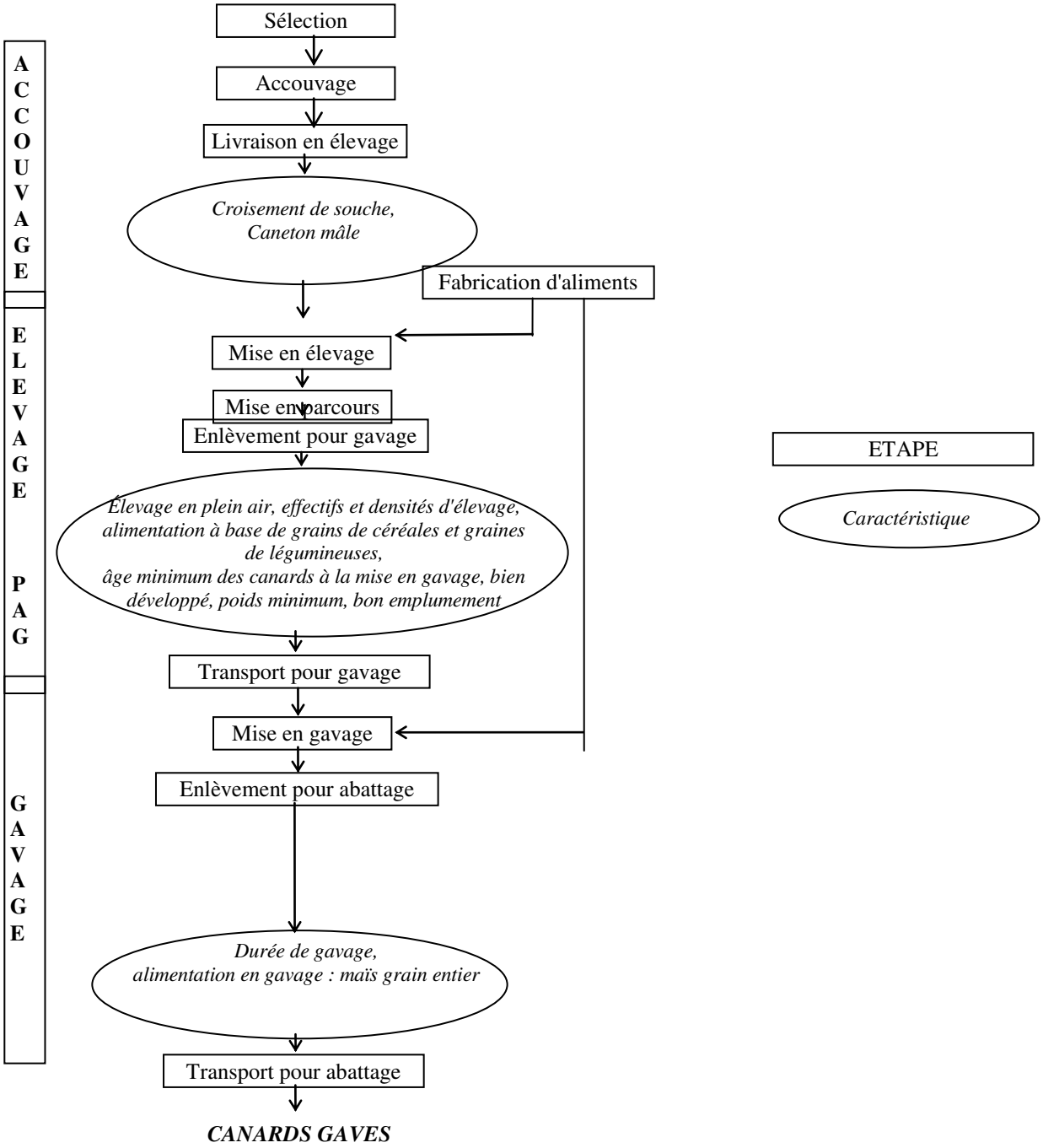
ORIGINE - IDENTIFICATION - TRACABILITE (6)				
ÉTAPE	**POINTS DE MAÎTRISE**	**(*)**	**MÉTHODE**	**ENREGISTREMENTS ASSOCIES**
ÉVISCÉRATION -DÉCOUPE (suite)		M	Les produits frais sont identifiés par la date de découpe (viande) ou d'éviscération (foie) et le numéro de référence de la séance de découpe ou d'éviscération.	
Stockage des produits frais		M	Ils sont stockés dans des lieux clairement identifiés où il ne peut y avoir de mélange entre viandes certifiables et viandes non certifiables. La gestion du stock donne lieu à la tenue d'une fiche de stock produit frais permettant l'enregistrement des entrées et des sorties.	Fiche stock produits frais
Conditionne-ment étiquetage		M	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette numérotée conforme aux exigences du § VI. Cette numérotation permet 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 devra être tenue.	Etiquette Comptabilité étiquette
Vente non préemballé au consommateur final		M	Sur les lieux de vente, 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 non permettant l'enregistrement des entrées et des sorties.	Fiche de stock Produits vendus en vrac
		M	Lors de la vente au consommateur final, les produits de découpe vendus non préemballés sont identifiés par un étiquetage conforme aux exigences du § VI. 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 devra être tenue.	Étiquetage Comptabilité Étiquettes

(*) M = Maîtrise ; C = Contrôle

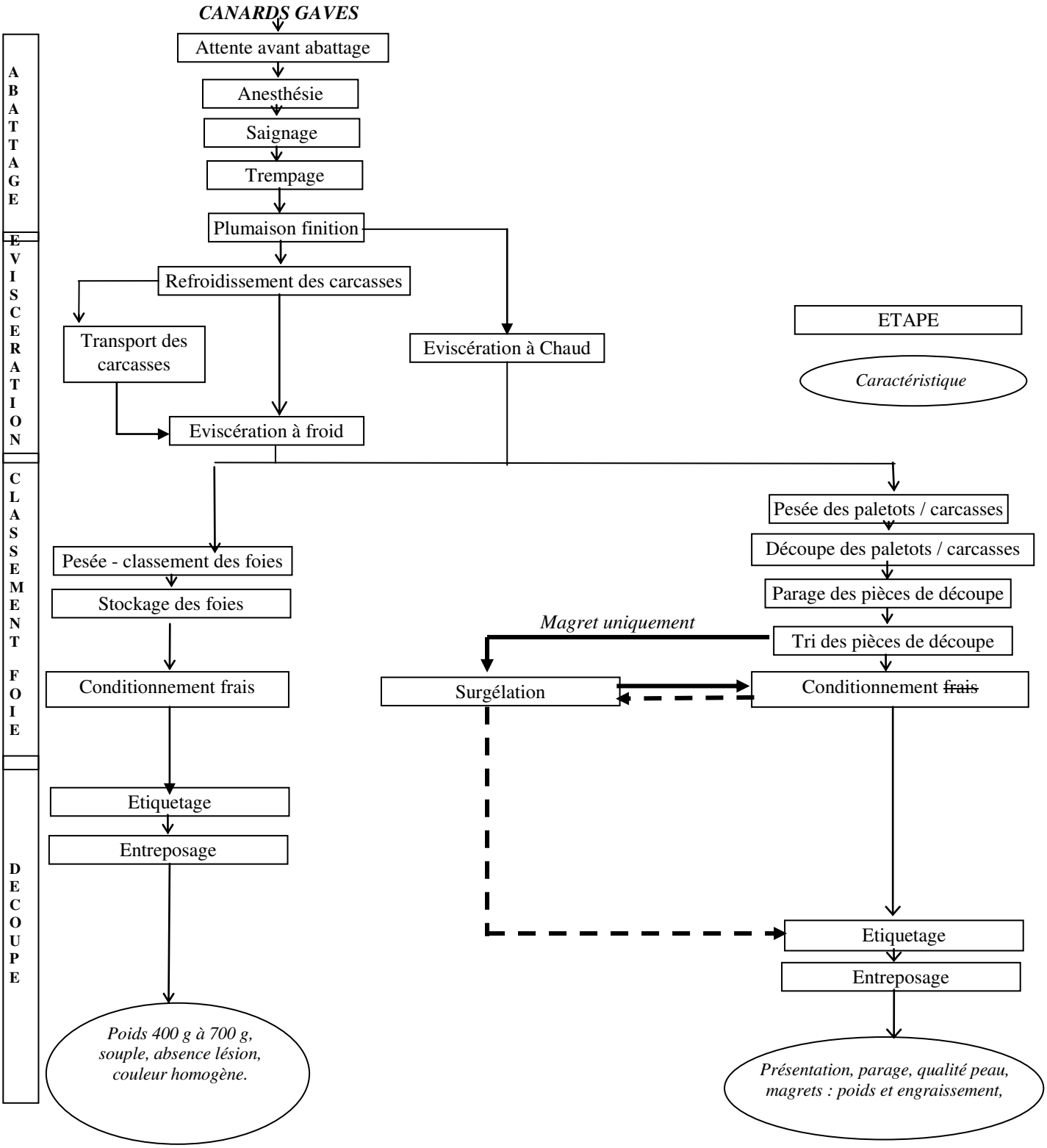
V- MÉTHODE D'OBTENTION

5.1 SCHÉMA DE VIE ET DE FABRICATION

5.1.1 Élevage et Gavage des canards



5.1.2 Abattage, éviscération et découpe des canards gavés



5.2 ELEVAGE

5.2.1 Sélection des canetons

C 1.

- Le mélange de lots de canetons issus de parquets différents est interdit. ***Modification temporaire jusqu'au 30 juin 2018 : Le mélange de lots de canetons issus de plus de 3 parquets différents est interdit. Les canetons proviennent du même couvoir, ils sont issus d'un croisement de femelles reproductrices de même souche avec des mâles d'une souche unique.***
- Les produits du canard à foie gras sont issus de canards mâles issus de croisement des espèces Cairina moschata × Anas Platyrhinchos (mâle Barbarie × cane commune), dit canard mulard.
- Le choix du croisement des souches doit permettre l'obtention, dans les conditions d'élevage, de gavage et d'alimentation choisis, de canards colorés, à chair ferme, bien couverts, avec des magrets suffisamment développés et des foies correctement engraissés.
- Les parentaux utilisés pour les croisements doivent avoir été sélectionnés selon le référentiel établi par le SYSAAF ou être en cours de référencement selon le référentiel SYSAAF. En tout état de cause, les parentaux utilisés pour les croisements devront tous avoir été sélectionnés selon le référentiel établit par le SYSAAF à compter du 1er janvier 2013.
- Les croisements utilisés seront issus des souches suivantes

Souches mâles : Dominant, SR60, MMGAS, CF80, BIA,

Souches femelles : M12, SL2, PKLC, PMC. ***Modification temporaire jusqu'au 31 décembre 2017 : Les souches précédentes doivent être utilisées en priorité. En cas de difficultés d'approvisionnement auprès des couvoirs habilités, les opérateurs pourront s'approvisionner en canetons issus de souches femelles : PKL*, M15, PMB. Les lots de canetons considérés devront être notifiés à l'ODG et à l'OC.***

- Le suivi et l'analyse des résultats techniques de productions (production de foie et de magret) par les organisations d'éleveurs permettront l'introduction de nouvelles souches dans le label. Des essais en vue du remplacement des lignées autorisées dans le cahier des charges peuvent être entrepris par l'ODG. Ils font l'objet d'une présentation au comité national de l'INAO compétent (protocole d'essai précisant notamment les durées) et une information de l'OC. Ils ne doivent pas représenter plus de 10 % du cheptel annuel de l'opérateur. Les produits issus de ces essais sont labellisables dans les mêmes conditions que celles définies dans le cahier des charges. Ils font l'objet d'un compte rendu au comité national de l'INAO compétent.

5.2.2 Mise en place

C 3. Seuls les canards mulards mâles sont autorisés.

- Les canetons placés en bâtiment à l'âge de un jour ont tous la même origine.

C 4. et C 5. Chaque livraison de canetons correspond à une bande et donne lieu à la délivrance d'un Certificat d'origine.

C 6. Les canetons sont mis en élevage au plus tard à l'âge de 1 jour.

C 7. Une bande peut être répartie sur plusieurs bâtiments. A chaque bâtiment correspond un lot d'élevage issu d'une seule et même bande.

Sur un même site d'élevage, l'écart est au minimum de 19 jours entre les canetons de deux bandes différentes. ***Modification temporaire jusqu'au 30 juin 2018 : Sur un même site d'élevage, l'écart est au minimum de 14 jours entre canetons de deux bandes différentes.***

- Chaque mise en production en label, de l'élevage jusqu'au gavage, doit être accompagnée du même numéro de label. De plus, sur un même site d'élevage, on ne peut trouver simultanément qu'un seul type de production par espèces (canards et/ou oies). A un instant « T », il ne peut y avoir qu'un seul numéro de label par espèce (canards et/ou oies) présent sur un site d'élevage (hors salle de gavage).
- La production annuelle est limitée à 26 000 canards élevés par exploitant (deux exploitants maximum par exploitation).

5.2.3 Accès au parcours

C 8. L'accès à un parcours réservé est obligatoire. Dans tous les cas, les canards ont accès à un parcours réservé non bétonné en plein air comportant soit une zone herbeuse, soit une zone de chaumes, soit un couvert forestier.

C 9. Les canards ont accès au parcours au plus tard à l'âge de 42 jours.

C 10. Des abreuvoirs sont installés sur les parcours, en prenant toutes les précautions nécessaires (caillebotis, dalle étanche, drainage…) pour éviter la formation de boues, sauf s'il s'agit de pipettes.

C 11. Les parcours bénéficient d'un repos de 182 jours minimum par année civile, avec un minimum de 14 jours entre bandes.

Dans le cas où plusieurs parcours sont utilisés pour un même lot d'élevage de canards, le temps de repos entre chaque utilisation des parcours sera égal à la durée de présence des animaux sur le parcours ou au minimum à 14 jours.

C 12. Les parcours sans bâtiments (cf. définition du bâtiment : point 5.2.4) peuvent être munis de simples abris comportant des points d'eau et d'alimentation.

5.2.4 Bâtiments

C 13. Une propreté rigoureuse doit régner dans les élevages. Une bonne ventilation dans les bâtiments doit générer une atmosphère saine pour les canards.

Seront considérés comme bâtiments toutes les structures permettant le démarrage des canetons, c'est à dire accueillant les canetons de un jour et munies de systèmes de chauffage.

Tout bâtiment d'élevage doit être conforme aux exigences de la production. La couleur du bâtiment facilite son insertion dans l'environnement, la qualité des abords est préservée par des plantations éventuelles.

C 14. Il ne peut y avoir plus de 1 600 m² de bâtiments par exploitation.

C 15. Les bâtiments doivent être munis de trappes d'accès au parcours d'une longueur cumulée d'au moins 4 mètres par 100 m² de surface de bâtiment.

C 16. Les caillebottis doivent être maintenus en bon état. La litière doit être entretenue de façon à assurer un confort maximal aux animaux. La litière doit être sèche et protégée des projections d'eau des abreuvoirs.

C 17. Des caillebotis adéquats sont placés sous les abreuvoirs, sauf s'il s'agit d'un système d'abreuvement par pipettes. Un écoulement dans une fosse doit être prévu pour les installations intérieures.

5.2.5 Densités en bâtiments et parcours : fonction de deux conduites d'élevages

C 18. Il ne peut y avoir plus de 12800 canards présents simultanément par exploitation,

Il ne peut y avoir plus de 3200 canards par bande. ***Modification temporaire jusqu'au 30 juin 2018 : Il ne peut y avoir plus de 3200 canards par bâtiment.***

Canards placés dans le même bâtiment pour toute la durée de l'élevage

- La densité maximale dans le bâtiment n'excède pas 35 kg de poids vifs/m² et :
  - 7,5 canards par m² sur litière,
  - 8 canards par m² sur caillebotis.
- La surface du parcours est d'au moins 3 m² par canard. Dans le cas d'une utilisation fractionnée des parcours, la surface disponible instantanée est de 1,5 m²/canard minimum.
- La durée du vide sanitaire après nettoyage et désinfection du bâtiment et des matériels est de 14 jours minimum entre les lots d'élevage. Le nettoyage et la désinfection sont réalisés sitôt après l'enlèvement du dernier lot.

C 19. **Animaux déplacés suivant leur stade d'élevage**

- La densité maximale dans le bâtiment n'excède pas 35 kg de poids vifs/m² et :
  - 15 sujets par m² jusqu'à l'âge de 21 jours ;
  - 10 sujets par m² de 22 à 42 jours ;
  - 7,5 sujets par m² après 42 jours
- Au 42ème jour au plus tard et jusqu'à l'âge de mise en gavage, la surface du parcours est d'au moins 5 m² par canard. Dans le cas d'une utilisation fractionnée des parcours, la surface disponible instantanée est de 2,5 m²/canard minimum.
- La durée du vide sanitaire après nettoyage et désinfection du bâtiment et des matériels est de 7 jours minimum entre les lots d'élevage, complété d'un vide sanitaire annuel d'au moins 21 jours. Le nettoyage et la désinfection sont réalisés sitôt après l'enlèvement du dernier lot.

5.2.6 Exigences sanitaires

- L'éleveur respectera un règlement technique assurant la protection sanitaire de l'élevage. Ce règlement technique, élaboré par l'organisation d'éleveur précise, en fonction du type d'élevage, les conditions d'accès aux bâtiments et aux parcours.

  Toutes les mesures de protection contre la pénétration d'animaux étrangers devront être mises en place.
- Avant toute installation de canards dans un bâtiment, l'ensemble des locaux et des matériels correspondants fait l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection selon un programme clairement établi pour chaque élevage.
- Les éleveurs mettent en place un plan sanitaire d'élevage qui décrit la prophylaxie à mettre en œuvre. Les animaux, peuvent recevoir**,** après prescription vétérinaire, une vaccination anticholérique avec rappel.
- Tous les traitements préventifs ou curatifs ne relevant pas de la prescription vétérinaire obligatoire font l'objet d'un agrément de l'organisation dont dépend l'éleveur.

5.2.7 Alimentation en élevage

C 21. et C 22.
Matières premières utilisées (cf. plan alimentation en annexe II)

- Avant le 42ème jour, la ration alimentaire est composée d'au moins 50 % de :
  - Grains de céréales et produits dérivés,
  - graines de légumineuses.

- Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés céréales à partir du 43ème jour doit être supérieur ou égal à 70 %. Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble grains de céréales et produits dérivés céréales.

  La formulation de l'alimentation, à partir du 43ème jour, doit faire apparaître :
  - un minimum de 15 % d'incorporation de grains de maïs,
  - et un maximum de 40 % d'incorporation de grains de blé (hors produits dérivés de blé).

Additifs utilisés

Tous les additifs destinés à l'alimentation animale, sont autorisés en élevage avec les restrictions suivantes :

CATÉGORIE D'ADDITIFS	GROUPES FONCTIONNELS	NOM DE L'ADDITIF	MODALITÉS D'UTILISATION
Additifs technologiques	Anti-oxygènes	BHT (buthylhydroxytoluène)	Interdits
	Liants	Lignosulfites	Interdits
	Émulsifiants, stabilisants, épaississant et gélifiants		Interdits

C 23. Tous les traitements doivent être interrompus avant le début du gavage proprement dit.
Les animaux victimes pendant la durée de l'élevage d'affections graves susceptibles de laisser des séquelles durables (lésions chroniques, troubles métaboliques persistants) ne sont pas mis en gavage.

5.3 GAVAGE

5.3.1 Mise en gavage

C 24. Les canards sont mis en gavage au plus tôt à 90 jours. Ils doivent être correctement emplumés.

C 25. Le poids moyen du lot de canards au moment de la mise en gavage doit être de 3,8 kg de poids vif minimum, les canards de moins de 3.5 kg sont exclus du lot.

- Dans une salle de gavage, tous les canards doivent obligatoirement entrer le même jour.

C 27. Il ne peut y avoir plus de 2 000 canards gavés simultanément par exploitation ; et plus de 1000 canards gavés simultanément par exploitant.

- Le nombre de canards produits par an est limité à 13 000 par exploitant (2 exploitants maximum par exploitation).

C 28. Les canards sont gavés pendant 12 jours minimum, et 24 repas minimum.

5.3.2Locaux de gavage - Densité - Ambiance

C 30. A chaque salle correspond un lot de gavage provenant d'un seul lot d'élevage. Exceptionnellement, afin de remplir la salle de gavage, le lot de gavage peut être constitué à partir d'au maximum deux lots d'élevage.

C 31. Entre chaque lot de gavage, l'éleveur doit procéder à un nettoyage-désinfection des installations et respecter un vide sanitaire :

- De 3 jours minimum après désinfection, dans le cas de gavage sur litière ;
- De 48 heures minimum après désinfection, dans le cas de gavage sur caillebotis, en logement collectif ou individuel ;

ainsi qu'un vide sanitaire annuel total de la salle de gavage d'une durée de 14 jours consécutifs.

C 32. Les conditions de conception et de fonctionnement des bâtiments de gavage doivent permettre d'assurer le confort des animaux avec un renouvellement d'air suffisant. Les salles de gavage doivent être conçues et aménagées de manière à permettre un nettoyage efficace.

- Le bâtiment de gavage comporte au maximum trois salles séparées ne permettant aucune diffusion de contaminations ou de maladies directes ou indirectes ; dans le cas de bâtiments de type semi-ouverts, les ouvertures sur l'extérieur sont suffisamment espacées entre chacune des salles pour atteindre cet objectif.
- Une propreté rigoureuse doit régner dans les locaux. Les locaux sont nettoyés et désinfectés sitôt l'enlèvement des animaux selon un programme de nettoyage et de désinfection préétabli.
- Les abreuvoirs doivent être approvisionnés en eau potable et nettoyés régulièrement. Les animaux devront disposer d'eau propre en permanence.

C 33. Les locaux de gavage doivent être conçus et aménagés de manière à placer les animaux dans d'excellentes conditions de confort et permettre un nettoyage efficace. Une bonne ambiance doit être assurée (ventilation, température, hygrométrie, luminosité).

En cas de gavage sur litière, le sol du local doit :

- être bétonné pour permettre un nettoyage facile ;
- avoir une pente adéquate pour l'évacuation des eaux de nettoyage ;
- la litière doit être entretenue de façon à assurer un confort maximal aux animaux ;
- être maintenu en bon état de propreté, notamment par un enlèvement régulier des déjections (ou des litières) de façon à ce qu'il n'y ait aucun dégagement d'ammoniac dans l'atmosphère ambiante.

En cas de gavage sur caillebotis, la conception de celui-ci doit :

- permettre une évacuation rapide des déjections ainsi qu'un nettoyage et une désinfection faciles ;
- éviter les blessures aux pattes des canards.

C 34. La densité maximale des animaux en gavage est de :

- 4 canards au m² en parc collectif sur litière,
- 7 canards au m² en parc collectif sur caillebotis,
- 8 canards au m² en logement collectif.

C 35. Le gavage en logement individuel est interdit.

5.3.3Alimentation en gavage

C 36. Le maïs en grain entier représente au minimum 99 % de l'aliment de gavage en poids de la ration.

Le maïs doit être exempt de moisissures, d'insectes parasites, de fermentations anormales.

Seuls, 1 % de compléments peuvent être incorporés, au moment de la préparation du maïs de gavage.

Tout traitement vétérinaire est impérativement interdit durant la période de gavage.

C 37. En cas de traitement pendant la période de gavage, les animaux ne peuvent pas bénéficier du label.

5.4 TRANSPORT DES ANIMAUX VIVANTS

- La densité des animaux n'excède pas :
  - 75 kg au m² soit 17,5 canards au m² pour les PAG,
  - 65 kg au m² soit 10 canards au m² pour les canards gavés.
- Toutes les précautions sont prises pour que le transport se réalise dans les meilleures conditions. Les temps de transfert (élevage→gavage et gavage→abattage) sont réduits au minimum et un soin tout particulier est apporté à la ventilation ou à l'aération dans les véhicules de transport. En particulier, l'enlèvement des canards gavés pour abattage est organisé de telle manière que la durée de transport et d'attente est limitée à 5 heures.
- Les logements sont nettoyés et désinfectés après chaque livraison, selon un plan de désinfection et nettoyage préétabli.

5.5 ABATTAGE DES CANARDS GAVÉS

5.5.1Age minimum d'abattage

C 38. Les canards sont abattus à 102 jours minimum.

5.5.2Attente avant abattage

- Avant abattage, les canards font l'objet d'un repos sur une aire abritée à luminosité réduite et à aération suffisante. Des précautions sont prises pour éviter toute augmentation anormale de la température.

C 39. Les canards sont abattus dans les 12 heures maximum qui suivent le dernier repas. La quantité de maïs distribué au cours du dernier repas devra être adaptée au délai entre le repas et l'abattage, pour éviter les jabots pleins lors de l'abattage.

5.5.3 Saignée

Les conditions d'abattage des canards doivent respecter les critères suivants :

- Il est recommandé de tenir l'animal immobilisé de façon manuelle sans brutalité,
- L'opération peut se réaliser, indifféremment, au cou ou par le bec. Dans tous les cas, la qualité de l'incision doit favoriser un égouttage rapide, inférieur à 6 minutes.

5.5.4 Trempage

Le trempage, destiné à faciliter la plumaison des canards, est réalisé dans une eau dont la température est contrôlée pour éviter toute brûlure de l'épiderme. L'eau est maintenue à la bonne température pendant toute la durée de l'opération.

C 40 La plumaison est manuelle ou mécanique, à sec ou après échaudage dans un bac d'eau chaude dont l'eau est renouvelée aussi souvent que nécessaire, pour limiter les risques sanitaires.

5.5.5Plumaison - Finition

La plumaison est réalisée avec le plus grand soin et doit être parfaite car elle conditionne la présentation des viandes issues de la découpe.

5.6 EVISCÉRATION ET DÉCOUPE

5.6.1 Éviscération et refroidissement des carcasses

- L'éviscération peut être pratiquée à froid ou à chaud.
- L'éviscération sur table est interdite.

a)Éviscération à chaud

C 41. Les canards sont éviscérés aussitôt après abattage

C 42. Les carcasses sont placées en chambre froide de ressuage après éviscération. Les foies labellisables sont refroidis.

b)Éviscération à froid

C 43. Les canards sont placés en chambre froide de ressuage après plumaison.

Les canards ressués sont ensuite éviscérés. Chaque lot dûment identifié est éviscéré dans un délai maximum de 24 heures après l'abattage et de 36 heures après le dernier repas.

C 44. Les carcasses après éviscération peuvent être soit placées en chambre froide de conservation afin de maintenir la chaîne du froid, soit découpées.

5.6.2 Conditions de découpe

C 45. Les carcasses sont découpées après refroidissement. Seule la découpe manuelle est autorisée.

C 46. Le délai entre l'abattage et la mise en découpe doit être inférieur à 48 heures. Les carcasses sont découpées dans un délai maximum de 24 heures après éviscération.

- Les produits de découpe sont placés dans les meilleurs délais en salle réfrigérée.

5.6.4 Classement des foies : caractéristiques des foies frais

- Les foies destinés à la certification en frais ou transformés sont sélectionnés et font l'objet d'un classement par un personnel qualifié.
- Le classement est réalisé en continu à la sortie de la chaîne d'éviscération : le temps d'attente entre éviscération et classement est réduit au minimum.

C 48 (suite C 48 voir § 5.6.7). Le foie gras classé est (cf. annexe IV) :

- Entier (2 lobes), un parage superficiel peut être réalisé,
- Exempt de marque de fiel (il devra avoir été retiré lors de l'éviscération),
- de couleur claire uniforme ; sans tâche et anomalie d'aspect de quelle que nature que ce soit (par exemple tâches de sang, hématomes, taches vertes de boyaux ou de fiel…) ;
- de consistance ferme et souple au toucher, sans granulosité, de paroi extérieure lisse,
- il pèse entre 400 g (minimum) et 700 g (maximum) ;

- Les lots de foies classés devront êtres identifiés de façon à respecter les exigences d'identification et de traçabilité présentées au chapitre V, paragraphe 5.1.

5.6.5 Caractéristiques des Gésiers

C 49. Gésiers :les gésiers sont présentés entiers, et doivent être 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.
Ils sont présentés en « papillon ».

5.6.6 Classement et caractéristiques des pièces de découpe

C 51. Les morceaux de découpe (magret, cuisse, manchon), issus de carcasses éviscérées parfaitement plumées, sans blessure, ni griffure, ni ecchymose ou autre anomalie apparente, sont présentés avec peau et sont exempts des déchets suivants :

- petits os ou morceaux d'os,
- cartilages issus principalement des jointures,
- caillots sanguins,
- gras (sauf précision dans la définition du produit),
- sicots et filoplumes

Ils ne présentent ni griffure, ni hématome et sont parfaitement parés.
S'ils présentent des défauts (brûlures, hématomes, fractures), ils devront faire l'objet d'un déclassement et ne peuvent en aucun cas bénéficier du label.

Magret : Le magret est défini comme étant le muscle de masse pectorale constituant le filet (prélevé sur un canard engraissé par gavage en vue de la production de foie gras). Le magret ne comprend pas le muscle de l'aiguillette et doit être présenté avec la peau et la graisse sous-cutanée le recouvrant.

Le taux d'engraissement (graisse + peau/poids total) doit être compris entre 25 % et 45 %.

C 52. Le poids du magret de canard paré est de 350 g minimum.

Les magrets ne doivent pas présenter de lésions telles que les hématomes et les griffures. Ils sont parfaitement plumés et les sicots correctement éliminés.

Les magrets doivent être soigneusement parés : des photos référence sont jointes en annexe III.

Cuisse : Cuisse entièrement détachée ou sectionnée à l'articulation du tarse et comprenant l'entrecuisse avec gras et peau. Elles ne doivent pas présenter d'hématome ni de griffure. Elles sont parfaitement plumées, et les sicots sont éliminés. Les cuisses sont soigneusement parées : des photos référence sont jointes en annexe III.

Manchon : Le manchon désigne le premier rayon de l'aile. Il est présenté correctement *paré (des photos référence sont jointes en annexe III), sans fracture, esquille ou hématome.*

C 53.

Aiguillette : On désigne sous le nom d'aiguillette les muscles pectoraux profonds attachés à la carcasse.

Les aiguillettes sont présentées entières et sans hématome. Elles sont exemptes des déchets suivants :

- petits os ou morceaux d'os,
- cartilages issus principalement des jointures,
- caillots sanguins,
- gras,

Les lots de produits classés devront êtres identifiés de façon à respecter les exigences d'identification et traçabilité présentées au chapitre V, paragraphe 5.1.

5.6.7 Entreposage - Conditionnement des produits frais - Mise en marché

- Les foies gras les abats et les pièces de découpes sont présentés au consommateur, non préemballés ou conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée.

- L'étiquetage doit être conforme aux exigences du chapitre VI.

  L'étiquetage des produits destinés à la vente au consommateur devra comporter une DLC calculée à partir de la date d'abattage, le jour d'abattage non compris.

  Cette DLC sera définie, par produit et par type de conditionnement, pour chaque entreprise, selon les résultats d'un protocole de validation.

C 48 (bis). Les DLC sont inférieures ou égales à :

- pour les foies gras mis sous vide : 12 jours après abattage, jour d'abattage non compris ;
- pour les foies gras mis sous atmosphère contrôlée : 7 jours après abattage, jours d'abattage non compris ;
- pour les foies gras non préemballés: 5 jours maximum après abattage, jour d'abattage non compris.
- pour les morceaux de découpe non préemballés : 10 jours après abattage, jour d'abattage non compris;
- pour les morceaux de découpe sous vide et sous atmosphère: 18 jours après abattage, *jour d'abattage, non compris*.

5.7 SURGÉLATION

C 54. La congélation est interdite

C 55. Le délai maximum entre l'abattage et la surgélation est de 48 heures maximum (jour N pour jour N+2)

- Les magrets sont surgelés à l'aide d'un matériel de surgélation (tunnel, cellule…) dont la température permet d'atteindre les -18°C à cœur des produits dans un délai maximum de 2 heures.
- L'étiquetage doit être conforme aux exigences du paragraphe VI.

C 56. La DDM des magrets surgelés, est au maximum de 8 mois. Passé ce délai, ils ne peuvent plus bénéficier du Label Rouge.

VI -ETIQUETAGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge n° LA 12/89 mentionne au minimum :

- le logotype « label rouge », dans le respect de la charte graphique ;
  - le numéro d'homologation du label : n° LA 12/89 ;
- les caractéristiques certifiées suivantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette :
  - « Canard gavé au maïs grain entier » ;
  - « Canard âgé de 102 jours minimum » ;
- le nom et l'adresse de l'ODG : « PALSO – Cité Mondiale – 33000 Bordeaux »
- Chaque étiquette est numérotée individuellement.
- Toutes les étiquettes sont soumises à l'ODG pour validation avant impression et utilisation.

VII -PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET METHODES D'EVALUATION

ETAPES	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	VALEURS CIBLES	METHODES EVALUATION
Accouvage	Origine génétique	Espèce et croisement de souches	Documentaire – Visuelle
Gavage	Age de mise en gavage	90 jours minimum	Documentaire – Visuelle
	Durée du gavage	12 jours et 24 repas	Documentaire
	Alimentation en gavage	Maïs grain entier (99 %) Additifs	Documentaire – Visuelle
Abattage	Age abattage	102 jours minimum	Documentaire
Découpe	Tri et sélection des produits (Foies gras et viandes)	Poids minimum Parage Présentation	Documentaire - Visuelle

ANNEXE I :DÉFINITIONS

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

Bande : Chaque livraison de canetons correspond à une bande.

Exploitation agricole : Ensemble des unités de production gérées par l'exploitant agricole et situées sur le territoire d'un Etat membre, la gestion correspondant à la mise en valeur directe, ou indirecte, d'un site de production par un même producteur. Ainsi, un site peut avoir un statut juridique différent d'un autre mais dès que sa gestion n'est pas autonome de cet autre site (même exploitant ou même moyens…), il devra être considéré comme faisant partie de la même exploitation.

Parage : Opération qui consiste d'une part à éliminer les parties présentant un traumatisme ou un défaut important pouvant nuire à la présentation du produit fini et d'autre part, pour les pièces de découpe, à enlever l'excès de peau et de gras sous cutané pouvant nuire à la présentation du produit fini

Parquet de reproducteurs : Ensemble de femelles reproductrices de même souche, mises en place dans un ou plusieurs bâtiments de ponte d'un même couvoir, ayant un écart d'âge à la naissance de 6 semaines maximum et accouplées avec des mâles d'une souche unique.

Site d'élevage : tout bâtiment ou ensemble de bâtiments ou parcelles d'une même exploitation éloignés des autres bâtiments ou parcelles de la même exploitation d'une distance inférieure ou égale à 500 mètres.
Le site d'élevage exclut les bâtiments ou salles de gavage.

Vide sanitaire :Délai d'attente observé entre la fin du nettoyage/désinfection des bâtiments et du matériel, après l'enlèvement d'une bande, et la mise en élevage d'une autre bande dans le même bâtiment.

ANNEXE II : PLAN D'ALIMENTATION

De 0 à 42 jours d'âge 3 à 4 kg par caneton, selon la saison (les % s'entendent par rapport à la ration totale)	50 % minimum de grains de céréales + produits dérivés + graines de légumineuses: 40 % <u>minimum</u> de grains de céréales + produits dérivés 15 % de grains de maïs minimum 40 % de grains de blé maximum (hors produits dérivés de blé) 15 % de produits dérivés de céréales maximum le reste de la ration peut être composée de grains de céréales et produits dérivés, graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés, graines de légumineuses et produits dérivés, tubercules, racines et produits dérivés, fourrages, mélasse, produits laitiers, minéraux (à l'exclusion des minéraux issus de produits animaux), acides gras et sels d'acides gras, d'acides aminés et leurs sels, d'analogues des acides aminés, de levures et des additifs réglementaires autorisés conformément au chapitre 5.2.7
De 43 jours d'âge à la mise en gavage 14 à 15 kg par canard, selon la saison (les % s'entendent par rapport à la ration totale)	70 % <u>minimum</u> de grains de céréales + produits dérivés de céréales (~~issues :~~ maximum 15 % de l'ensemble ; grains de céréales et produits dérivés) 15 % de grains de maïs minimum 40 % de grains de blé maximum (hors produits dérivés de blé) le reste de la ration peut être composée de grains de céréales et produits dérivés, graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés, graines de légumineuses et produits dérivés, tubercules, racines et produits dérivés, fourrages, mélasse, produits laitiers, minéraux (à l'exclusion des minéraux issus de produits animaux), acides gras et sels d'acides gras, d'acides aminés et leurs sels, d'analogues des acides aminés, de levures et des additifs réglementaires autorisés conformément au chapitre 5.3.4
Durant le gavage 8 à 10 kg par canard selon la durée de gavage et selon l'état d'engraissement (les % s'entendent par rapport à la ration totale)	99 % de la matière sèche en poids de la ration de gavage est le maïs distribué en grain entier. Le maïs doit être exempt de moisissures, d'insectes parasites, de fermentations anormales. Seuls, 1 % de compléments peuvent être incorporés, au moment de la préparation du maïs de gavage. Le maïs de gavage peut être distribué après cuisson, trempage ou directement à l'état naturel. Un trempage minimum est préconisé.

ANNEXE III : PHOTOS RÉFÉRENCES DE PARAGE ET DE PRÉSENTATION DES PIÈCES DE DÉCOUPE

Principes généraux de classement des produits de découpe <u>remis directement au consommateur final</u>

Sur les produits de découpe, les défauts de plumaisons sont exclus du référentiel Label Rouge LA12/89. Les plumes brûlées ne sont pas considérées comme des défauts de plumaison.

Les cuisses et les manchons Label Rouge LA12/89 peuvent présenter des défauts mineurs de découpe (*Cf. photo Cuisse Pc13022bis*). La forme de la cuisse ou du manchon Label Rouge LA12/89 importe peu. La qualité du parage est un critère important.

Afin de définir la qualité de plumaison attendue dans le cadre du référentiel Label Rouge LA12/89, nous distinguerons deux étapes :

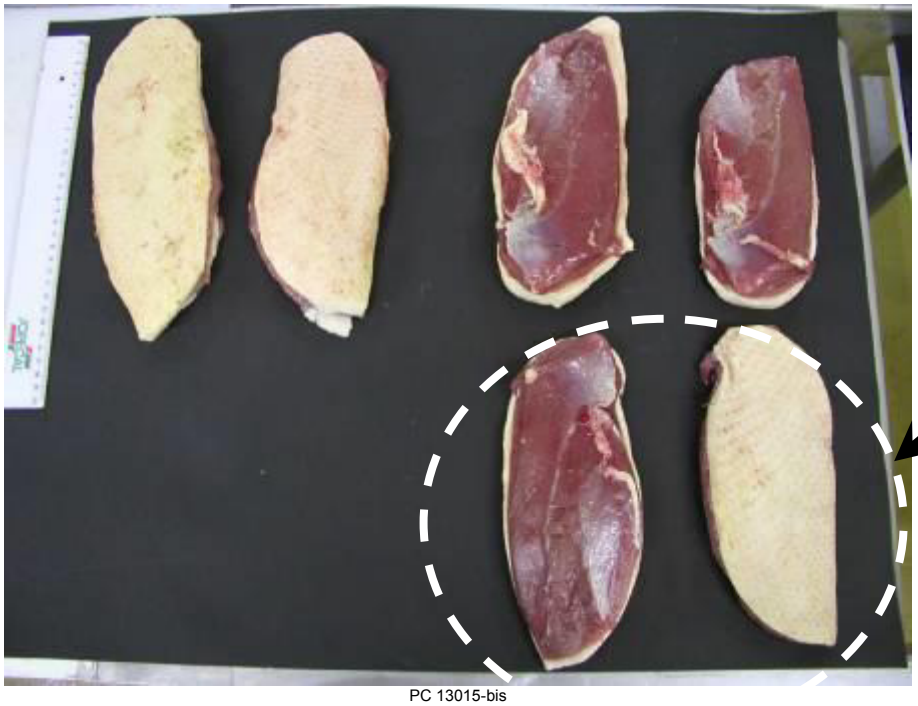
- Sortie d'abattoir : il ne doit rester aucune plume sur les pièces de découpe.
- Etapes ultérieures (découpe, parage des produits de découpe et préparation) : les sicots et les plumes filaires sont susceptibles d'être retirer lors de ces étapes.

Présentation des magrets de canard mulard certifié dans le cadre du Label Rouge LA12/89

Les critères de présentation retenus pour les magrets de canard mulard dans le cadre du Label Rouge LA12/89 sont :

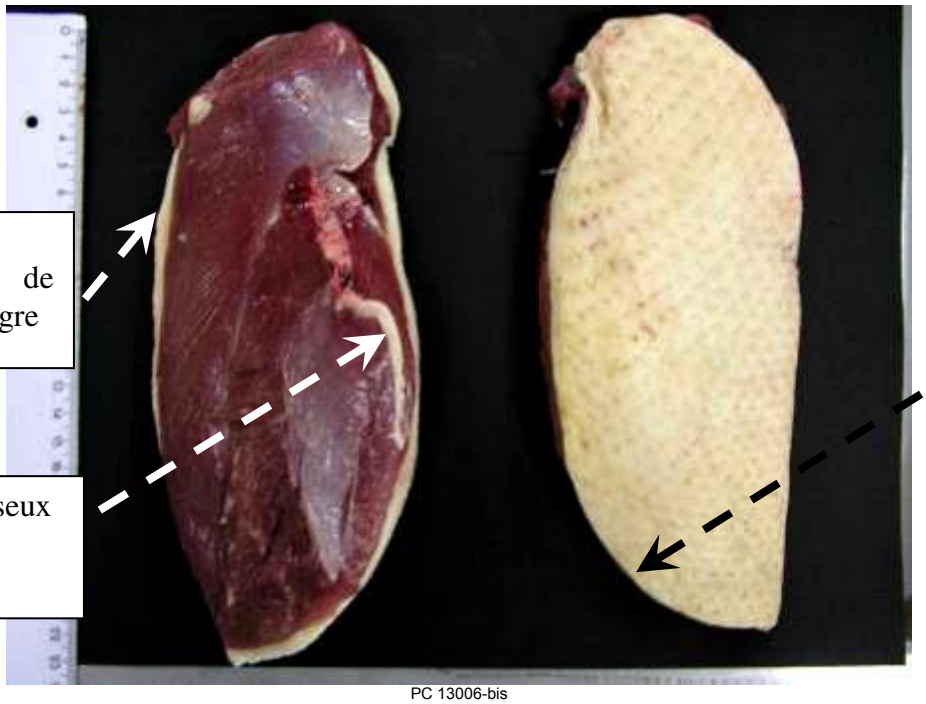
- Parage serré, arrondi,
- Possibilité de conserver des vaisseaux et de la masse graisseuse sur la face interne du magret.

➢ **Planche présentant différentes formes de découpe de magrets crus :**



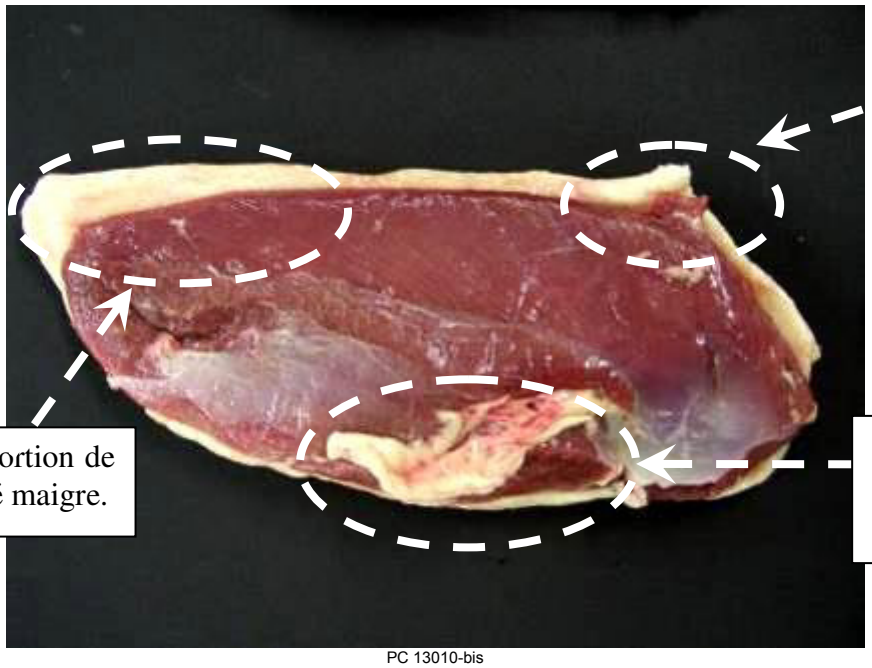
PC 13015-bis

➢ **Planche présentant une forme de découpe de magret cru autorisée :**



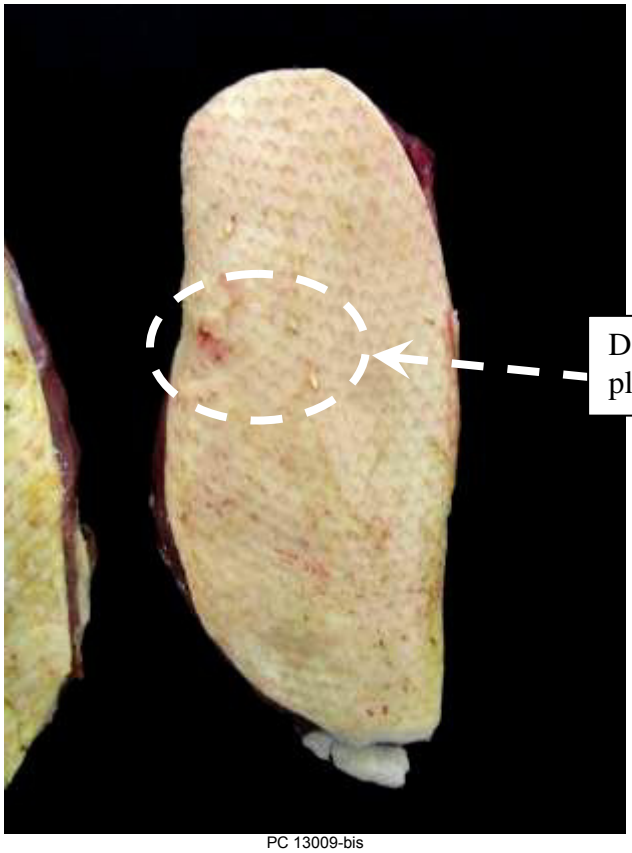
PC 13006-bis

➢ **Planche présentant une forme de découpe de magret cru non autorisée :**



PC 13010-bis

➢ **Planche présentant une forme de plumaison de magret cru non autorisée :**



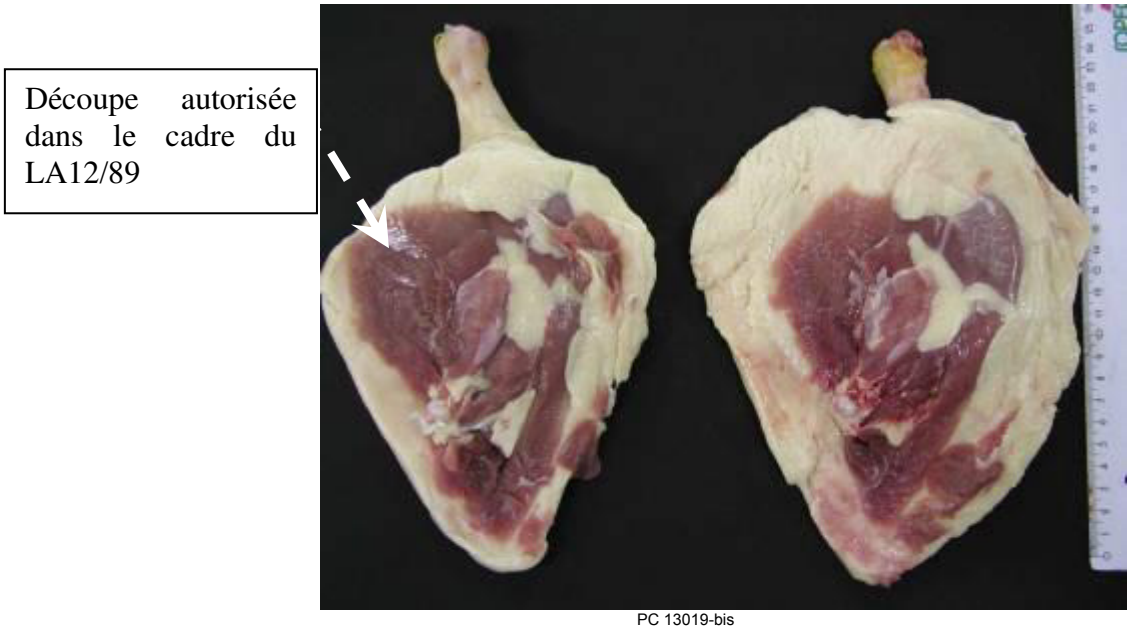
PC 13009-bis

Présentation des cuisses de canard mulard certifié dans le cadre du Label Rouge LA12/89

Les critères de présentation retenus pour les cuisses de canard mulard dans le cadre du Label Rouge LA12/89 sont :

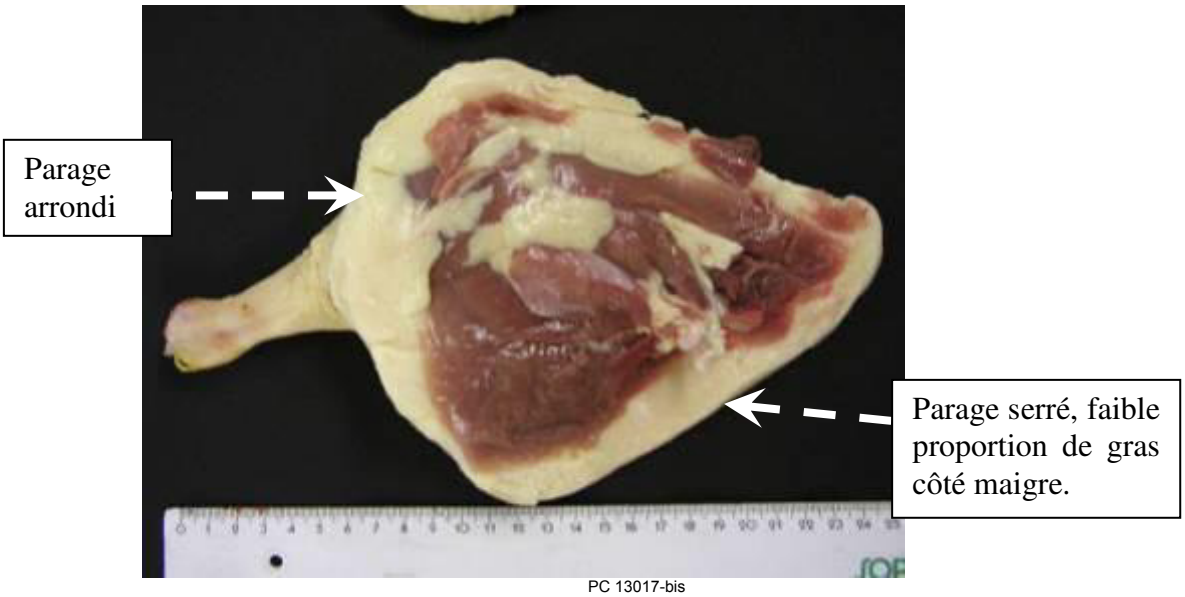
- Parage serré, arrondi,
- Une masse graisseuse raisonnable autour de la chair, lorsqu'on observe le produit côté chair.

➢ **Planche présentant différentes formes de découpe de cuisses crues :**



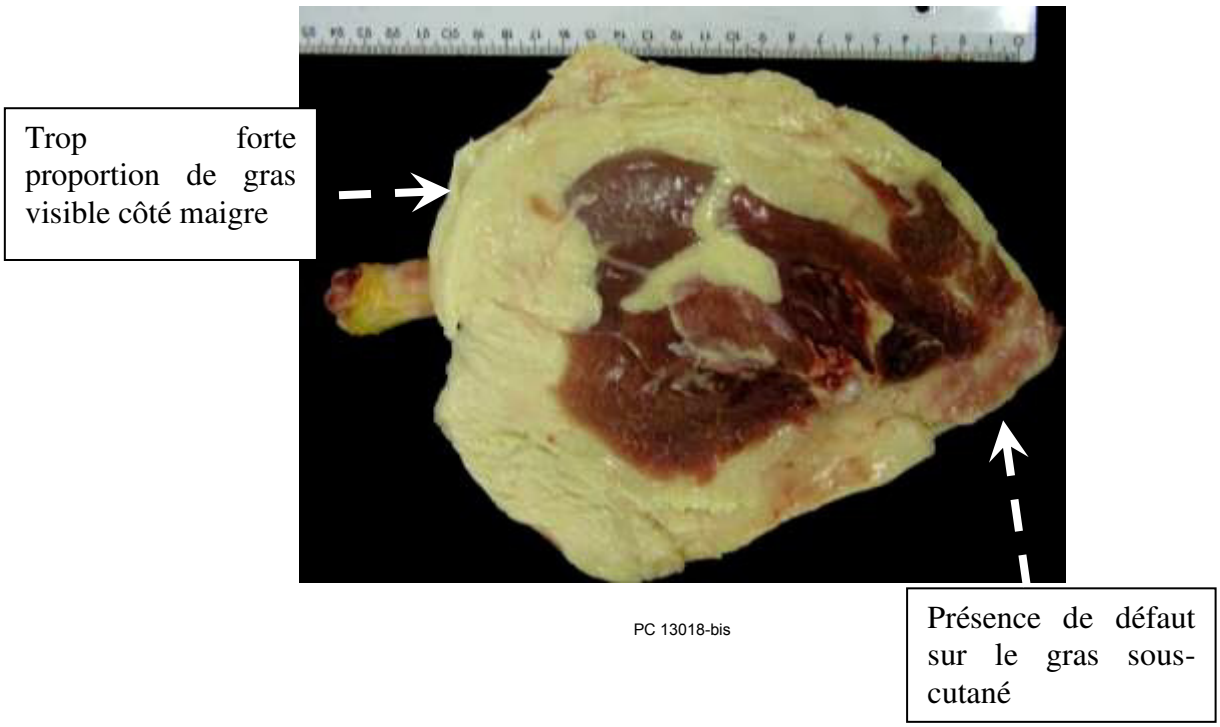
PC 13019-bis

- **Planche présentant une découpe de cuisse crue autorisée :**



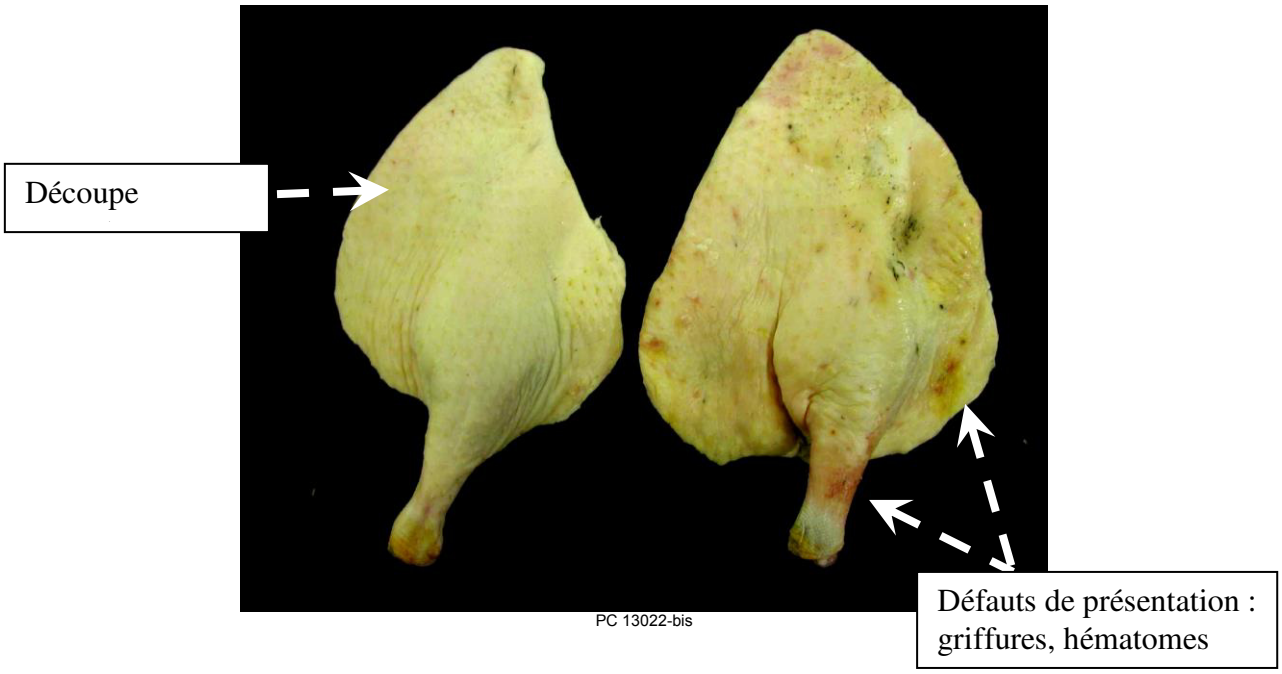
PC 13017-bis

- **Planche présentant une découpe de cuisse crue non autorisée :**



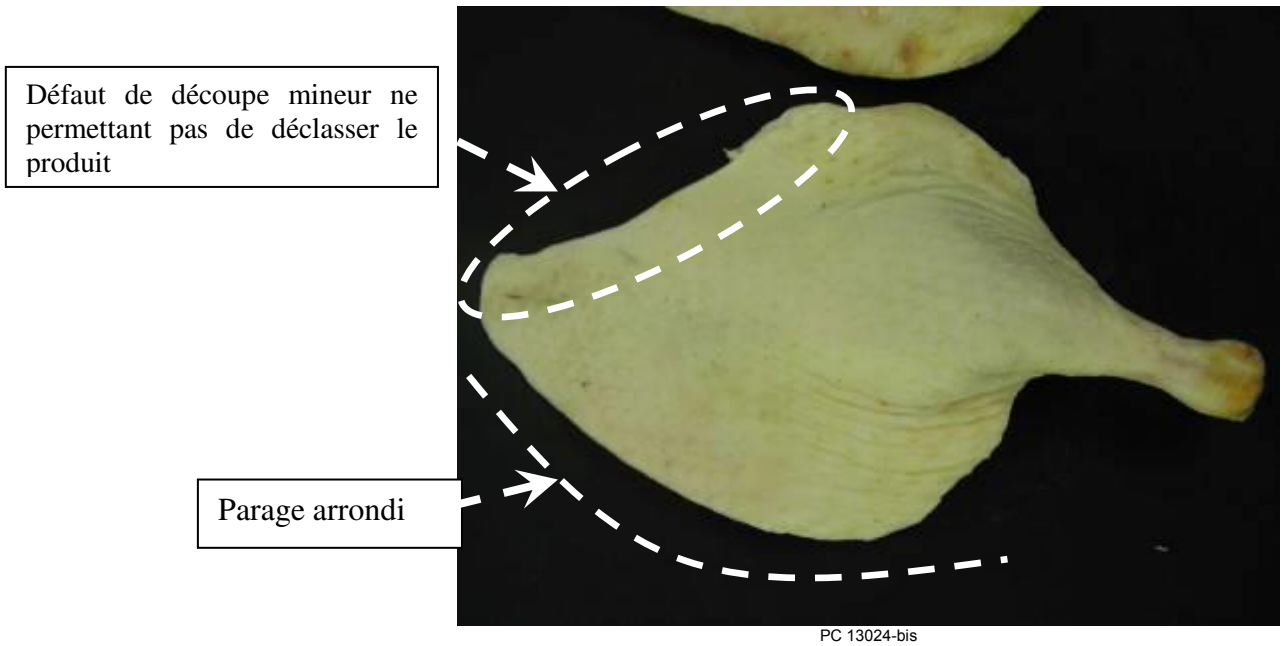
PC 13018-bis

- **Planche présentant deux découpes de cuisse crue côté peau :**



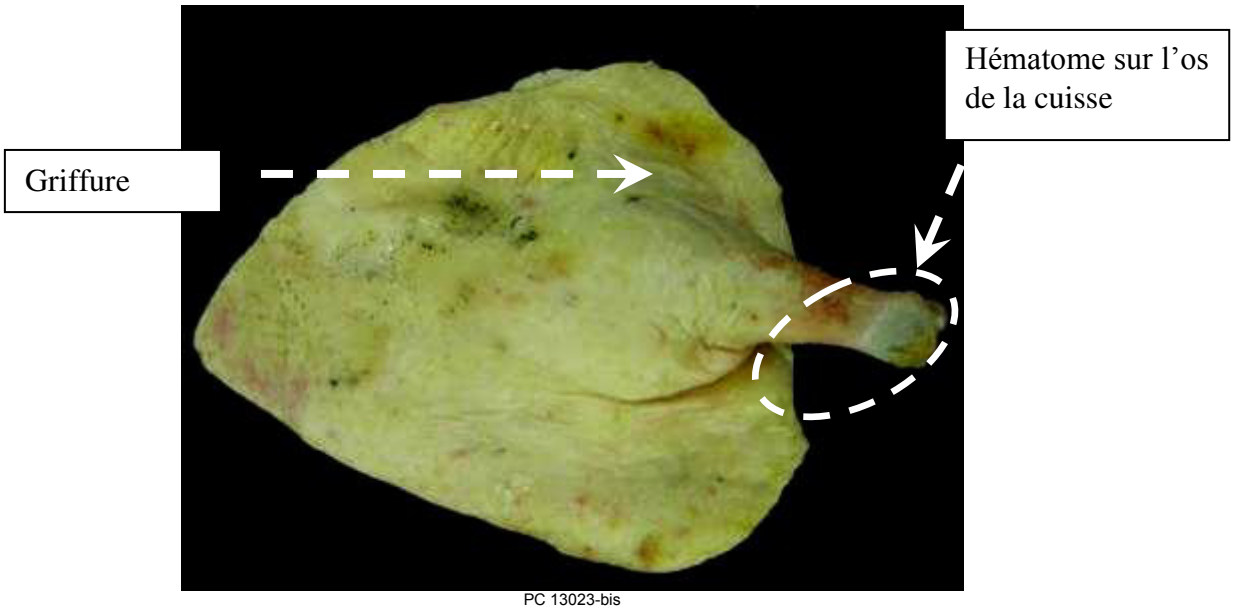
PC 13022-bis

- **Planche présentant une découpe de cuisse autorisée, côté peau :**



PC 13024-bis

- **Planche présentant une découpe de cuisse non autorisée, côté peau :**



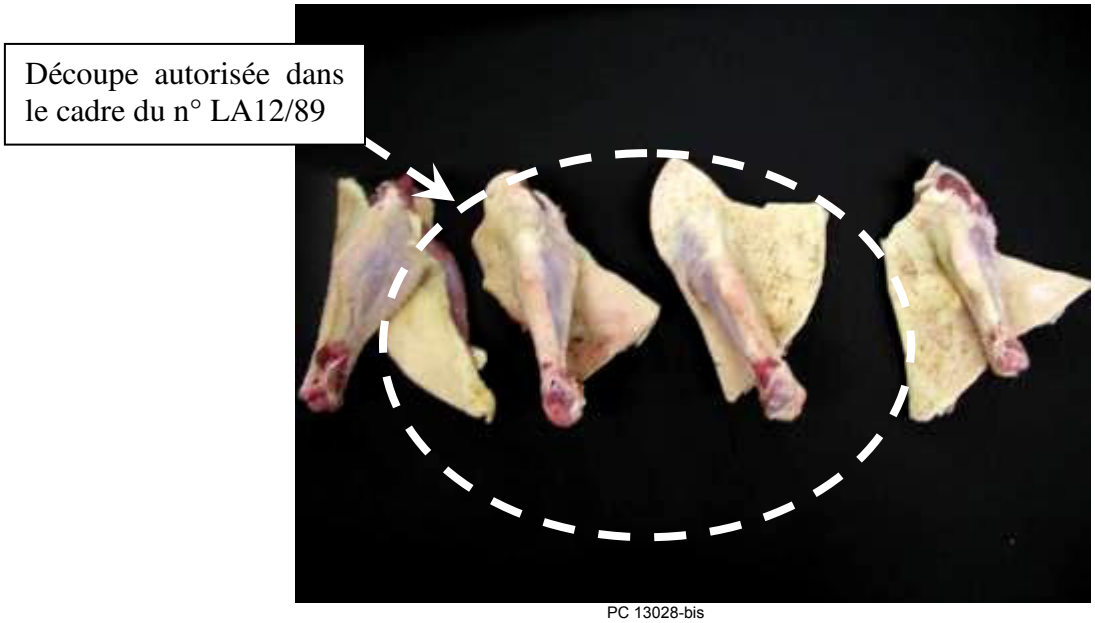
PC 13023-bis

Présentation des manchons de canard mulard certifié dans le cadre du Label Rouge n° LA12/89

Les critères de présentation retenus pour les manchons de canard mulard dans le cadre du Label Rouge n°LA12/89 sont :

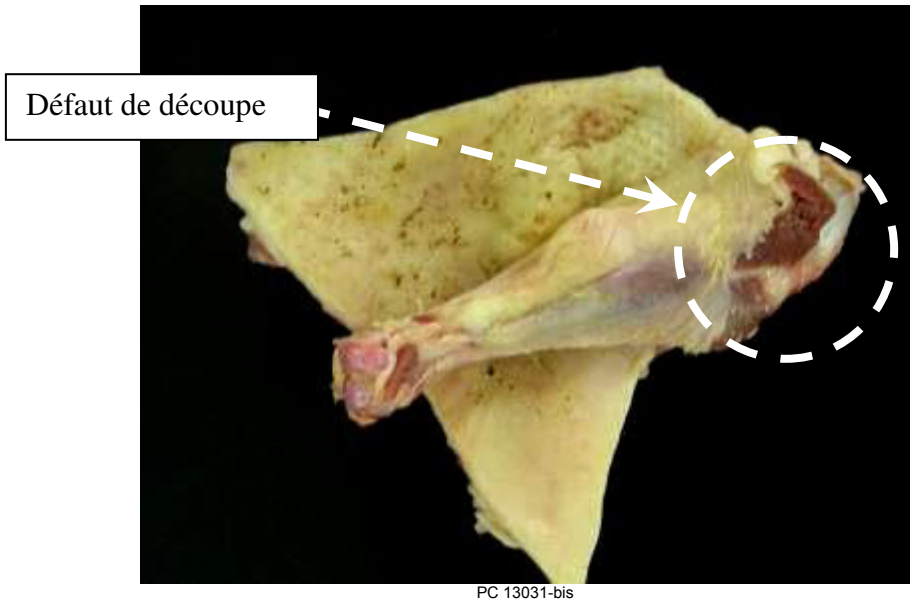
- Parage serré, arrondi,
- Une masse graisseuse raisonnable autour de la chair, lorsqu'on observe le produit côté chair,
- Tête humérale intègre en sortie de découpe.

➢ **Planche présentant différentes formes de découpe de manchons crus :**



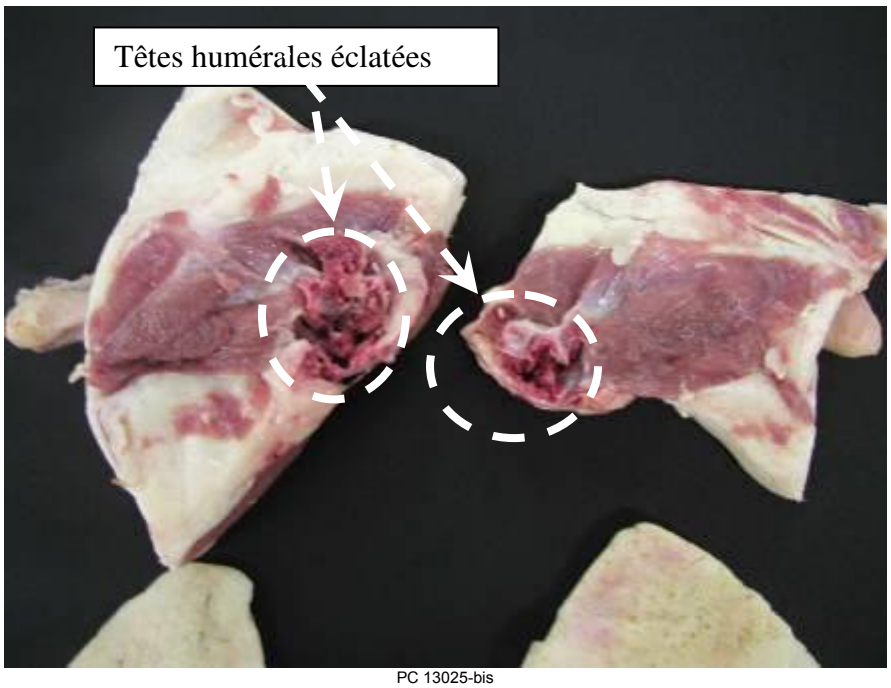
PC 13028-bis

- **Planche présentant une découpe de manchon non autorisée, côté peau :**



PC 13031-bis

- **Planche présentant une découpe de manchon non autorisée, côté peau :**



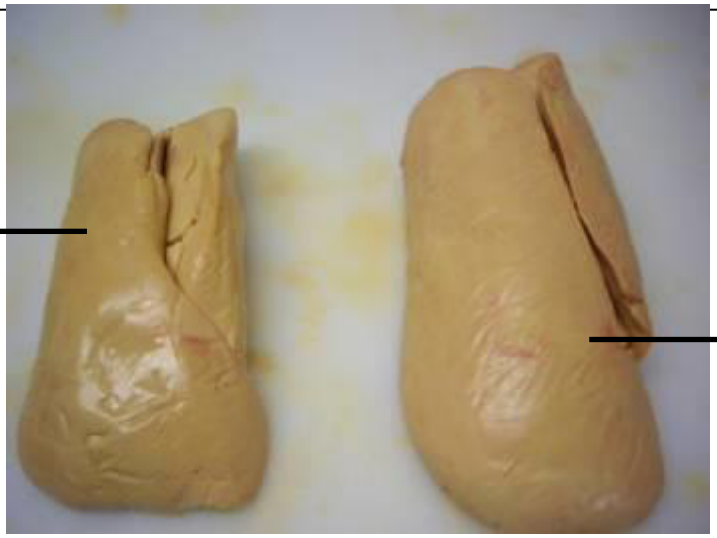
PC 13025-bis

ANNEXE IV : PHOTOS RÉFÉRENCES DES FOIES GRAS

Eléments retenus pour définir le Foie gras Label Rouge remis directement au consommateur final :

-Le poids : entre 400 et 700 gramme,
-L'uniformité de la couleur,
-L'absence de défauts : sans tâche de sang ou de fiel, sans hématome,
-L'aspect de la paroi : elle doit être lisse, sans granulosité,
-Le parage superficiel est accepté.

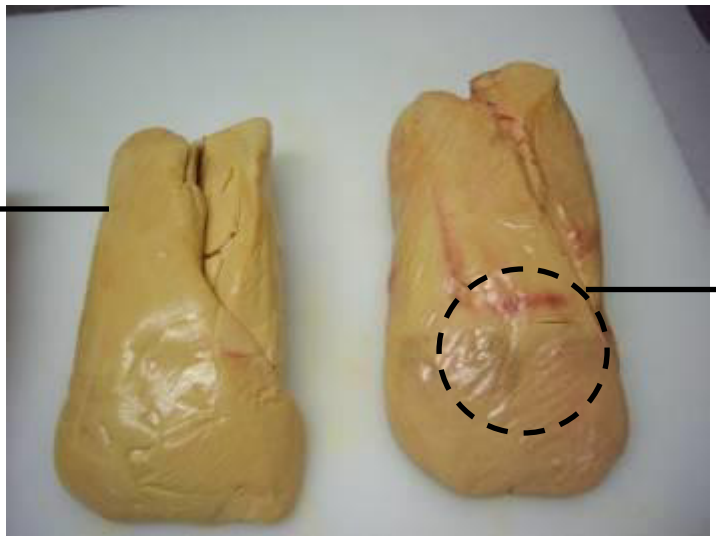
Poids de foie gras



Foie Label

Foie non label : poids supérieur à 700 g

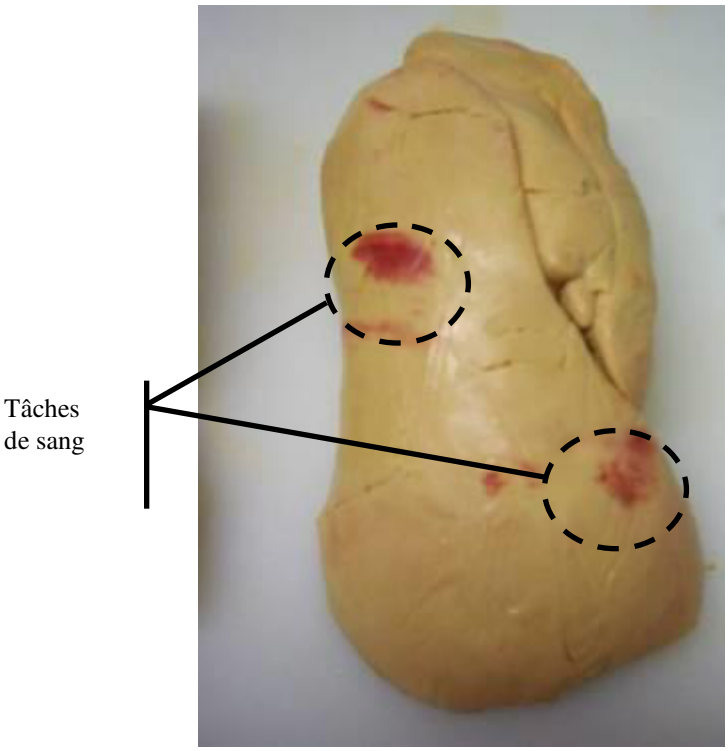
Uniformité de la couleur

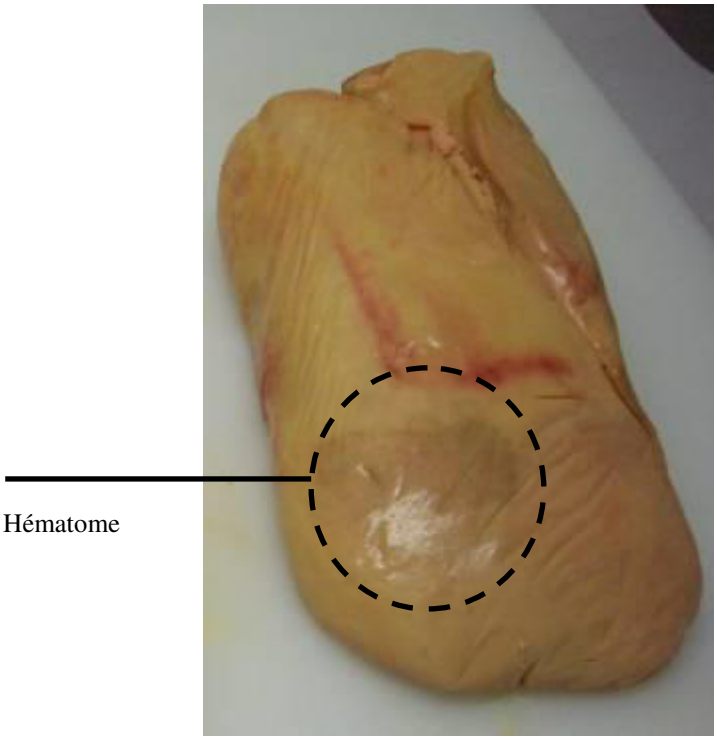


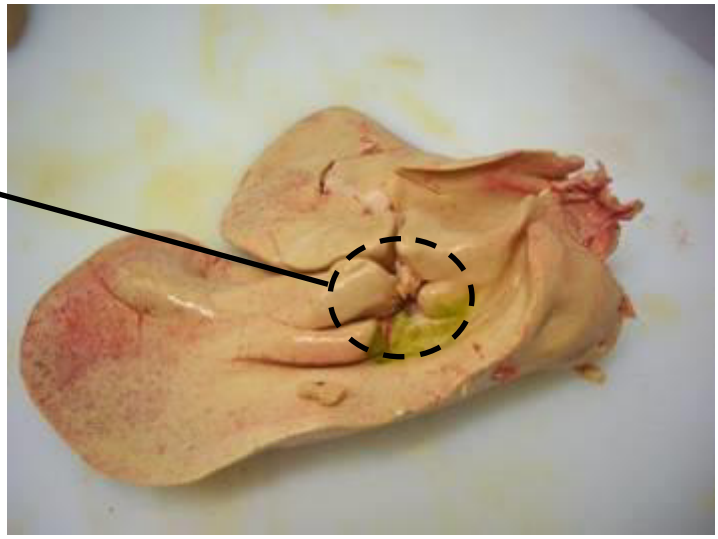
Foie Label

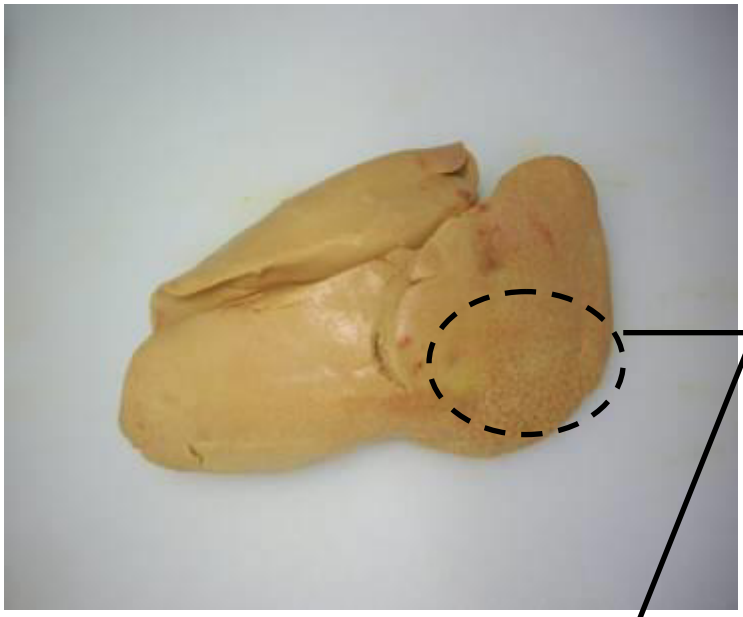
Foie non label : hétérogénéité de couleur

Les défauts non admis en Label Rouge LA 12/89 : tâche de sang, tâche de fiel, hématomes et granulosités

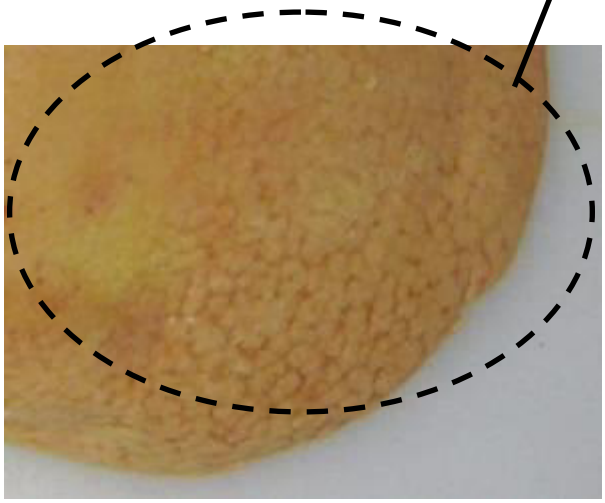




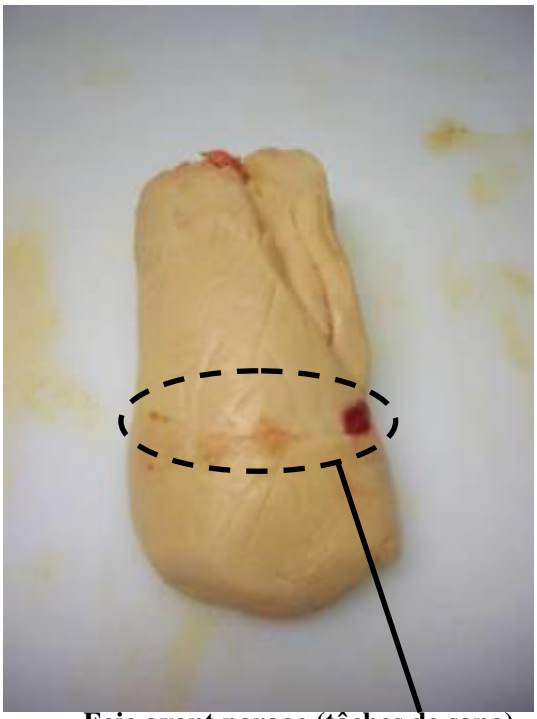




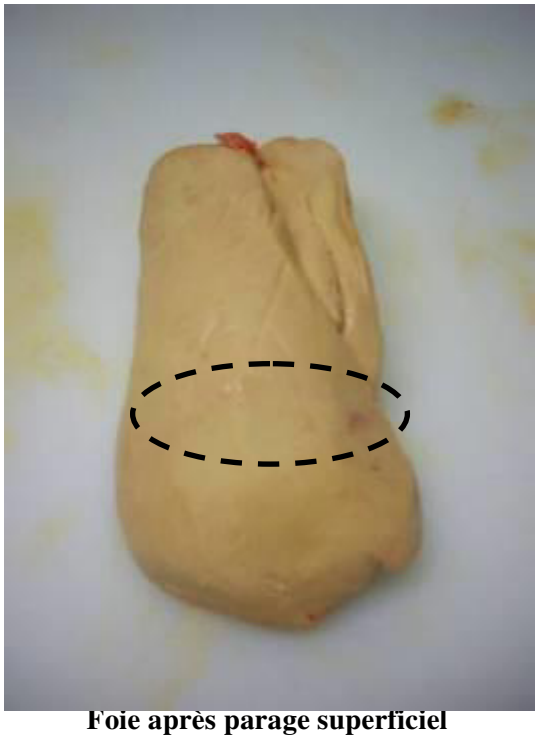
Zoom



Parage superficiel

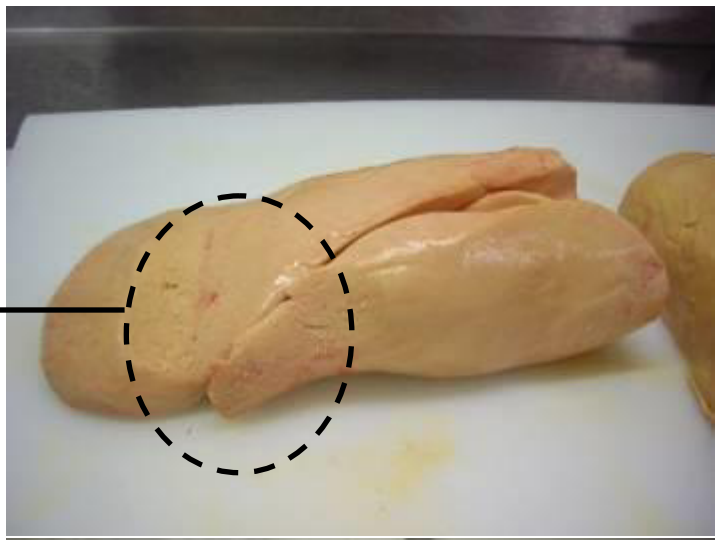


Foie avant parage (tâches de sang)



Foie après parage superficiel

Parage profond, **non accepté** dans le cadre du Label Rouge LA 12/89



Parage superficiel, accepté dans le cadre du Label Rouge LA 12/89

