RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

Arrêté du 31 JUIL. 2017

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

NOR : AGRT1720628A

Le ministre de l'économie et des finances et le ministre de l'agriculture et de l'alimentation,

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

Sur proposition du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'Institut national de l'origine et de la qualité, en date du 19 mai 2016,

Arrêtent :

Article 1er

En application de l'article L.641-4 du code rural et de la pêche maritime, des conditions de production communes à plusieurs produits sont définies en annexe du présent arrêté et s'appliquent à la production en label rouge « palmipèdes gavés ».
Ces conditions de production communes relatives à la production en label rouge « palmipèdes gavés » ne s'imposent qu'aux labels rouges homologués à compter de la date d'entrée en vigueur du présent arrêté.

Article 2

Est abrogé l'arrêté du 25 septembre 2009 portant homologation de la notice technique définissant les critères minimaux à respecter par les cahiers des charges et les exigences minimales de contrôle à remplir pour l'obtention d'un label rouge en « palmipèdes gavés (canard mulard et oie) » présentés en entier, découpes et abats en frais et surgelé.

Article 3

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

Fait le 31 JUIL. 2017

Le ministre de l'agriculture
et de l'alimentation,

Pour le Ministre et par délégation,
L'ingénieure de recherche hors classe

Françoise SIMON

Le ministre de l'économie
et des finances,

Pour le Ministre et par délégation
Par empêchement de la Directrice Générale
de la Concurrence, de la Consommation
et de la Répression des Fraudes
Le Chef de Service

Pierre CHAMBU

ANNEXE

CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES RELATIVES A LA PRODUCTION EN LABEL ROUGE « PALMIPEDES GAVES » (CANARD MULARD ET OIE)

Avertissement

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

SOMMAIRE

1. CHAMP D'APPLICATION 3
2. DENOMINATION DU PRODUIT 3
3. DESCRIPTION DES PRODUITS 3
3.1. Présentation des produits 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Eléments justifiant de la qualité supérieure 6
3.3.1. Les caractéristiques qualitatives du produit 6
3.3.2. Les Caractéristiques d'image 6
3.3.3. Régularité du produit 6
4. TRACABILITE 6
5. METHODE D'OBTENTION 7
5.1. Schéma de vie 7
5.1.1. Élevage et gavage des canards et des oies 8
5.1.2. Abattage, éviscération et découpe des canards et oies gavés 9
5.2. Sélection des animaux 9
5.3. Multiplication / accouvage 10
5.3.1. Canetons et oisons mis en place 10
5.4. Elevage 10
5.4.1. Mise en élevage 10
5.4.2. Accès au parcours 11
5.4.3. Caractéristiques des bâtiments d'élevage 11
5.4.4. Utilisation des bâtiments et du parcours pour les canards 12
5.4.4.1. Canards placés dans le même bâtiment pendant toute la durée de l'élevage 12
5.4.4.2. Canards déplacés en cours d'élevage 12
5.4.5. Utilisation des bâtiments et du parcours pour les oies 13
5.4.6. Alimentation en élevage 13
5.4.7. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.5. Gavage 15
5.6. Ramassage et transport 17
5.7. Abattage 17
5.7.1. Attente avant abattage 17
5.7.2. Abattage 17
5.7.3. Découpe 18
5.7.3.1. Sélection des carcasses entières 18
5.7.3.2. Sélection des foies gras 18
5.7.3.3. Sélection des abats 19
5.7.3.4. Sélection des pièces de découpes 19
5.8. Surgélation 20
6. ETIQUETAGE 20
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 21
ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS 22

1. CHAMP D'APPLICATION

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

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

2. DENOMINATION DU PRODUIT

La dénomination du label rouge se compose des éléments suivants :

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

3. DESCRIPTION DES PRODUITS

3.1. PRESENTATION DES PRODUITS

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

3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

Le produit courant de comparaison est le produit le plus fréquemment trouvé en linéaire en GMS. Il s'agit du produit commercialisé en premier prix (hors promotion) et présent toute l'année et ne bénéficiant d'aucun signe de la qualité et de l'origine.

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

<u>Caractéristiques du canard</u> :

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
SELECTION		
Sélection	Les parentaux utilisés pour les croisements doivent avoir été sélectionnés selon le référentiel SYSAAF	Pas d'exigences
MULTIPLICATION / ACCOUVAGE		
Espèce	Canards mâles uniquement : - *Cairina. moschata* × *Anas platyrinchos*	• Femelles autorisées • Canards : - *Cairina moschata* - *Cairina. Moschata* × *Anas platyrinchos*

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
ALIMENTATION		
Composition	Origine végétale, minéraux et vitamines, produits laitiers le cas échéant	Selon réglementation
Pourcentage de céréales et de produits dérivés	≥ 70 % dès le 43ème jour d'âge, avec maximum 15 % de sous-produits de céréales et un maximum de 40 % de blé	Selon réglementation
ELEVAGE		
Surface du parcours	3 ou 5 m² minimum /canard selon la conduite d'élevage	Pas d'exigences
Age d'accès au parcours	42 jours maximum	Pas d'exigences
GAVAGE		
Poids moyen du lot à la mise en gavage	Poids moyen du lot du Prêt à gaver (PAG) supérieur à 3,8 kg, Les canards de moins de 3,5 kg sont exclus du lot	A partir de 3,5 kg
Age de mise en gavage	Minimum 87 jours	Entre 70 et 81 jours
Durée de gavage	12 jours et 24 repas	Entre 9 et 11 jours
Alimentation en gavage	Minimum 99% de maïs, distribué en grain entier	Selon réglementation
ABATTAGE		
Age d'abattage	102 jours minimum	Entre 80 et 91 jours
Poids des foies gras	Entre 400 et 700 g	300 g minimum
Poids des magrets	350 g minimum	Poids d'exigences

<u>Caractéristiques de l'oie</u> :

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
MULTIPLICATION / ACCOUVAGE		
Espèce	Seules les oies de l'espèce *Anser anser* aptes au gavage sont utilisées	Pas d'exigences
ALIMENTATION		
Composition	Origine végétale, minéraux et vitamines, produits laitiers le cas échéant	Selon la réglementation
Pourcentage de céréales et de	Pourcentage minimum de	Selon la réglementation

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
produits dérivés	céréales : supérieur ou égal à 70 % dès le 43ème jour d'âge, avec maximum 15 % de sous-produits de céréales et un minimum de 15% de maïs et un maximum de 40 % de blé	
ELEVAGE		
Surface du parcours	10 m² minimum / oie	3 m² minimum / oie
Age d'accès au parcours	49 jours maximum	Pas d'exigences
Poids moyen du lot à la mise en gavage	Poids moyen du lot du Prêt à gaver (PAG) supérieur à 5 kg, les oies de moins de 4,6 kg sont exclues du lot	A partir de 4,8 kg
GAVAGE		
Age de mise en gavage	Minimum 87 jours	Environ 11 semaines
Durée de gavage	15 jours minimum	Environ 12 jours
Alimentation en gavage	Minimum 99% de maïs, distribué en grain entier	Selon réglementation
ABATTAGE		
Age d'abattage	102 jours minimum	Environ 90 jours
Poids des foies gras	600 g minimum	400 g minimum
Poids des magrets	320 g minimum	Pas d'exigences

3.3. ELEMENTS JUSTIFIANT LA QUALITE SUPERIEURE

La qualité supérieure des canards et des oies label rouge repose sur les points suivants :

3.3.1. Les caractéristiques qualitatives du produit

La présentation des carcasses, des morceaux de découpe et des abats de canards et d'oie doit être irréprochable. En particulier, les carcasses doivent être parfaitement plumées, sans blessures, ni griffures, ni ecchymoses ou autres anomalies apparentes sur les parties nobles labellisables.

Les carcasses de canard et d'oie présentent une chair ferme, elles sont bien couvertes avec des magrets suffisamment développés et des foies correctement engraissés.

3.3.2. Les Caractéristiques d'image

Les caractéristiques d'image concernent en particulier :

- les conditions d'élevage (espace disponible, élevage en plein air, types de bâtiments, durée d'élevage, …) ;
- l'alimentation basée essentiellement sur les céréales,
- le bien-être de l'animal, en élevage et lors du transport et de l'abattage,
- la limitation du stress lors de l'abattage.

3.3.3. Régularité du produit

La régularité de la qualité des produits label rouge est obtenue par une limite inférieure de poids qui est supérieure à celle existante pour les produits courants.

4. TRACABILITE

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

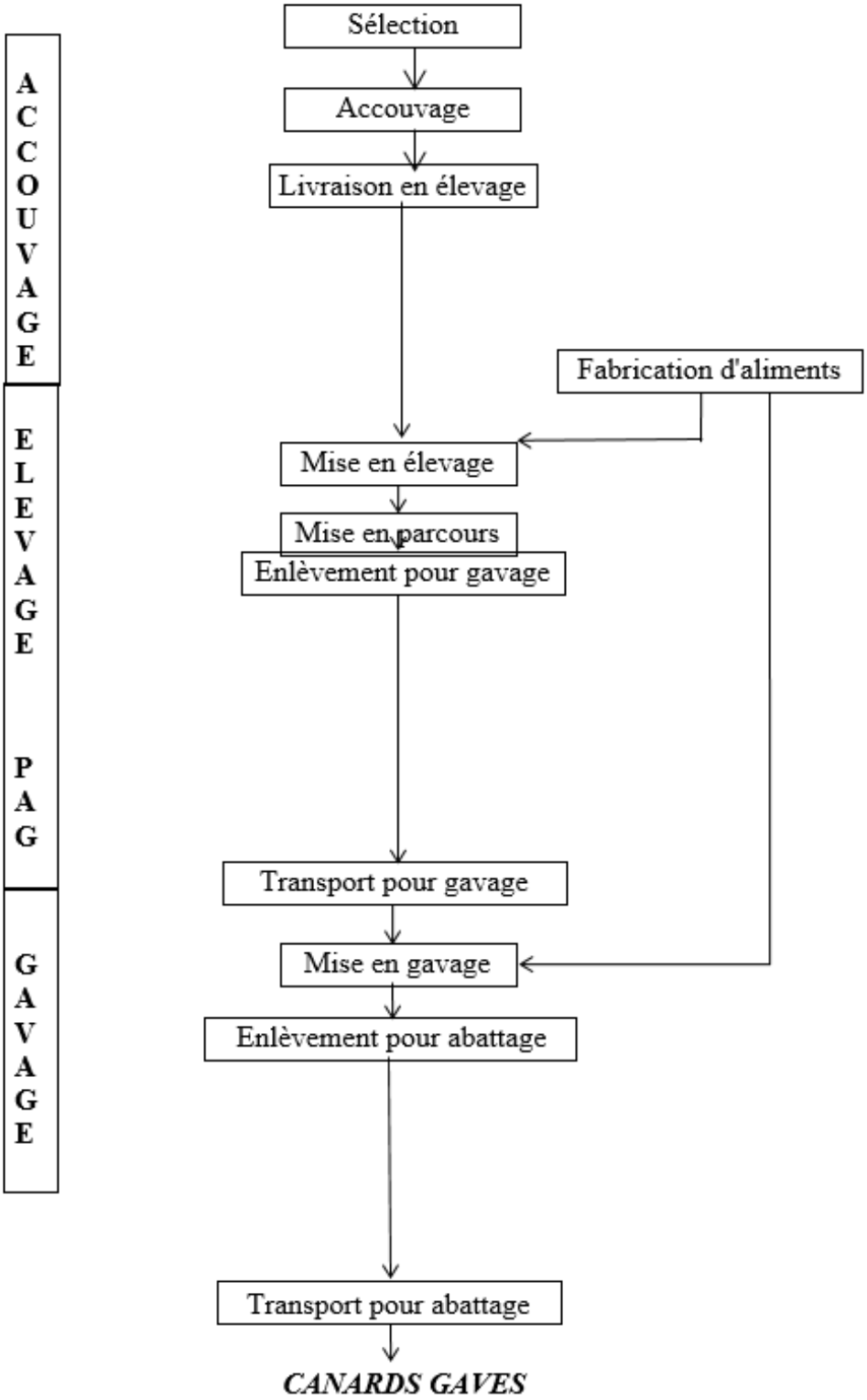
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C1.	Identification des opérateurs	Tous les opérateurs concernés par la production en label rouge « palmipèdes gavés » (canard mulard et oie) sont identifiés.
C2.	Obligation d'enregistrement et de suivi	Chaque opérateur assure l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations intervenues au cours de la vie du produit.

5. METHODE D'OBTENTION

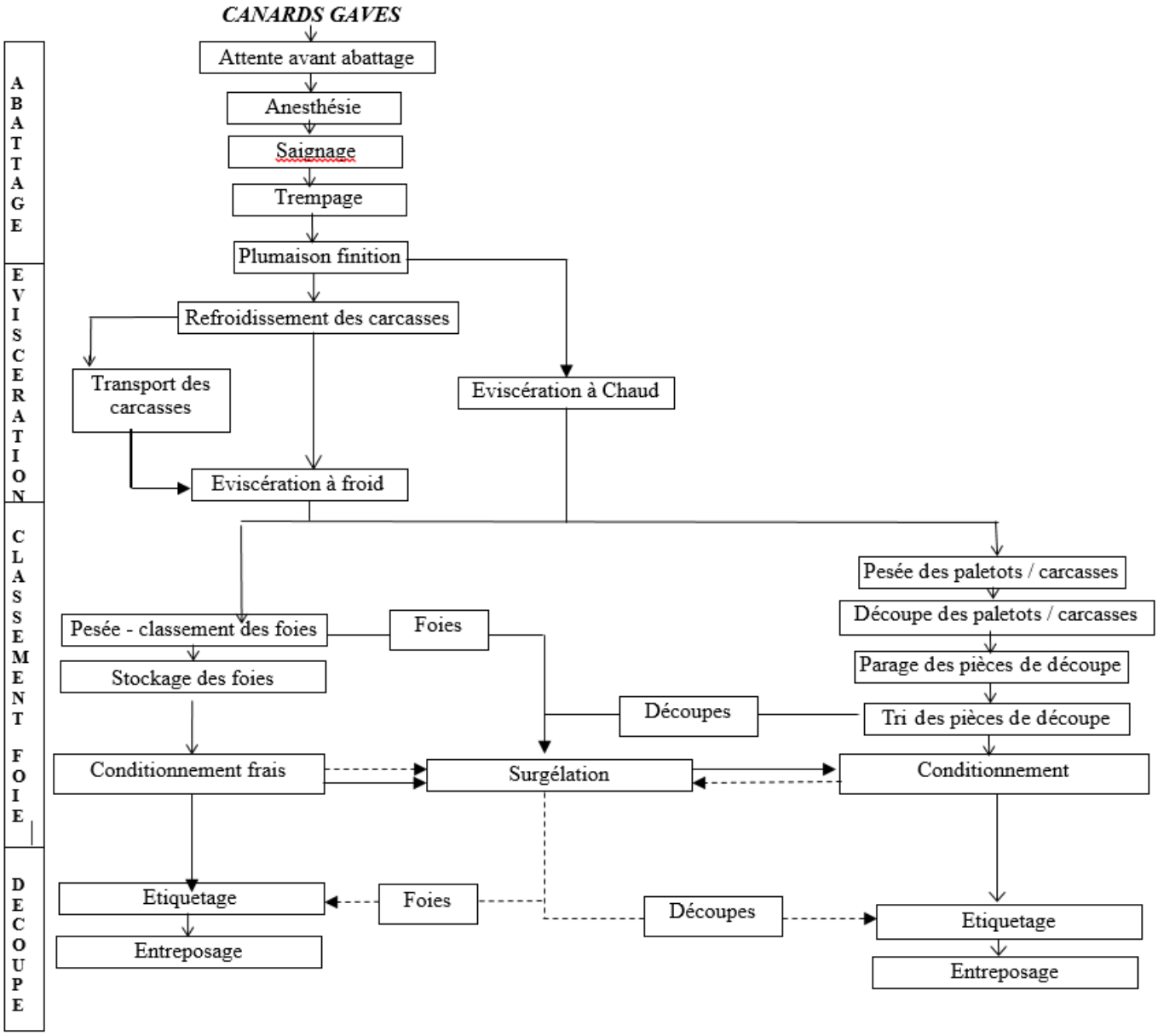
5.1. SCHEMA DE VIE

Étape	Opérateur
Sélection	Sélectionneur
Multiplication / accouvage	Accouveur
Alimentation des canards / oies	Éleveur / Fabricant d'aliment
Elevage	Éleveur
Gavage	Gaveur
Abattage	Abatteur
Découpe et conditionnement des découpes	Abatteur / atelier de découpe / atelier de conditionnement
Surgélation	Atelier de surgélation / atelier de conditionnement

5.1.1. Élevage et gavage des canards et des oies



5.1.2. Abattage, éviscération et découpe des canards et oies gavés



5.2. SELECTION DES ANIMAUX

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C3.	Conformité des espèces	Canard : Les produits sont issus de canards mâles obtenus à partir des croisements des espèces *Cairina moschata* × *Anas platyrhinchos* (mâle Barbarie × cane Pékin), dit canard mulard. Oie : Produit issus de l'espèce *Anser anser*
C4.	Sélection	Canard : Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C5.	Remplacement d'un croisement	Des essais en vue du remplacement des lignées autorisées peuvent être entrepris par l'ODG (Organisme de défense et de gestion). 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 (Organisme certificateur). 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.

5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE

5.3.1. Canetons et oisons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6.	Origine des animaux	Le mélange de lots de canetons issus de parquets différents est interdit.
C7.	Sexage	Seuls les canards mâles sont autorisés.

5.4. ELEVAGE

5.4.1. Mise en élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C8.	Simultanéité de production	Sur un même site d'élevage (hors salle de gavage), on ne peut trouver simultanément par espèce (canard, oie) : - qu'un seul type de production (label rouge ou autre), - qu'un seul numéro d'homologation.
C9.	Mise en élevage	Les canetons et oisons sont mis en élevage le plus rapidement possible après l'éclosion et au plus tard le lendemain du jour de l'éclosion.
C10.	Composition de la bande	Chaque livraison de canetons ou d'oisons, accompagnée d'un certificat d'origine, correspond à une bande. Pour les oies, une bande d'élevage peut être constituée à partir de 2 livraisons à condition qu'elles : - se déroulent sur 2 jours consécutifs de la même semaine ou sur 2 semaines consécutives. Dans ce dernier cas, les oisons les plus jeunes sont élevés séparément au moins 8 jours à partir de leur arrivée sur l'élevage,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		ET - proviennent d'un même couvoir dont tous les parquets de reproducteurs comptent moins de 200 femelles. L'âge de référence retenu pour la bande est celui des oisons de la dernière livraison.
C11.	Élevage en bande	Par espèce : • 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 chaque bande.

5.4.2. Accès au parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C12.	Accès au parcours	L'accès à un parcours réservé par espèce est obligatoire. Dans tous les cas, ce parcours est non bétonné, en plein air et comporte et/ou une zone herbeuse et/ou une zone de chaume et/ou un couvert forestier.
C13.	Age d'accès au parcours	• Les canards ont accès au parcours au plus tard à l'âge de 42 jours. • Les oies ont accès au parcours au plus tard à l'âge de 49 jours.
C14.	Abreuvement sur les parcours	Des abreuvoirs sont installés sur les parcours. Toutes les précautions sont prises (caillebotis, dalle étanche, drainage…) pour éviter la formation de boues, sauf s'il s'agit de pipettes.
C15.	Temps de repos du parcours	• Les parcours bénéficient d'un repos de 182 jours minimum par année civile. • Dans le cas où plusieurs parcours sont utilisés pour un même lot d'élevage de canards ou d'oies, 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.

5.4.3. Caractéristiques des bâtiments d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C16.	Surface des bâtiments d'élevage	Il ne peut pas y avoir plus de 1 600 m2 de bâtiments par exploitation.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.	Dimension des ouvertures d'accès au parcours	Les bâtiments doivent être munis d'ouvertures d'accès au parcours d'une longueur cumulée d'au moins 4 m par 100 m² de surface de bâtiment.
C18.	Type de sol	• La litière doit être entretenue de façon à assurer un confort maximal aux animaux : elle doit être sèche et protégée des projections d'eau des abreuvoirs. • Dans le cas de caillebotis, ils doivent être maintenus en bon état.
C19.	Abreuvement	Des caillebotis adéquats sont placés sous les abreuvoirs, sauf s'il s'agit d'un système d'abreuvement par pipettes.

5.4.4. Utilisation des bâtiments et du parcours pour les canards

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C20.	Effectif de canards par exploitation	12 800 canards maximum présents simultanément par exploitation.
C21.	Effectif de canards par bâtiments	3 200 canards maximum par bâtiment.

Deux types d'élevage de canards peuvent être pratiqués, avec pour chacun les critères minimaux suivants :

5.4.4.1. Canards placés dans le même bâtiment pendant toute la durée de l'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C22.	Densité des canards en bâtiment	• 7,5 sujets maximum / m² sur litière et 35 kg maximum de poids vif / m², • 8 sujets maximum / m² sur caillebotis et 35 kg maximum de poids vif / m².
C23.	Surface du parcours	La surface minimale du parcours est de 3 m²/ canard. Dans le cas d'une utilisation fractionnée des parcours, la surface disponible instantanée minimale est de 1,5 m² / canard.
C24.	Durée du vide sanitaire	14 jours minimum entre les lots d'élevage après nettoyage et désinfection du bâtiment et des matériels.

5.4.4.2. Canards déplacés en cours d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C25.	Densité des canards en bâtiment	• 15 sujets maximum / m² et 35 kg maximum de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		poids vif / m² jusqu'à l'âge de 21 jours, • 10 sujets maximum /m² et 35 kg maximum de poids vif / m² de 22 à 42 jours, • 7,5 sujets maximum / m² et 35 kg maximum de poids vif / m² après 42 jours.
C26.	Surface du parcours	La surface minimale de parcours est de 5 m² / canard. Dans le cas d'une utilisation fractionnée des parcours, la surface disponible instantanée minimale est de 2,5 m²/canard.
C27.	Durée du vide sanitaire	7 jours minimum entre les lots d'élevage après nettoyage et désinfection des bâtiments et des matériels, complétée d'un vide sanitaire annuel d'au moins 21 jours.

5.4.5. Utilisation des bâtiments et du parcours pour les oies

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C28.	Effectif des oies par exploitation	6 000 oies maximum présentes simultanément par exploitation.
C29.	Effectif des oies par bâtiment	2 000 oies maximum par bâtiment.
C30.	Densité des oies en bâtiment	• 10 oies maximum / m² et 30 kg maximum de poids vif /m² jusqu'à l'âge de 42 jours, • 5 oies maximum par m² et 30 kg maximum de poids vif /m² à partir de 42 jours.
C31.	Surface du parcours	La surface minimale du parcours est de 10 m²/oie. Dans le cas d'une utilisation fractionnée des parcours, la surface disponible instantanée minimale est de 5 m²/oie.
C32.	Durée du vide sanitaire	14 jours minimum entre les lots d'élevage après nettoyage et désinfection du bâtiment et des matériels.

5.4.6. Alimentation en élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C33.	Matières premières autorisées	Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux. Les catégories de matières premières autorisées sont définies dans le catalogue communautaire.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C34.	Composition de l'alimentation jusqu'au 42ème jour	50% minimum : - de grains de céréales et produits dérivés, - de graines de légumineuses et produits dérivés.
C35.	Composition de l'alimentation à partir du 43ème jour	• Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés doit être égal ou supérieur à 70 %. • Le pourcentage d'incorporation des matières premières doit être de : - 15% minimum de maïs ; - 40% maximum de blé (hors produits dérivés) ; <u>Calcul du pourcentage moyen pondéré</u> Pour toutes les volailles, le « pourcentage moyen pondéré » correspond à : $\textit{Pourcentage moyen pondéré de X à partir du 43ème jour} = \frac{\textit{Quantité de X distribuée à partir du 43ème jour}}{\textit{Quantité d'aliment distribuée à partir du 43ème jour}}$ *X représentant selon les périodes de distribution :* - *les grains de céréales et produits dérivés*
C36.	Pourcentage de sous-produits de céréales à partir du 43ème jour	Le pourcentage de sous-produits de céréales à partir du 43ème jour ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales. Par exemple, si le pourcentage de céréales de la formule d'aliment est de 70%, le pourcentage de sous-produits de céréales sera au maximum égal à : 70% x 15% = 10,5% de la formule d'aliment.
C37.	Additifs interdits	Additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants.

5.4.7. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C38.	Suivi sanitaire des canards et des oies	• 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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• Tout traitement soumis à prescription vétérinaire doit être interrompu avant le début du gavage proprement dit.

5.5. GAVAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C39.	Effectif par exploitation et par exploitant	2 000 canards maximum gavés simultanément par exploitation.
C40.	Organisation des salles de gavage	A chaque salle de gavage, correspond un lot de gavage provenant d'un seul lot d'élevage. Exceptionnellement, afin de compléter la salle de gavage, le lot de gavage peut être constitué de 2 lots d'élevage maximum.
C41.	Constitution du lot de gavage	Dans une salle de gavage, tous les canards doivent obligatoirement entrer le même jour.
C42.	Aménagement du bâtiment de gavage	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.
C43.	Mesures sanitaires	• Le bâtiment de gavage comporte au maximum 3 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.
C44.	Système d'abreuvement	Les abreuvoirs doivent être approvisionnés en eau et nettoyés régulièrement.
C45.	Sol des logements de gavage	<u>En cas de gavage sur litière</u> : - le sol du local doit être bétonné pour permettre un nettoyage facile ainsi qu'une évacuation rapide des déjections et avoir une pente adéquate pour l'évacuation des eaux de nettoyage, - il doit 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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		ambiante, - la litière doit être entretenue de façon à assurer un confort maximal aux animaux. <u>En cas de gavage en parc sur caillebotis ou logements collectifs</u> : - le sol doit permettre une évacuation rapide des déjections ainsi qu'un nettoyage et une désinfection faciles et éviter les blessures aux pattes des canards.
C46.	Age de mise en gavage	Les canards et les oies sont mis en gavage au plus tôt à l'âge de 87 jours.
C47.	Poids moyen du lot à la mise en gavage	• Canard : 3,8 kg minimum, les canards de moins de 3,5 kg sont exclus du lot. • Oie : 5 kg minimum, les oies de moins de 4,6 kg sont exclues du lot.
C48.	Densité en gavage	• 4 oies maximum / m² et 30 kg maximum de poids vif / m² en parc collectif sur litière ou caillebotis, • 4 canards maximum / m² soit 2500 cm² minimum / canard en parc collectif sur litière, • 7 canards maximum / m² soit 1428 cm² minimum / canard en parc collectif sur caillebotis, • 8 canards maximum / m² soit 1250 cm² minimum / canard en logement collectif.
C49.	Compositions de l'alimentation en gavage	Le maïs en grain entier représente au minimum 99% de l'aliment de gavage.
C50.	Durée de gavage	• Canard : 12 jours minimum et 24 repas ; • Oie : 15 jours minimum.
C51.	Nettoyage - désinfection	Le nettoyage et la désinfection des locaux doivent être réalisés entre chaque lot de gavage, le plus tôt possible après l'enlèvement des animaux.
C52.	Durée du vide sanitaire	• Après nettoyage et désinfection, un vide sanitaire est réalisé. Il est de : - 3 jours minimum après désinfection, dans le cas de gavage en parc sur litière, - 48 heures minimum après désinfection, dans le cas de gavage en parc sur caillebotis ou logements collectifs • Un vide sanitaire total de la salle de gavage d'une durée de 14 jours consécutifs est réalisé

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		annuellement.
C53.	Traitement	Aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être administré pendant le gavage.

5.6. RAMASSAGE ET TRANSPORT

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C54.	Mise à jeun avant abattage	Les canards et les oies sont abattus dans les 12 heures maximum qui suivent le dernier repas. La quantité de maïs distribuée au cours du dernier repas devra être adaptée au délai entre ce repas et l'abattage, pour éviter les jabots pleins lors de l'abattage.
C55.	Délai entre l'enlèvement et l'abattage	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.

5.7. ABATTAGE

5.7.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C56.	Conditions d'attente	Lors de l'attente avant abattage, les canards et les oies doivent être protégées des températures excessives (chaudes et froides). Les conditions de confort (aire abritée à luminosité réduite, aération suffisante) doivent être adaptées au temps d'attente.

5.7.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C57.	Age d'abattage	Les canards et les oies sont abattus à l'âge minimum de 102 jours.
C58.	Conditions de saignée	Dans tous les cas, la qualité de l'incision doit favoriser un égouttage rapide, inférieur à 6 minutes.
C59.	Conditions de plumaison	• La plumaison peut être manuelle ou mécanique ; • Elle peut être réalisée par échaudage et/ou à sec ; • L'eau est renouvelée aussi souvent que nécessaire, pour limiter les risques sanitaires.
C60.	Conditions d'éviscération	L'éviscération peut être réalisée à chaud ou à froid. L'éviscération sur table est interdite.
C61.	Conditions d'éviscération à	• Les canards ou les oies sont éviscérés aussitôt après

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	chaud	abattage, • Les carcasses sont placées en chambre froide de ressuage après éviscération, • Les foies labellisables sont refroidis.
C62.	Conditions d'éviscération à froid	• Les canards ou les oies sont placés en chambre froide de ressuage après plumaison ; • Chaque lot de carcasses ressuées est éviscéré dans un délai maximum de 24 heures après l'abattage ; • Les carcasses après éviscération peuvent être soit placées en chambre froide de conservation afin de maintenir la chaîne du froid, soit découpées ; • Les foies labellisables sont refroidis.

5.7.3. Découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C63.	Conditions de découpe	Les carcasses sont découpées après refroidissement. Seule la découpe manuelle est autorisée.
C64.	Délai entre abattage et découpe	Délai maximal : 48 heures

5.7.3.1. Sélection des carcasses entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C65.	Caractéristiques des carcasses labellisables	Les carcasses sont parfaitement plumées, sans blessure, ni griffure, ni ecchymose ou autre anomalie apparente.

5.7.3.2. Sélection des foies gras

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C66.	Caractéristiques des foies gras labellisables	Pour être labellisable, le foie gras doit être : • 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 tache et anomalie d'aspect de quelque nature que ce soit (tâches de sang, hématomes, sans granulosité, tâches vertes de boyaux ou de fiel…), • de consistance ferme et souple au toucher, sans granulosité et de paroi extérieure lisse, • d'un poids compris entre 400 g (minimum) et 700 g (maximum) pour le canard et au minimum 600 g pour l'oie.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C67.	Date limite de consommation (DLC)	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.

5.7.3.3. Sélection des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C68.	Classement des gésiers labellisables	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.
C69.	Classement des cœurs labellisables	Le cœur peut être dépourvu ou non de membrane péricardique, il doit être présenté entier, sans coupure et débarrassé de l'aorte.

5.7.3.4. Sélection des pièces de découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C70.	Classement des pièces de découpes labellisables	Pour être labellisables, les pièces de découpes doivent être exemptes de brûlures, griffures, hématomes et fractures.
C71.	Qualité du paletot et des morceaux de découpe (magret, cuisse, manchon, aile)	Le paletot et les morceaux de découpe (magret, cuisse, manchon, aile) présentés avec peau sont 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.
C72.	Poids du magret	Le poids du magret de canard paré est de 350 g minimum.
C73.	Qualité des aiguillettes	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 (sauf précisions, dans la définition du produit).

5.8. SURGELATION

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C74.	Procédé de surgélation	La congélation est interdite. Les abats et les découpes sont surgelés à l'aide d'un matériel de surgélation (tunnel, cellule …). Il doit permettre d'atteindre une température à cœur des produits de -18°C dans un délai maximum de 2h.
C75.	Délai entre l'abattage et la surgélation	48 heures maximum (jour N pour jour N+2).
C76.	Date de durabilité minimale (DDM)	La DDM des abats et pièces de découpe surgelées est au maximum de 8 mois.

6. ETIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C77.	Mentions d'étiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage mentionne au minimum : • Le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique ; • Le numéro d'homologation du label rouge ; • Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles sont reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette ; • Le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'ODG.
C78.	Validation des étiquettes par l'ODG	Toutes les étiquettes sont soumises à l'ODG pour validation avant impression et utilisation.

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

	Principaux points à contrôler	**Méthode d'évaluation**
C3	Conformité des espèces	Documentaire Visuel
C13	Age d'accès au parcours	Documentaire Visuel
C25	Densité des canards par bâtiment	Documentaire
C23 **C26**	Surface du parcours des canards	Documentaire
C30	Densité des oies en bâtiment	Documentaire
C31	Surface du parcours des oies	Documentaire
C33	Matières premières autorisées en élevage	Documentaire
C34	Composition de l'alimentation jusqu'au 42ème jour	Documentaire
C35	Composition de l'alimentation à partir du 43ème jour	Documentaire
C46	Age des animaux à la mise en gavage	Documentaire
C48	Densité en gavage	Documentaire
C49	Composition de l'alimentation en gavage	Documentaire Visuel
C50	Durée de gavage	Documentaire
C57	Age d'abattage	Documentaire
C65 **C66** **C68** **C69** **C70**	Classement des produits labellisables	Documentaire Visuel

ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS

***Abréviations* :**

GMS : Grandes et moyennes surfaces.

OPST : Organisme de planification et de suivi technique.

SYSAAF : Syndicat des sélectionneurs avicoles et aquacoles français.

***Définitions* :**

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

Site d'élevage : Implantation géographique d'un ou plusieurs bâtiments ou ensemble de bâtiments ou parcelles d'une même exploitation éloignés des autres bâtiments ou parcelles 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.