JORF du 31 août 2019
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2019-39

Cahier des charges du label rouge n° LA 19/02 « Produits transformés de canards mulards gavés »

Foie gras, pièces de découpe en confit, magret séché (ou séché et fumé)

Caractéristiques certifiées communicantes

Foie gras et confit	Magret séché et magret séché et fumé
▪ Canard de 102 jours minimum ▪ Canard Gavé au maïs grain entier ▪ Fabrication traditionnelle	▪ Canard de 102 jours minimum ▪ Canard Gavé au maïs grain entier ▪ Salage au sel sec

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur ... 3
2. Dénomination du Label Rouge ... 3
3. Description du produit ... 3
3.1. Présentation des produits ... 3
3.1.1. Caractéristiques du foie gras entier ... 3
3.1.2. Caractéristiques du confit de viande de canard ... 3
3.1.3. Caractéristiques du magret séché (ou séché et fumé) ... 3
3.2. Comparaison avec le produit courant ... 3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure ... 5
4. Traçabilité ... 6
5. Méthode d'obtention ... 9
5.1. Caractéristiques de la matière première ... 9
5.2. Transformation ... 10
5.2.1. Foies gras ... 10
5.2.1.1. Schéma de fabrication du foie gras entier ... 10
5.2.1.2. Caractéristiques de préparation de la matière première ... 10
5.2.1.3. Fabrication des foies gras ... 11
5.2.1.4. Traitement thermique des foies gras ... 12
5.2.2. Pièces de découpe en confit ... 13
5.2.2.1. Schéma de fabrication des découpes en confit ... 13
5.2.2.2. Caractéristiques des pièces de découpe ... 13
5.2.2.3. Maturation de la viande ... 13
5.2.2.4. Cuisson de la viande ... 14
5.2.2.5. Conditionnement ... 14
5.2.2.6. Traitement thermique ... 15
5.2.2.7. Caractéristiques des produits finis ... 15
5.2.2.8. Schéma de fabrication du magret de canard séché (ou séché et fumé) ... 17
5.2.2.9. Caractéristiques des magrets ... 17
5.2.2.10. Préparation et assaisonnement des magrets ... 18
5.2.2.11. Séchage des magrets ... 18
5.2.2.12. Fumage et entreposage des magrets ... 18
5.2.2.13. Tranchage et parage des magrets ... 19
5.2.2.14. Conditionnement ... 19
6. Étiquetage ... 20
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation ... 21
Annexe : Abréviations et définitions ... 22

1. NOM DU DEMANDEUR

L'Association pour la promotion et la défense des produits de canards fermiers à foie gras des landes dite « Label Foie Gras des Landes » (ALFGL)
Chambre d'Agriculture des Landes - Cité Galliane - BP 279
40005 MONT DE MARSAN Cedex
Tél. 05.58.85.45.05
Courriel : qualite@landes.chambagri.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Produits transformés de canards mulards gavés »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. PRESENTATION DES PRODUITS

Les produits label rouge concernent les produits issus de canards mulards gavés suivants :

- le foie gras entier,
- le confit,
- le magret séché,
- le magret séché et fumé.

Le champ d'application du cahier des charges est limité au foie gras entier qui est la présentation la plus ancienne mais pas aux préparations de foie gras ni aux préparations à base de foie gras.

3.1.1. Caractéristiques du foie gras entier

La dénomination « foie gras entier » regroupe les préparations composées d'un foie entier, ou d'un ou plusieurs lobe(s) de foie gras et d'un assaisonnement.
Les seuls assaisonnements autorisés sont le sel sec, le poivre et le sucre.

- Foie gras entier en conserve conditionné ;
- Foie gras entier en semi-conserve conditionné ;
- Foie gras entier mi-cuit conditionné.

3.1.2. Caractéristiques du confit de viande de canard

On entend par confit une préparation issue de la cuisson de pièces de viande de canard à foie gras, salées au sel sec, dans la graisse de canard exclusivement. Les seules parties du canard pouvant être utilisées sont la cuisse, l'aile, le manchon et le gésier, à l'exclusion du magret, de la carcasse, de la tête et du cou, du foie, des ailerons, des pattes…

3.1.3. Caractéristiques du magret séché (ou séché et fumé)

Le magret séché ou séché et fumé est composé du muscle de la 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. Il est préparé à partir de magrets, traités en salaison au sel sec et séchés (ou séchés et fumés).

3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

Le produit courant de comparaison est un foie gras, un confit, ou un magret séché ou séché et fumé :
- français ou importé,
- provenant de canards qui ne sont pas gavés au maïs grain entier,
- venant de canards élevés en France ou dans l'Union Européenne, pendant moins de 90 jours,
- qui n'est pas un produit Label Rouge déclassé, ni un produit bénéficiant d'un signe officiel de qualité et d'origine, ni d'une certification de conformité produit,
- qui ne bénéficie pas d'une signe officiel de qualité et d'origine, ni d'une certification de conformité produit,
- de DLC (date limite de consommation) comparable à celle du produit Label Rouge,
- de même type de conditionnement.

Points de différence	Produit courant	Produit Label Rouge
FOIE GRAS ENTIER		
Classement des foies après éviscération	Matière première : tout venant, frais, congelé, surgelé Poids compris entre 300 et 800g Couleur homogène Peut présenter des défauts superficiels (ex : pigmentation, tâches, hématomes)	Matière première issue du cahier des charges label rouge n° LA12/89. Poids minimum 400 g ; poids maximum 700 g. Fermes mais souples au toucher, Paroi extérieure lisse, Couleur uniformément claire, Absence de fiel
Sélection des foies (dans l'entreprise de transformation)	Entre 300g et 800g Couleur homogène Peut présenter des défauts superficiels (ex : marque de fiel)	Entre 400 et 700 g Foie entier, souple, couleur homogène et claire Absence de lésion
Traitement des foies crus	Barattage autorisé	Barattage interdit afin de préserver la qualité des foies.
Assaisonnement	Peut être très varié (épices, alcool, …)	Sel poivre et sucre uniquement
Traitement thermique (mode de cuisson)	Tous les types de traitement sont autorisés y compris le pochage	Conserve, semi-conserve, mi-cuit sous vide. Pochage interdit
Taux de graisse exsudée	Non contrôlé et non limité	Inférieur à 25% en conserve et à 15% en semi conserve
Durée de stockage avant commercialisation (maturation)	Pas de stockage obligatoire	3 mois de stockage avant commercialisation pour les produits en conserve
CONFIT		
Sélection des morceaux de viande (parage, qualité de plumaison etc.)	Matière première : tout venant, frais, congelé, surgelé	Matière première issue du cahier des charges label rouge n° LA12/89. Sans lésions après parage, sans esquilles d'os et parfaitement plumé (plus de sicots)
Salage	Barattage autorisé	A sec Barattage interdit
Maturation	Pas de stockage avant commercialisation obligatoire	Après salage : 24 à 72h Pour les conserve un temps de maturation de 3 mois entre la fabrication et la commercialisation.
Traitement	Bain de graisse en tunnel de	Cuit individuellement en marmite

Points de différence	Produit courant	Produit Label Rouge
thermique	cuisson fermé	ouverte avec la graisse de canard Label Rouge
Magret séché ou séché et fumé		
Sélection des magrets	Matière première issue de produits frais, congelés ou surgelés.	- Matière première issue du cahier des charges label rouge n° LA12/89. - Les magrets peuvent être congelés ou surgelés dans les 72h depuis la date de découpe - La mise en œuvre pour fabrication doit se faire dans les 8 mois maximum après congélation ou surgélation - Poids des magrets : 350 g minimum - Taux d'engraissement compris entre 25 et 45% - Parfaitement plumés (élimination des sicots)
Salage / assaisonnement	Assaisonnement avec barattage (tous type) avec les ingrédients suivants : Sel, eau, saumure, sucres, aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, arômes, fumée liquide, ferments. Autorisation des additifs suivants : Nitrate de sodium, de potassium Nitrite de sodium, de potassium Acide ascorbique, ascorbate de sodium Acide érythorbique, érythorbate de sodium Acides organiques : acétique, lactique, citrique, tartrique Acétate de sodium, potassium, calcium Lactate de sodium, potassium	Ingrédient : le sel, le sel nitrité (nitrite de sodium ou E250), l'acide ascorbique (E300), l'ascorbate de sodium (E301), le sucre, les aromates (ou plantes aromatiques), les condiments, les épices, et les ferments lactiques, à l'exclusion des arômes et de tout autre additif. Autorisation uniquement du barattage à sec
Fumage / séchage	Fumage à partir de combustion de bois ou par revaporisation de fumée liquide dans le fumoir Trempage, douchage ou aspersion de fumée liquide avec indication dans la liste des ingrédients : « fumée liquide ».	Fumage à la fumée de bois uniquement.

3.3. ÉLEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

Foie gras et confit	**Magret séché et magret séché et fumé**
▪ Canard de 102 jours minimum ▪ Canard Gavé au maïs grain entier ▪ Fabrication traditionnelle	▪ Canard de 102 jours minimum ▪ Canard Gavé au maïs grain entier ▪ Salage au sel sec

La qualité supérieure du produit candidat au label rouge est caractérisée par les critères principaux suivants :

- **<u>Foie gras conserve</u> :**
  - Couleur externe beige gris,
  - Arôme de canard équilibré.
  - Texture en bouche équilibrée,

- **<u>Foie gras semi-conserve</u> :**
  - Couleur externe beige paille,
  - Couleur de la tranche homogène,
  - Texture en bouche équilibrée,
  - Arôme de canard équilibré.

- **<u>Confit</u> :**
  - Texture en bouche équilibrée entre la fermeté et le caractère fondant
  - Quantité de gras équilibrée entre le maigre et le gras,
  - Pièce de viande de taille plutôt importante
  - Viande se détache de l'os plus difficilement.

- **<u>Magret séché</u> :**
  - Intensité de la couleur du maigre plutôt foncée
  - Bonne tenue du gras au maigre,
  - Texture du maigre plutôt ferme,
  - Odeur / arôme de canard globalement intense.

- **<u>Magret séché et fumé</u> :**
  - Bonne tenue du gras au maigre,
  - Texture du maigre plutôt ferme,
  - Arôme de canard et arôme de fumé équilibrés.

La qualité supérieure des produits est étroitement liée au mode d'élevage qui confère aux produits ses qualités sensorielles. En effet, les canards sont élevés en plein air et gavés au maïs grain entier. La durée d'élevage des canards (gavage compris) de 102 jours minimum permet au potentiel génétique de l'animal d'exprimer au mieux ses caractéristiques physiques (canards lourds et musclés) et sensorielles qui sont conférées à la viande et au foie. Le mode d'élevage en plein air confère aux produits une certaine fermeté de la viande (magrets) et un « arôme de canard » au foie gras. Le mode de gavage au maïs grain entier mais également le mode de fabrication traditionnel (pas de barattage des foies et du confit, confisage en marmite ouverte, fumage des magrets à partir de combustion de bois uniquement) permettent d'obtenir des foies gras à la texture équilibrée (ni granuleux, ni gras) et de grosses pièces de viande avec une quantité de gras conséquente autour de la viande.

L'absence d'utilisation de sel nitrité confère au foie gras semi-conserve sa couleur beige et au foie gras conserve sa couleur beige-gris.

Le mode de cuisson traditionnel de confisage, en marmite ouverte confère à la viande une tenue à l'os assez importante.

4. TRAÇABILITE

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PM1.	Durée d'archivage et de conservation des documents	- 4 ans pour le foie gras et le confit - 1 an pour le magret séché ou séché et fumé

Tableau de traçabilité

Étapes	Points de maîtrise	Méthode	Enregistrements associés
Réception matière première	Identification matière première	Les matières premières (foies, viandes) fraîches sont accompagnées soit d'une étiquette, soit d'un bon de livraison contenant : - les noms et l'adresse de l'atelier de découpe, - la date d'éviscération (foie) ou de découpe (viande), - les références des séances d'éviscération ou de découpe, - la Date limite de Consommation (DLC), - les quantités livrées - le numéro du label rouge A chaque livraison correspond un numéro de lot de matières premières.	Étiquettes Bon de livraison
Stockage des matières premières	Identification en stock	Les matières premières stockées sont identifiées avec une étiquette ou un dispositif permettant de retrouver le bon de livraison.	
Fabrication Conditionnement	Procédure d'identification et de traçabilité durant la fabrication, le conditionnement (final ou intermédiaire), les déconditionnements et reconditionnements éventuels	La fabrication est réalisée par lot clairement identifié. Chaque lot de fabrication donne lieu au renseignement d'une fiche de fabrication contenant entre autres : - la date de fabrication ; - le numéro de fabrication ; - la (les) référence(s) des lots de matières premières ; - les quantités de matières premières utilisées ; - la nature et le nombre d'unités fabriquées et conditionnées.	Fiche de fabrication

Étapes	Points de maîtrise	Méthode	Enregistrements associés
		La traçabilité et l'identification sont conservées pour les produits en cours d'élaboration ou lors de déconditionnement et reconditionnement. Les produits reconditionnés seront identifiés par le numéro de fabrication et la date de déconditionnement /reconditionnement (ex : duo de foies…). Ce reconditionnement donne lieu à un enregistrement sur une fiche de reconditionnement.	Fiche de reconditionnement
Entreposage	Identification produits finis	Les produits fabriqués et stockés sont identifiés par leur numéro de fabrication ou un dispositif permettant de retrouver la fiche de fabrication.	
Étiquetage	Étiquette Comptabilité étiquette	Les produits conditionnés sont identifiés par un étiquetage conforme aux exigences du § 6. Cet étiquetage contient une numérotation permettant de retrouver la référence du lot de fabrication. Une comptabilité étiquette doit être tenue afin de justifier des entrées et sorties d'étiquettes.	Étiquetage Comptabilité étiquette
	Comptabilité matière Matières premières -fabrication-conditionnement-étiquetage	Tenue à jour d'une comptabilité matière.	Étiquetage Comptabilité étiquette

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. CARACTERISTIQUES DE LA MATIERE PREMIERE

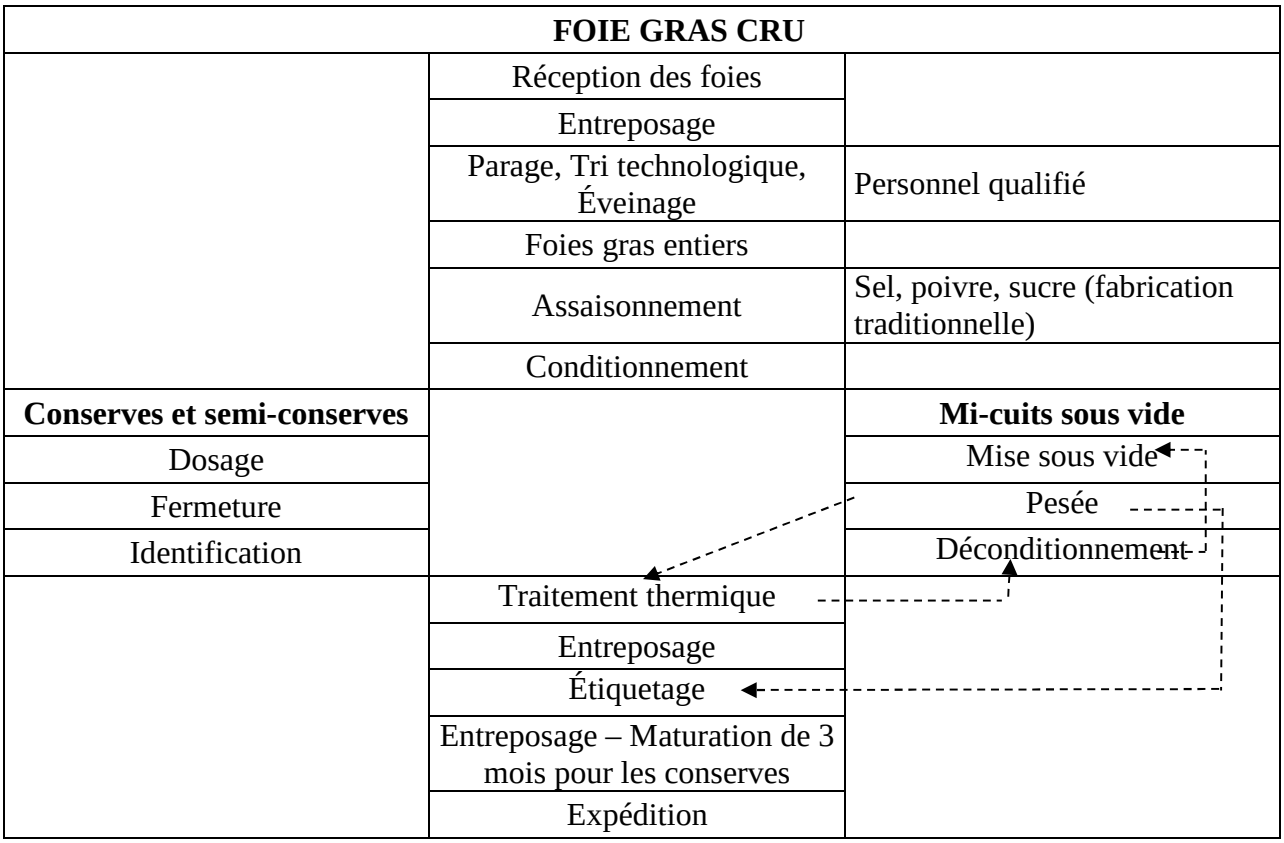
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PM2.	Caractéristiques de la matière première	Les produits sont élaborés à partir de produits issus du Label Rouge n° LA 12/89 « Canard mulard gavé entier, foie gras cru et produits de découpe crus frais et magrets surgelés ».
PM3.	Entreposage - conditionnement des produits frais	- Les foies gras et produits de découpe peuvent être conditionnés sous vide ou en bac alimentaire avec papier sulfurisé, ou tout autre film alimentaire. - En aucun cas, les foies gras ou pièces de découpe ne doivent être en contact direct avec de la glace.
PM4.	Congélation et surgélation	- La congélation ou la surgélation des foies gras et des pièces de découpe est interdite - Seuls les magrets peuvent être congelés ou surgelés avant leur transformation en magrets séchés ou magrets séchés et fumés.

5.2. TRANSFORMATION

Les conditions de transformation des « produits transformés de canards mulards gavés » sont décrites pour chaque produit : foie gras, pièces de découpe en confit, magret séché (ou séché et fumé).

5.2.1. FOIES GRAS

5.2.1.1. Schéma de fabrication du foie gras entier



5.2.1.2. Caractéristiques de préparation de la matière première

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PM5.	Poids des foies gras	Entre 400 grammes et 700 grammes
PM6.	Qualification des classeurs de foies gras	- L'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) diffuse à chaque opérateur une procédure de qualification des classeurs de foies gras. - L'opérateur tient à disposition de l'Organisme Certificateur (OC) une liste des classeurs de foies gras qualifiés.
PM7.	Classement-tri des foies gras	- Le classement des foies est pratiqué sous la responsabilité d'une personne expérimentée qui a été préalablement formée et qualifiée.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PM8.	Caractéristiques des foies labellisables	- Seuls les foies ayant une pâte de qualité et n'ayant pas (ou très peu) de défauts de présentation sont labellisables. - Les foies gras doivent être exempts d'hématomes profonds et de traces de fiel. Ils ne sont ni durs (produit trop gras), ni d'aspect huileux ou de couleur très blanche. - Toutefois sont tolérés les hématomes superficiels enlevés par un léger parage.
PM9.	Maitrise des délais de mise en œuvre	Après classement, les foies gras sont : - soit transformés immédiatement ; - soit refroidis dans les 4 heures, afin de répondre aux besoins technologiques de la transformation. Dans ce cas, les foies gras doivent être transformés dans un délai de 36 heures maximum après la mise au froid ou 72 heures maximum si les produits sont conditionnés sous vide.
PM10.	Éveinage des foies gras	Les foies gras crus font l'objet d'un éveinage soigné qui consiste à enlever au minimum la veine principale de chaque lobe ainsi que ses premières ramifications.

5.2.1.3. Fabrication des foies gras

La dénomination « Foie gras entier » regroupe les préparations composées d'un foie entier ou d'un ou plusieurs lobe(s) de foie gras et d'un assaisonnement.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PM11.	Ingrédients d'assaisonnement autorisés	Les seuls assaisonnements autorisés sont le sel sec, le poivre et le sucre.
PM12.	Barattage	Le barattage des foies gras crus est interdit.
PM13.	Pochage	Le pochage des foies est interdit.
PM14.	Respect du champ d'application	Le champ d'application du cahier des charges est limité au « foie gras entier » qui est la présentation la plus ancienne mais pas aux préparations de foie gras ni aux préparations à base de foie gras. La dénomination « foie gras entier » regroupe les préparations composées d'un foie entier, ou d'un ou plusieurs lobe(s) de foie gras et d'un assaisonnement.
PM15.	Caractéristiques des produits finis	<u>Taux de graisse des foies gras entiers</u> : - En semi-conserves ou mi-cuits : taux de graisse inférieur ou égal à 15%. - en conserve : taux de graisse inférieur ou égal à 25%.

5.2.1.4. Traitement thermique des foies gras

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PM16.	Délai conditionnement / traitement thermique	- Le traitement thermique est réalisé 3 heures maximum après le conditionnement des produits ; - L'atelier de transformation doit maîtriser :les temps d'attente avant traitement thermique.
PM17.	Maitrise du traitement thermique	L'atelier de transformation doit maîtriser : - les barèmes de traitement, - le cycle de traitement et la contre pression, - les modalités de cuisson et de conditionnement des produits préemballés sous vide, de façon à ce que les produits finis respectent les caractéristiques sensorielles définies. <u>Foie Gras mi-cuits sous vide :</u> Pour les barèmes de pasteurisation, la température de cuisson maximale ne doit pas dépasser 80°C et le couple temps-température doit permettre d'atteindre une valeur pasteurisatrice comprise entre 40 et 80. <u>Foie gras semi-conserve :</u> La température de cuisson maximum ne doit pas dépasser 85°C et le couple temps-température doit permettre d'atteindre une valeur pasteurisatrice comprise entre 80 et 500. <u>Foie Gras conserve :</u> Pour les barèmes de stérilisation, la température de cuisson maximum ne doit pas dépasser 106°C et le couple temps-température doit permettre d'atteindre une valeur stérilisatrice supérieure à 0.3.
PM18.	Maitrise du conditionnement	- Foies gras mi-cuits sous-vide : le conditionnement du foie gras entier mi-cuit est réalisé sous vide. - Foies gras entiers semi conserve : le conditionnement est réalisé en boîte métallique, en terrine, en barquette operculée ou en verrine. - Foies gras entiers en conserve : le conditionnement est réalisé en boîte métallique, en barquette operculée ou en verrine.
PM19.	Délai de maturation des conserves	Les conserves sont stockées 3 mois minimum avant la commercialisation afin d'assurer la diffusion de l'assaisonnement à cœur du produit.

5.2.2. PIECES DE DECOUPE EN CONFIT

5.2.2.1. Schéma de fabrication des découpes en confit

CUISSE, MANCHON, AILE, GESIER	
Réception des pièces de viande	Présentation, parage, qualité de plumaison
Entreposage	
Salage	Salage sel sec
Maturation	
Cuisson dans la graisse	Cuisson en marmite ouverte,
Égouttage	
Finition	
Emboîtage / Conditionnement	
Traitement thermique	Mise sous vide
Entreposage	
Étiquetage	
Entreposage	Maturation de 3 mois pour les conserves
Expédition	

5.2.2.2. Caractéristiques des pièces de découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PM20.	Caractéristiques des matières premières	- Les pièces de découpe mises en œuvre ne présentent pas de lésion, la plumaison est soignée, les sicots sont éliminés, les pièces sont parées. - Les pièces de viande peuvent être calibrées par lot pour une cuisson homogène.
PM21.	Respect du champ d'application	Pour les conserves et semi-conserves de confits, les seules parties de l'animal pouvant être utilisées sont : la cuisse, l'aile, le manchon et le gésier. La graisse de couverture peut être de couleur variant du blanc au jaune : elle doit être de bonne qualité. La graisse doit être filtrée et ne pas être rance.

5.2.2.3. Maturation de la viande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PM22.	Maîtrise des délais de mise en œuvre	Après le classement, les pièces de découpe sont : - soit salées immédiatement ; - soit refroidies dans les 4 heures, lorsqu'elles sont destinées à être salées afin de répondre aux besoins technologiques de la transformation.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PM23.	Ingrédients d'assaisonnement autorisés	Les viandes sont préalablement salées. Seul le sel sec est autorisé à l'exclusion de tout autre mode de salage.
PM24.	Barattage	Le barattage est interdit.
PM25.	Maturation des viandes assaisonnées	Après salage, les pièces de viande doivent subir une maturation en bac, en chambre froide (+4°C) pendant une période comprise entre 24 h minimum et 72 h maximum.

5.2.2.4. Cuisson de la viande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PM26.	Caractéristique de la graisse de cuisson et de jutage	La graisse issue de canard gras peut être de couleur variant du blanc au jaune : elle doit être de bonne qualité. La graisse doit être filtrée et ne pas être rance.
PM27.	Cuisson en marmite ouverte	- Les pièces de viande préalablement salées sont cuites une première fois en marmite ouverte dans la graisse issue de canard gras. - La cuisson en continue est interdite.
PM28.	Maitrise de la cuisson	- Pour les produits conditionnés sous vide, la cuisson à cœur est complète. - Afin d'obtenir une cuisson homogène des pièces de viande, une agitation régulière de l'ensemble est pratiquée pendant toutes les opérations. - L'appréciation de la cuisson optimum du confit se fait après test de la goutte de sang : lors de l'introduction à cœur d'une aiguille dans les pièces de viande, le liquide émis doit être clair et ne pas comporter de sang. - Les pièces de viande confites sont égouttées après cuisson et rapidement soumises à une opération de finition destinée à éliminer les sicots ou plumes restant sur la peau. - Les pièces de viandes sont calibrées avant conditionnement final.

5.2.2.5. Conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PM29.	Maitrise du conditionnement	- Afin de faciliter le conditionnement, le bout de l'os peut être scié après cuisson. - Les confits peuvent être conditionnés en boîte métallique, en bocal en verre, en poches ou en barquettes sous vide.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PM30.	Présentation des confits avant traitement thermique	Pour la boîte métallique ou le bocal en verre, les viandes confites, destinées à la stérilisation ou à la pasteurisation, sont entièrement recouvertes de graisse de canard tempérée et subissent un traitement thermique dans leur conditionnement final.

5.2.2.6. Traitement thermique

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PM31.	Délai conditionnement/ traitement thermique	- Le traitement thermique est réalisé aussitôt après le conditionnement des produits. - L'atelier de transformation doit maîtriser les temps d'attente avant traitement thermique, les barèmes de traitement, le cycle de traitement et la contre pression.
PM32.	Maitrise du traitement thermique	<u>Pasteurisation (sous-vide)</u> La température de cuisson maximale ne doit pas dépasser 95°C et le couple temps-température doit permettre d'atteindre une valeur pasteurisatrice supérieure à 200. <u>Stérilisation (conserves)</u> La température de cuisson maximale ne doit pas dépasser 120°C et le couple temps-température doit permettre d'atteindre une valeur stérilisatrice supérieure à 3.
PM33.	Délai de maturation des conserves	Un délai de maturation de 3 mois est observé entre la fabrication du produit et sa commercialisation.

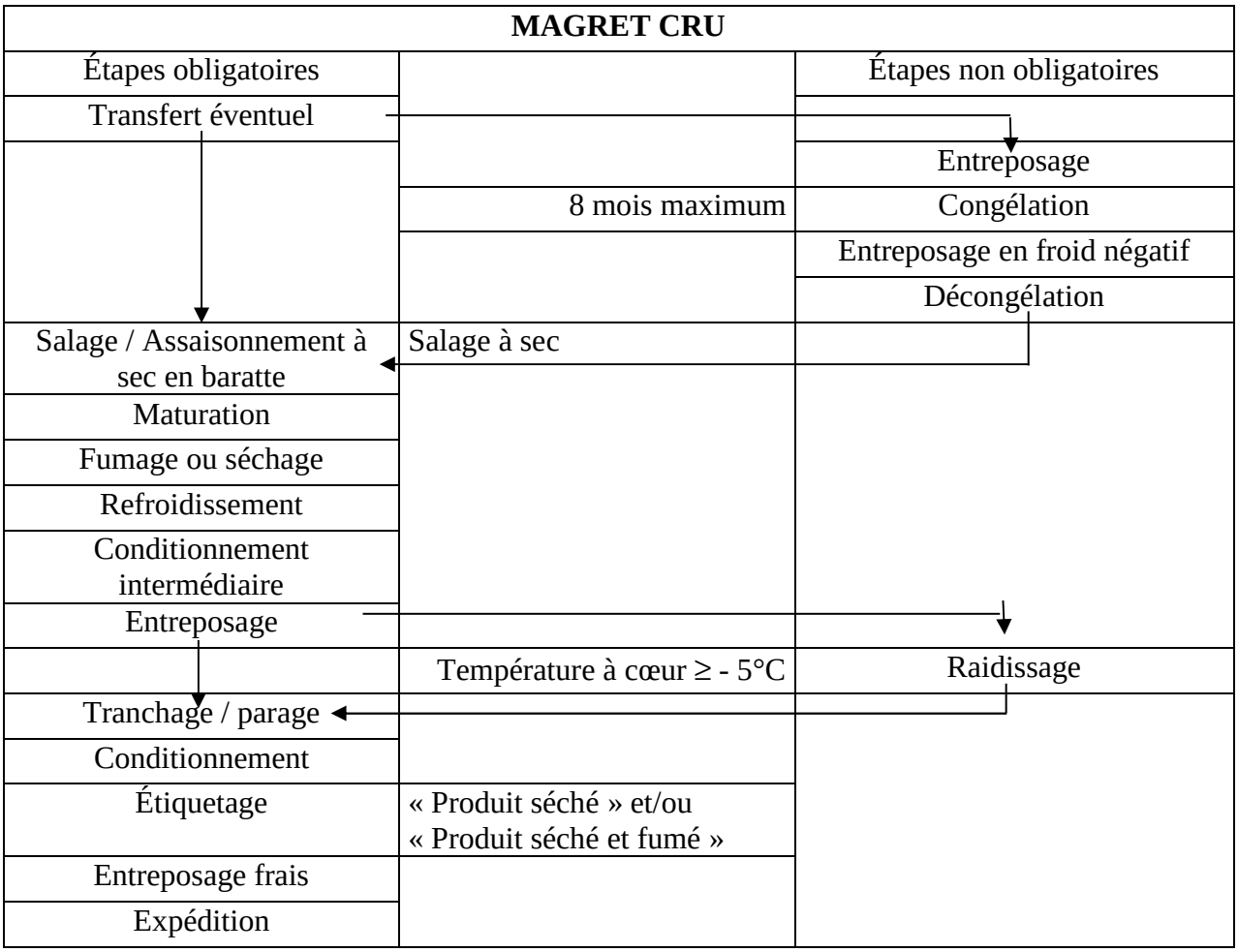
5.2.2.7. Caractéristiques des produits finis

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PM34.	Respect du champ d'application	On entend par confit une préparation issue de la cuisson de pièces de viande de canard à foie gras, salées au sel sec, dans la graisse de canard exclusivement. Les seules parties du canard pouvant être utilisées sont la cuisse, l'aile, le manchon et le gésier, à l'exclusion du magret, de la carcasse, de la tête et du cou, du foie, des ailerons, des pattes… *Caractéristiques physiques :* - **Cuisse** : cuisse entièrement détachée ou sectionnée à la jointure de l'articulation du tarse et comprenant l'entrecuisse avec gras et peau. Elles ne doivent présenter ni hématome ni griffure. Elles sont parfaitement plumées, et les sicots sont éliminés. Les cuisses sont soigneusement parées. - **Manchon** : le manchon désigne le premier rayon de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		l'aile. Il est présenté correctement paré, sans fracture, esquille ou hématome. - **Aile** : l'aile désigne le magret et le manchon solidaires. Les ailes ne doivent pas présenter de lésions telles que les hématomes et les griffures. Elles sont parfaitement plumées et les sicots correctement éliminés. Les ailes doivent être soigneusement parées. - **Gésier** : il doit être entier, parfaitement nettoyé, c'est à dire correctement pelé intérieurement, dégraissé extérieurement et ne doit pas comporter de morceau d'œsophage.
PM35.	Caractéristiques des produits finis	Les produits finis doivent respecter les critères de qualité suivants : <u>Poids net égoutté des produits finis</u> : - Cuisse confite : 220 grammes minimum. - Manchon confit : 100 grammes minimum. - Aile confite : 250 grammes minimum. - Gésier confit : 30 grammes minimum. <u>Masse nette totale et masse nette égouttée des produits</u> : <u>Pour les produits conditionnés en boîte métallique</u> : - la masse nette totale du contenu représente au minimum 90% de la capacité du contenant exprimée en poids d'eau. - la masse nette égouttée de la viande non désossée, ou de gésier trouvée à l'ouverture du récipient, représente au minimum 50% de la capacité du récipient exprimée en poids d'eau, ceci uniquement avec des pièces entières. <u>Pour les récipients en verre, les barquettes ou les sachets souples</u> : - la masse nette totale est celle qui est techniquement possible de respecter pour ce genre de conditionnement. - La masse nette égouttée de la viande non désossée doit être égale au minimum à 50% de la masse nette totale indiquée. <u>Autres caractéristiques</u> - moins de 8% de gelée et de jus exsudé, en masse rapportée à la masse nette totale, - absence d'esquille d'os en masse rapportée à la masse nette totale, - 3 sicots et défauts de plumage en nombre par pièce en moyenne par unité de vente.

MAGRETS SECHES (OU SECHES ET FUMES)

5.2.2.8. Schéma de fabrication du magret de canard séché (ou séché et fumé)



5.2.2.9. Caractéristiques des magrets

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PM36.	Maîtrise des délais de mise en œuvre	- Les magrets crus peuvent être préalablement congelés ou surgelés puis décongelés avant assaisonnement. Dans ce cas, ils sont mis en congélation ou surgélation dans un délai maximum de 72 heures depuis la date de découpe. - La date de durabilité minimale (DDM) des magrets congelés ou surgelés est de 8 mois maximum. Passé ce délai, ils ne peuvent plus être mis en œuvre dans le cadre du présent Label Rouge en vue de leur transformation en magret séché ou magret séché et fumé.
PM37.	Respect du champ d'application	Le magret séché ou séché et fumé est composé du muscle de la masse pectorale constituant le filet (prélevé sur un canard engraissé par gavage en vue de la production de foie gras).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Le magret ne comprend pas le muscle de l'aiguillette et doit être présenté avec la peau et la graisse sous-cutanée le recouvrant.

5.2.2.10. Préparation et assaisonnement des magrets

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PM38.	Ingrédients autorisés	Les viandes sont préalablement salées et éventuellement assaisonnées. Les seuls ingrédients autorisés pour la fabrication sont : le sel, le sel nitrité (nitrite de sodium ou E250 à la dose d'emploi inférieure ou égale à 50mg/kg en $NaNO_2$ pour le magret séché et inférieure ou égale à 100 mg/kg en $NaNO_2$ pour le magret séché et fumé), l'acide ascorbique (E300), l'ascorbate de sodium (E301), le sucre, les aromates (ou plantes aromatiques), les condiments, les épices, et les ferments lactiques, à l'exclusion des arômes et de tout autre additif.
PM39.	Barattage	Les magrets séchés ou séchés et fumés sont traités en salaison au sel sec. Le barattage à sec des magrets est autorisé.
PM40.	Maturation des viandes assaisonnées	Les magrets sont laissés au repos en chambre froide pendant 48h minimum.

5.2.2.11. Séchage des magrets

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PM41.	Process de séchage	- Les opérations de séchage s'effectuent en enceinte close pour permettre l'abaissement du taux d'humidité en séchoir à l'air libre ou séchoir à régulation hygrométrique. - Le temps de sèche est fonction de l'hygrométrie. - Le magret séché doit atteindre une aW inférieure ou égale à 0,90.

5.2.2.12. Fumage et entreposage des magrets

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PM42.	Process de fumage	- Les opérations de fumage s'effectuent en enceinte close pour permettre l'abaissement du taux d'humidité. - Seul le fumage à partir de combustion de bois est autorisé : combustion de sciure de bois, de copeaux de bois ou friction de bûche de bois.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		L'utilisation d'arômes ou d'un procédé comme le douchage, le trempage ou l'aspersion de fumée est interdite. Deux techniques de fumage peuvent être utilisées et associées à une humidité relative contrôlée, en fumoir à température régulée : - Le fumage à froid, température inférieure ou égale à 10°C. La fumée produite par combustion de bois est refroidie par le biais d'un circuit d'eau froide puis injectée dans le fumoir (étape de fumage) avant extraction. - Le fumage à chaud (par combustion de bois) est réalisé à une température de fumage de 40°C maximum. La teneur en benzopyrène du magret fumé est inférieure ou égale à 1µg/kg.
PM43.	Entreposage/température	Les magrets séchés ou séchés et fumés sont entreposés dans un local permettant de stabiliser les produits à une température comprise entre 0 et 4°C.

5.2.2.13. Tranchage et parage des magrets

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PM44.	Raidissage	- L'opération de raidissage des magrets séchés (ou séchés et fumés) à des fins technologiques est autorisée ; la température à cœur des produits ne doit pas descendre en dessous de moins 5°C. - La conservation des produits à l'état raidi ne doit pas dépasser120 heures.
PM45.	Parage	Les magrets peuvent être parés si nécessaire pour améliorer la présentation.

5.2.2.14. Conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PM46.	Maitrise du conditionnement	Les magrets séchés (ou séchés et fumés) sont conditionnés soit entiers ou tranchés, sous film, sous vide ou sous atmosphère modifiée. Sont autorisés, les conditionnements rigides ou souples.
PM47.	Caractéristiques des produits finis	La présentation du produit est soignée : - le conditionnement ne doit pas être de nature à « déformer » le produit, - le résultat du conditionnement ne doit pas altérer la présentation du produit fini.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PM48.	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'étiquetage. - Le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'Organisme de défense et de gestion (ODG).
PM49.	Dénomination de vente du confit de canard	- Pour le confit d'ailes et/ou de cuisses, la dénomination de vente doit comporter les mots « Confit de Canard ». - Pour les autres morceaux, la dénomination de vente prend la forme « Confit de « X » de canard », « X » étant le nom de la pièce anatomique contenue dans l'emballage.
PM50.	Enregistrement des modèles d'étiquette par l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG)	Préalablement à toute apposition sur les produits, les modèles d'étiquettes sont transmis par les opérateurs pour avis et enregistrement par l'ODG
PM51.	Utilisation de la mention « fabrication traditionnelle » pour le foie gras entier	L'utilisation de la mention « fabrication traditionnelle » se justifie pour le foie gras entier dans la mesure où le procédé n'a subi aucune innovation : - tri manuel des foies, - parage, éveinage manuel, - assaisonnement (sel, poivre et sucre uniquement) - traitement thermique Le mode de fabrication selon les conditionnements étant identique, l'utilisation de la mention « fabrication traditionnelle » s'applique à tous conditionnements (boite métallique, verrine, sous vide).
PM52.	Utilisation de la mention « fabrication traditionnelle » pour le confit	L'utilisation de la mention « fabrication traditionnelle » se justifie pour le confit préparé à partir des pièces de viande de canard définies par le cahier des charges dans la mesure où le procédé n'a subi aucune innovation : - salage au sel sec uniquement, - cuisson en marmite ouverte (dans la graisse de canard exclusivement) - appréciation de la cuisson par le test de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		la goutte de sang, - finition manuelle, - traitement thermique. Le mode de fabrication selon les conditionnements étant identique, l'utilisation de la mention « fabrication traditionnelle » s'applique à tous conditionnements (boite métallique, verrine, sous vide).

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
PM2	Caractéristiques de la matière première	Visuel et documentaire
PM7	Classement-trie des foies gras	Visuel et documentaire
PM8	Caractéristiques des foies labellisables	Visuel et documentaire
PM11	Ingrédients d'assaisonnement autorisés	Visuel et documentaire
PM12	Barattage	Visuel et documentaire
PM19	Délais de maturation des conserves	Visuel et documentaire
PM24	Barattage	Visuel et documentaire
PM27	Cuisson en marmite ouverte	Visuel et documentaire
PM28	Maitrise de la cuisson	Visuel et documentaire
PM33	Délai de maturation des conserves	Visuel et documentaire
PM39	Barattage	Visuel et documentaire
PM51	Utilisation de la mention « fabrication traditionnelle » pour le foie gras entier	Visuel et documentaire
PM52	Utilisation de la mention « fabrication traditionnelle » pour le confit	Visuel et documentaire

Annexe : Abréviations et définitions

Barattage : Utilisation d’une baratte pour assaisonnement.

Éveinage : Opération manuelle qui consiste à dévasculariser le foie gras cru ainsi qu'à retirer les masses graisseuses entre les lobes.

Parage : Opération qui consiste à éliminer les parties présentant un défaut superficiel pouvant nuire à la présentation du produit fini.

PM : Point à maîtriser.