Cahier des charges du label rouge n° LA 12/89 homologué par arrêté du 15 janvier 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 12/89 « Canard mulard gras »
JORF n°0018 du 23 janvier 2024
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2024-6

Cahier des charges du label rouge n° LA 12/89 « Canard mulard gras »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production label rouge « Palmipèdes gras » (canard mulard et oie) en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

Cahier des charges du label rouge n° LA 12/89 homologué par arrêté du 15 janvier 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 12/89 « Canard mulard gras »

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR 3

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE 3

3. DESCRIPTION DES PRODUITS 3

3.1. PRESENTATION DES PRODUITS 3
3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT 4
3.3. ELEMENTS JUSTIFIANT LA QUALITE SUPERIEURE 4

4. TRAÇABILITE 4

5. METHODE D'OBTENTION 4

5.1. SCHEMA DE VIE 4
5.2. SELECTION / MULTIPLICATION / ACCOUVAGE 6
5.3. ELEVAGE 6
5.3.1. Mise en élevage 6
5.3.2. Conditions d'élevage 6
5.3.2.1. Caractéristiques des bâtiments d'élevage 6
5.3.2.2. Caractéristiques des abris pour les canards 6
5.3.3. Parcours 6
5.3.4. Alimentation des palmipèdes 7
5.3.5. Conditions sanitaires d'élevage 7
5.3.5.1. Traitements 7
5.4. ENGRAISSEMENT PAS GAVAGE DES PALMIPEDES 7
5.4.1. Mise en engraissement 7
5.4.2. Caractéristiques du bâtiment d'engraissement 7
5.4.3. Savoir-faire d'engraissement 8
5.4.4. Alimentation 8
5.4.5. Traitements 8
5.5. RAMASSAGE ET TRANSPORT DES PALMIPEDES 8
5.6. ABATTAGE 9
5.6.1. Attente avant abattage 9
5.6.2. Abattage des palmipèdes 9
5.6.3. Eviscération des palmipèdes 9
5.7. DECOUPE 9
5.7.1. Conditions de découpe des carcasses 9
5.7.2. Sélection des carcasses entières 9
5.7.3. Sélection des foies gras 9
5.7.4. Conditions de tranchage des abats et des viandes de canard 9
5.7.5. Conditions d'éveinage des foies gras d'oies et de canards 9
5.7.6. Sélection des abats (gésiers) 10
5.7.7. Sélection des pièces de découpes (viande) 10

6. SURGELATION 10

7. ETIQUETAGE 10

8. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 11

9. DEFINITIONS : 12

10. ANNEXE 1 : PHOTOS DE REFERENCES DE PARAGE ET DE PRESENTATION DES PIECES DE DECOUPE 13

1. NOM DU DEMANDEUR

Association pour la promotion et la défense des produits de palmipèdes à foie gras du Sud-Ouest (PALSO)
Cité Mondiale
6, place du Parvis
33000 BORDEAUX
Tél. 05.56.48.80.35
Courriel : contact@foiegrasdusudouest.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Canard mulard gras »

3. DESCRIPTION DES PRODUITS

3.1. Présentation des produits

Les produits label rouge concernent :

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

Les abats et découpes peuvent être présentés entiers ou tranchés à l'exception du gésier qui est présenté entier.

Caractéristiques des produits issus du canard mulard gras :

Caractéristiques physiques :

- Foie gras cru : poids compris entre 400 g et 700 g, exempt de fiel, couleur claire uniforme, sans tache et anomalie d'aspect, consistance ferme et souple au toucher, sans granulosité (cf. annexe 2).
- Magret cru : taux d'engraissement entre 25 et 45 %, présenté avec la peau et la graisse sous-cutanée et paré conformément à l'annexe 1, poids minimum de 350 g.
- Cuisse crue : sans hématome ou griffure, parfaitement plumée et parée conformément à l'annexe 1.
- Aiguillette : muscles pectoraux profonds attachés à la carcasse. Elles sont présentées sans hématome.
- Manchon cru : paré conformément à l'annexe 1, 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.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
ENGRAISSEMENT PAR GAVAGE		
Age de mise en engraissement	90 jours minimum	Entre 70 et 81 jours

3.3. Eléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

La qualité supérieure des canards mulards gras label rouge 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 cahier des charges et notamment grâce aux deux principaux, que sont :

- La présentation du maïs grain entier pendant la période d'engraissement, 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 d'engraissement, il doit donc être d'excellente qualité.
De même, l'engraissement au maïs grain entier doit être réalisé de façon progressive et les rations sont adaptées à chaque animal. C'est cette progressivité et le soin apporté à chaque animal pendant la phase d'engraissement qui permet d'obtenir des foies d'excellentes qualités technologique et organoleptique.

- Un canard âgé de 90 jours minimum à l'engraissement a atteint son potentiel physique de développement musculaire. Cette bonne conformation permet d'obtenir un bon développement du foie pendant l'engraissement.
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 d'engraissement décrites dans le présent cahier des charges.

4. TRAÇABILITE

Cf. Conditions de production communes

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. Conditions de production communes

5.2. Sélection / Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Sélection Croisements utilisés	Le choix des croisements de souches doit permettre l'obtention de canards colorés. Souches mâles : Dominant, SR60, MMGAS, CF80, BIA ; Souches femelles : M12, SL2, PKLC, PMC.
S2	Origine des animaux	Les canetons sont issus d'un croisement de femelles reproductrices de même souche avec des mâles d'une souche unique.

5.3. Elevage

5.3.1. Mise en élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Effectif annuel de canards labellisables élevés par exploitant	26 000 canards labellisables maximum élevés par an par exploitant (2 exploitants maximum par exploitation).

5.3.2. Conditions d'élevage

5.3.2.1. Caractéristiques des bâtiments d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Tenue du site d'exploitation	Les éleveurs assurent une tenue correcte du site d'exploitation en toute saison, en bâtiment comme aux abords.
S5	Période de nettoyage et désinfection des bâtiments d'élevage	Le nettoyage et la désinfection sont démarrés au plus tard deux jours après l'enlèvement du dernier lot.

5.3.2.2. Caractéristiques des abris pour les canards

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Période de nettoyage et désinfection des abris	Le nettoyage et la désinfection sont démarrés au plus tard deux jours après l'enlèvement du dernier lot.

5.3.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.3.4. Alimentation des palmipèdes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Matières premières autorisées (minéraux)	Minéraux (à l'exclusion des minéraux issus de produits animaux)
S8	Additifs interdits	Additif anti-oxygène : BHT (buthylhydroxytoluène) Additif liant : Lignosulfites

5.3.5. Conditions sanitaires d'élevage

5.3.5.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Suivi sanitaire des éleveurs suivis par une OPST	Pour les éleveurs suivis par une OPST, tous les traitements préventifs ou curatifs ne relevant pas d'une prescription vétérinaire obligatoire font l'objet d'une validation par l'OPST dont ils dépendent.

5.4. Engraissement pas gavage des palmipèdes

5.4.1. Mise en engraissement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Effectif annuel de canards labellisables engraissés par exploitant	13000 canards labellisables maximum engraissés par an par exploitant (2 exploitants maximum par exploitation).

5.4.2. Caractéristiques du bâtiment d'engraissement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Nettoyage - désinfection	- Les producteurs assurent une tenue correcte du bâtiment d'engraissement en toute saison, en intérieur comme aux abords - Les locaux sont nettoyés et désinfectés selon un protocole de nettoyage et désinfection préétabli.

5.4.3. Savoir-faire d'engraissement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12 (Cf. C52)	**Age mise en engraissement**	**90 jours minimum.**
S13	Conditions de mise en engraissement	Les canards présentent un emplumement homogène sur le dos.

5.4.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Qualité du maïs grain	Le maïs doit être exempt de moisissures, d'insectes parasites, de fermentations anormales.
S15	Composition des aliments complémentaires	Seuls 1% de compléments peuvent être incorporés, au moment de la préparation ou de la distribution du maïs d'engraissement.

5.4.5. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Ramassage et transport des palmipèdes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Conditions de transport	Les précautions suivantes sont prises pour que le transport se réalise dans les meilleures conditions : • La densité des animaux n'excède pas : - 6 canards PAE (Prêts à engraisser) par compartiment de transport (17,5 canards au m²), - 4 canards gras par compartiment de transport (10 canards au m²). • La hauteur intérieure d'un compartiment est supérieure ou égale à 22 cm.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage des palmipèdes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17	Conditions de saignée	L'opération peut se réaliser, indifféremment, au cou ou par le bec

5.6.3. Eviscération des palmipèdes

Pas de conditions de productions spécifiques

5.7. Découpe

5.7.1. Conditions de découpe des carcasses

Pas de conditions de productions spécifiques

5.7.2. Sélection des carcasses entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.3. Sélection des foies gras

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18	Caractéristiques des foies gras labellisables (Méthode de classement)	- Les foies sont sélectionnés et font l'objet d'un classement par un personnel qualifié. - Le foie gras est classé conformément à l'annexe 2.

5.7.4. Conditions de tranchage des abats et des viandes de canard

Pas de conditions de production spécifiques

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

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.6. Sélection des abats (gésiers)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19	Présentation des gésiers	Les gésiers crus sont présentés en « papillon ».

5.7.7. Sélection des pièces de découpes (viande)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20	Caractéristiques et présentation des morceaux de découpe	Les morceaux de découpe doivent être présentés correctement parés, conformément à l'annexe 1.
S21	Caractéristiques et présentation des magrets	- Le magret doit être présenté avec la peau et la graisse sous-cutanée le recouvrant. - Le taux d'engraissement des magrets (graisse + peau/poids total) doit être compris entre 25 % et 45 %.
S22	Caractéristiques et présentation des cuisses	La cuisse doit être présentée entièrement détachée ou sectionnée à l'articulation du tarse et comprenant l'entrecuisse avec gras et peau.

6. SURGELATION

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Surgélation des foies gras tranchés	Les tranches de foies gras sont surgelées individuellement.

7. ETIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Mentions d'étiquetage	• Le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 12/89 • Caractéristiques certifiées communicantes : - « canard gavé au maïs grain entier » ; - « Canard âgé de 102 jours minimum » • Nom et adresse de l'ODG : « PALSO – Cité Mondiale – 33000 Bordeaux »
S25	Numérotation des étiquettes	Chaque étiquette est numérotée individuellement.

8. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. conditions de production communes

9. DEFINITIONS :

Exploitant : Est considéré comme exploitant une personne physique répondant à l'un des statuts suivants :

1. Affiliée à la MSA en tant que :
   - personne physique non salariée ayant le statut d'exploitant.
     ou
   - conjoint collaborateur qui participe effectivement et habituellement à l'activité non salariée agricole de son conjoint (concubin, pacsé ou marié).
     ou
   - associé d'exploitation, personne non salariée âgée de 18 ans révolus et de moins de 35 ans qui, descendant, frère, sœur ou allié au même degré (gendre, belle-fille, beau-frère, belle-sœur, etc.) du chef d'exploitation ou de son conjoint, a pour activité principale la participation à la mise en valeur de l'exploitation.
     ou
   - aide familiale, ascendant et, à partir de 16 ans descendant, frère, sœur ou allié au même degré du chef d'exploitation ou d'entreprise, ou de son conjoint, vivant sur l'exploitation ou l'entreprise et participant à sa mise en valeur, sans y avoir la qualité de salarié.
2. Conjoint(e) salarié(e) de l'exploitant (concubin(e), pacsé(e) ou marié(e)).
3. Actionnaire, personne physique détenteur de parts d'une société d'exploitation agricole.

Les seuils définis dans le présent cahier des charges s'apprécient par exploitant en prenant en compte l'ensemble des ateliers produisant du canard gras label rouge que celui-ci exploite personnellement ainsi que les sociétés agricoles produisant du canard gras label rouge dans lesquelles : il participe aux travaux, il est détenteur de parts ou qu'il contrôle directement ou indirectement.

Les exploitants, ainsi définis, peuvent apparaître au maximum dans 3 sociétés agricoles de production de canard gras label rouge.

Site d'exploitation : espace constitué par la zone d'élevage et la zone professionnelle.

10. ANNEXE 1 : PHOTOS DE REFERENCES DE PARAGE ET DE PRESENTATION DES PIECES DE DECOUPE

Principes généraux de classement des produits de découpe remis directement au consommateur final

Sur les produits de découpe, les défauts de plumaisons sont exclus du référentiel label rouge n° LA 12/89. Les plumes brûlées ne sont pas considérées comme des défauts de plumaison.

Les cuisses et les manchons label rouge n° LA 12/89 peuvent présenter des défauts mineurs de découpe (*Cf. photo Cuisse Pc13022bis*). La forme de la cuisse ou du manchon label rouge n° LA 12/89 importe peu. La qualité du parage est un critère important.

Afin de définir la qualité de plumaison attendue pour le label rouge n° LA 12/89, nous distinguerons deux étapes :

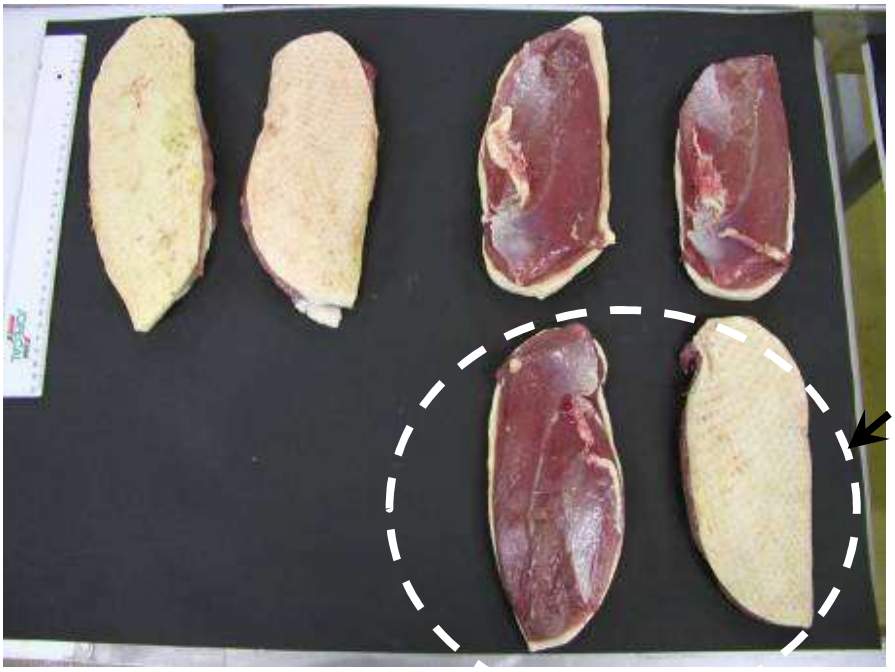
- Sortie d'abattoir : il ne doit rester aucune plume sur les pièces de découpe.
- Etapes ultérieures (découpe, parage des produits de découpe et préparation) : les sicots et les plumes filaires sont susceptibles d'être retirés lors de ces étapes.

Présentation des magrets de canard mulard certifié dans le cadre du label rouge n° LA12/89

Les critères de présentation retenus pour les magrets de canard mulard dans le cadre du label rouge n° LA 12/89 sont :

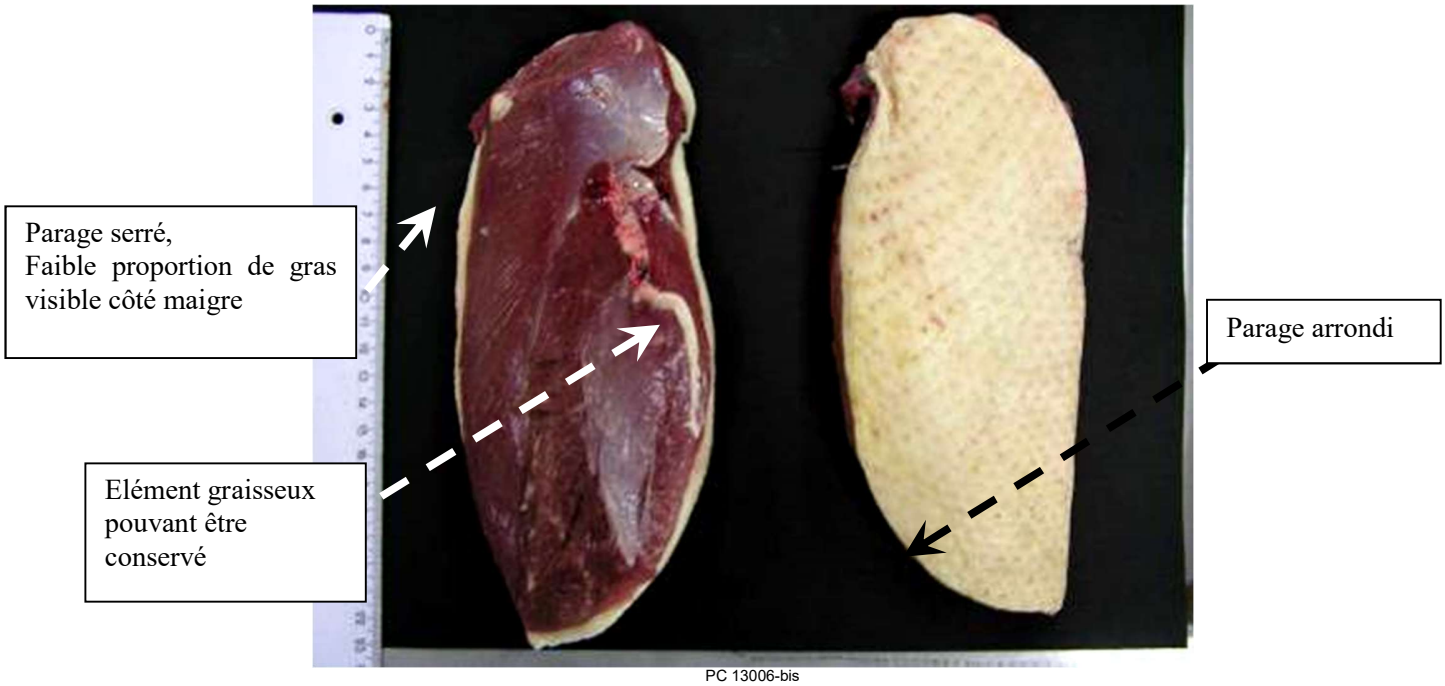
- Parage serré, arrondi,
- Possibilité de conserver des vaisseaux et de la masse graisseuse sur la face interne du magret.

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



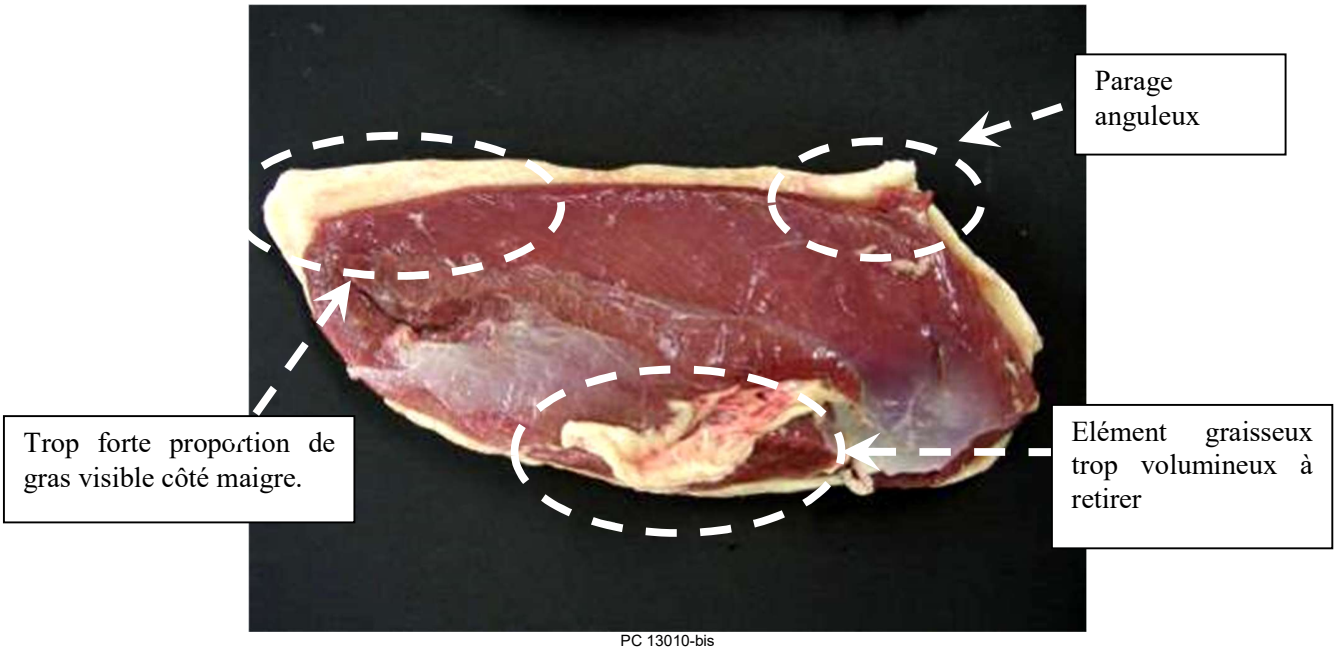
PC 13015-bis

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



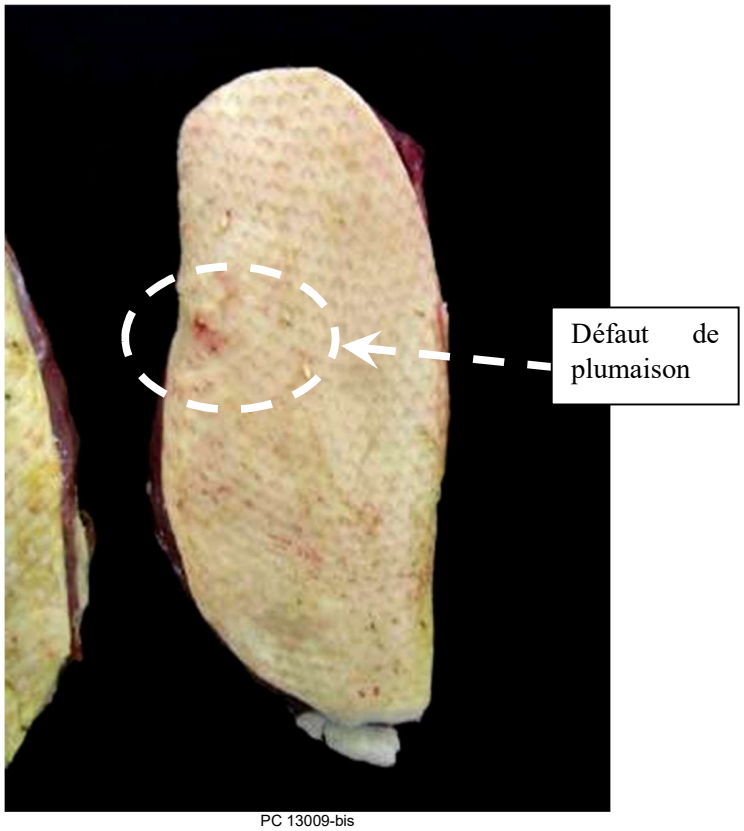
PC 13006-bis

➢ **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

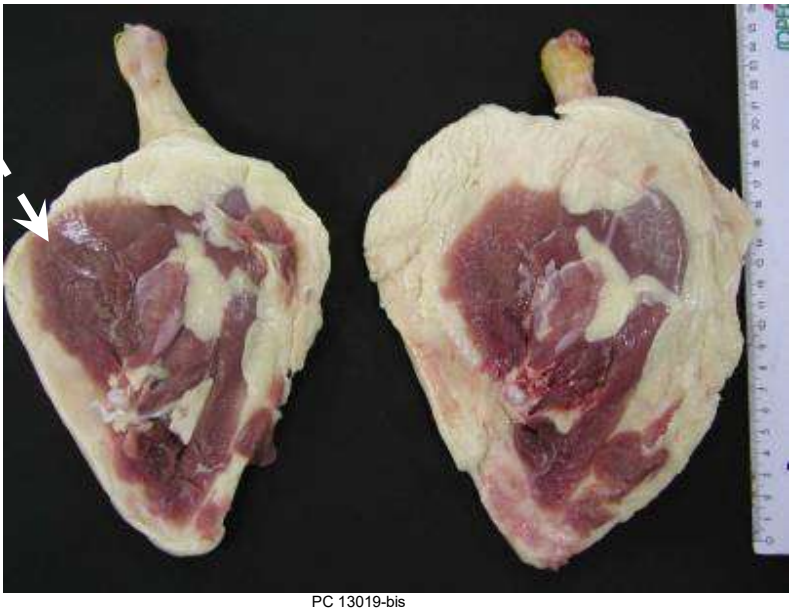
Présentation des cuisses de canard mulard certifié dans le cadre du label rouge n° LA 12/89

Les critères de présentation retenus pour les cuisses de canard mulard dans le cadre du label rouge n° LA 12/89 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 :**

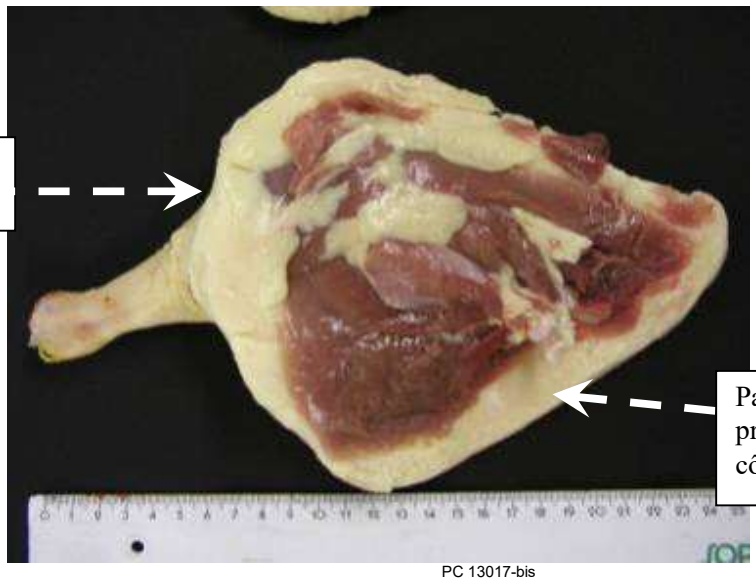
Découpe autorisée dans le cadre du LA 12-89



PC 13019-bis

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

Parage arrondi

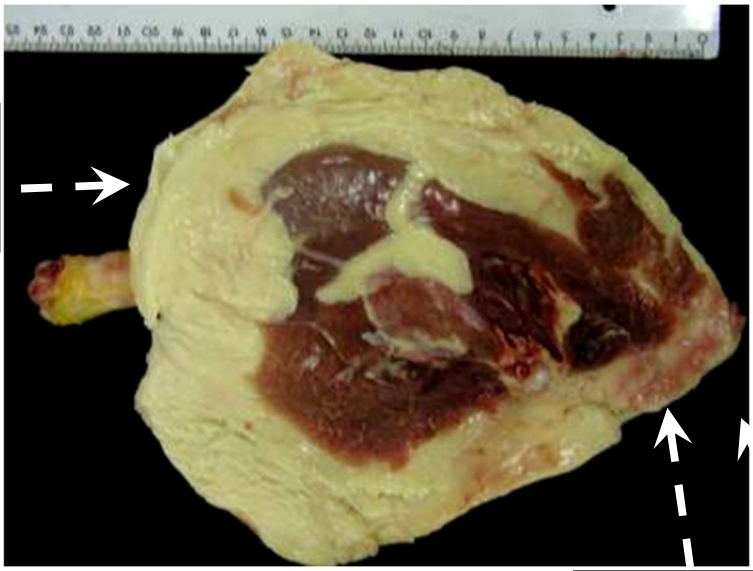


Parage serré, faible proportion de gras côté maigre.

PC 13017-bis

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

Trop forte proportion de gras visible côté maigre

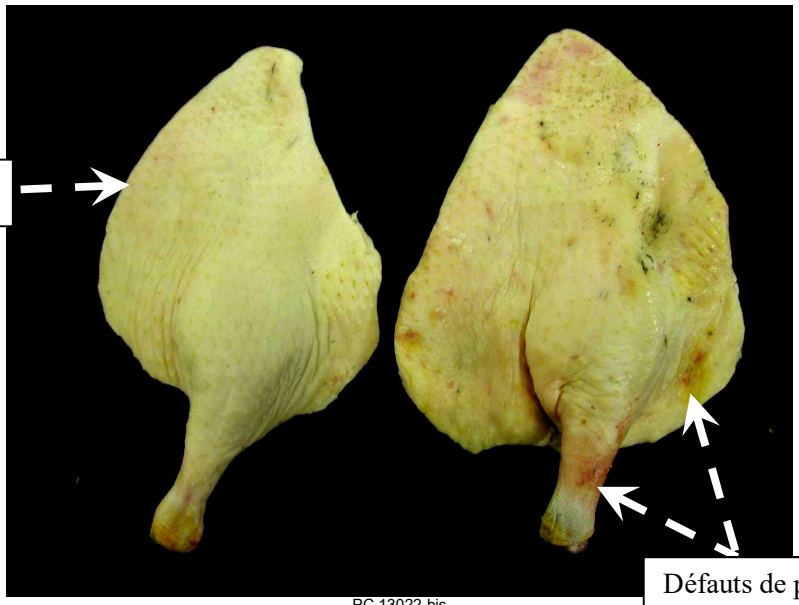


PC 13018-bis

Présence de défaut sur le gras sous-cutané

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

Découpe correcte

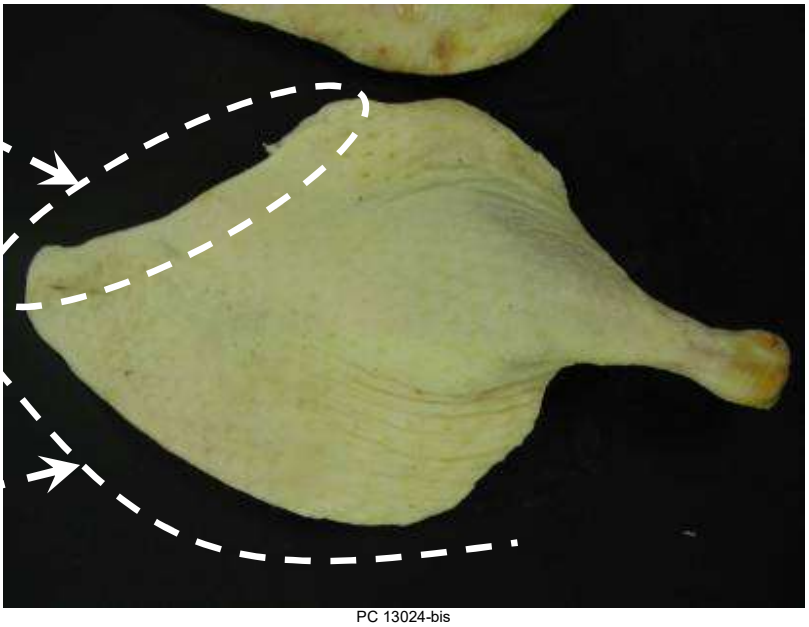


PC 13022-bis

Défauts de présentation : griffures, hématomes

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

Défaut de découpe mineur ne permettant pas de déclasser le produit



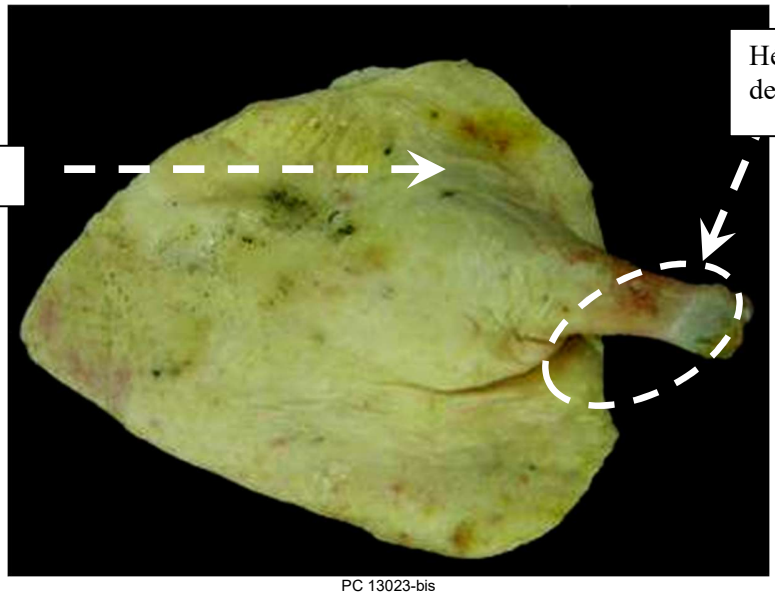
Parage arrondi

PC 13024-bis

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

Hématome sur l'os de la cuisse

Griffure



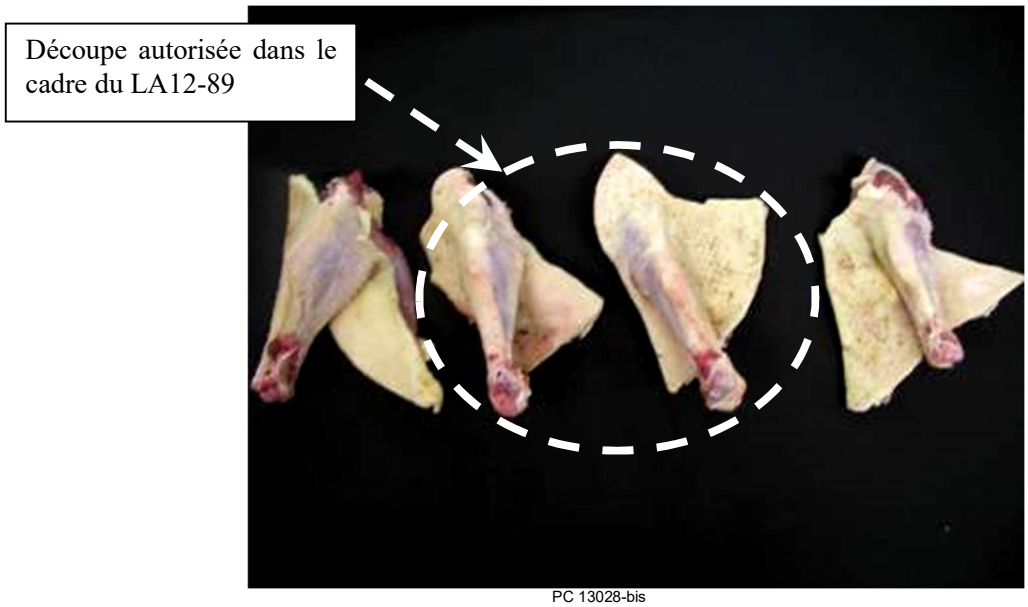
PC 13023-bis

Présentation des manchons de canard mulard certifié dans le cadre du label rouge n° LA 12/89

Les critères de présentation retenus pour les manchons de canard mulard dans le cadre du label rouge n° LA 12/89 sont :

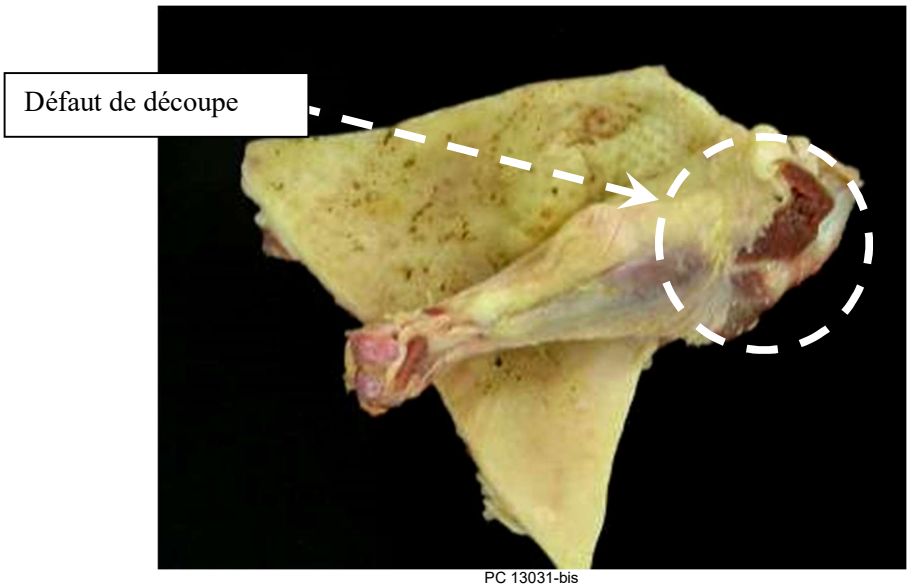
- Parage serré, arrondi,
- Une masse graisseuse raisonnable autour de la chair, lorsqu'on observe le produit côté chair,
- Tête humérale intègre en sortie de découpe.

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



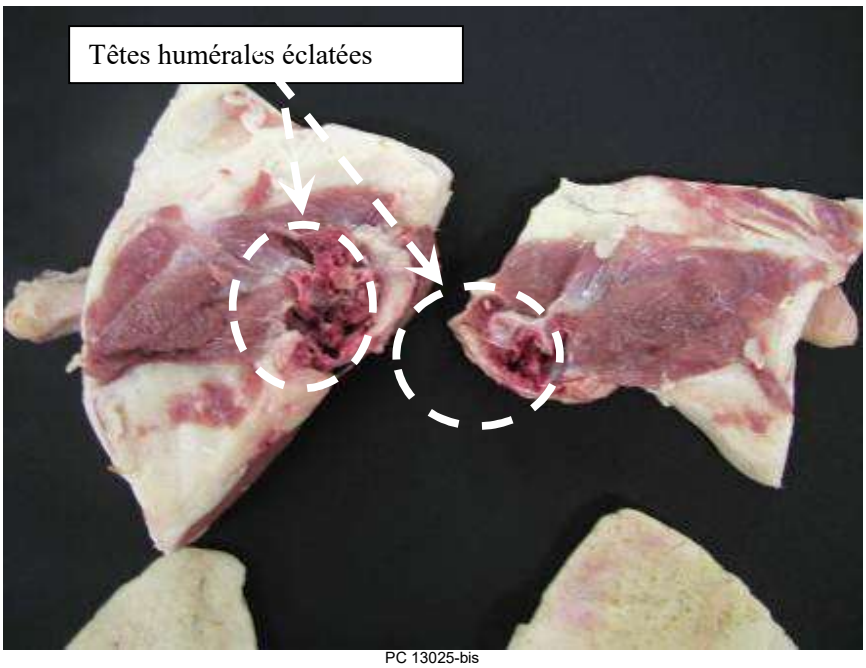
PC 13028-bis

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



PC 13031-bis

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



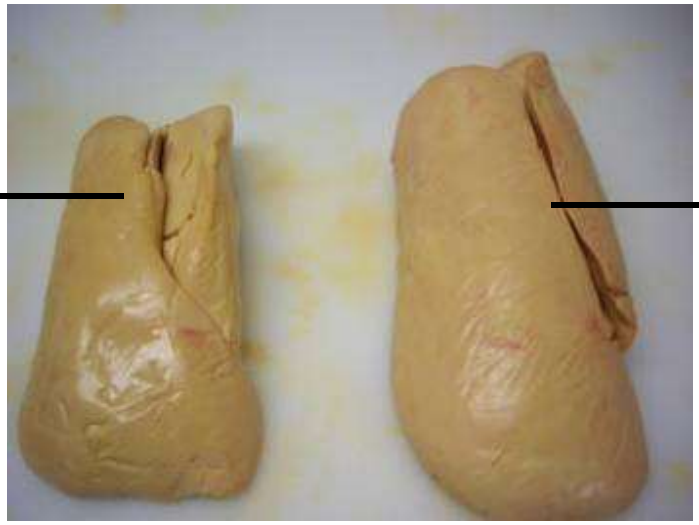
PC 13025-bis

ANNEXE 2 : PHOTOS REFERENCES DES FOIES GRAS

Eléments retenus pour définir le Foie gras label rouge remis directement au consommateur final :

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

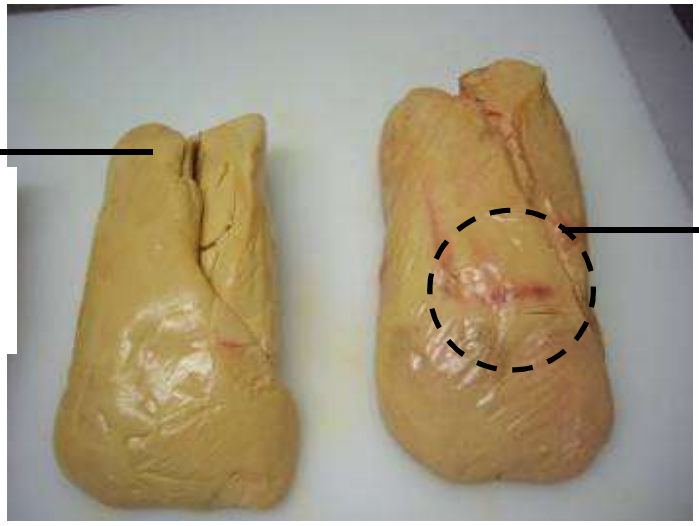
Poids de foie gras



Foie label rouge

Foie non label rouge : poids supérieur à 700 g

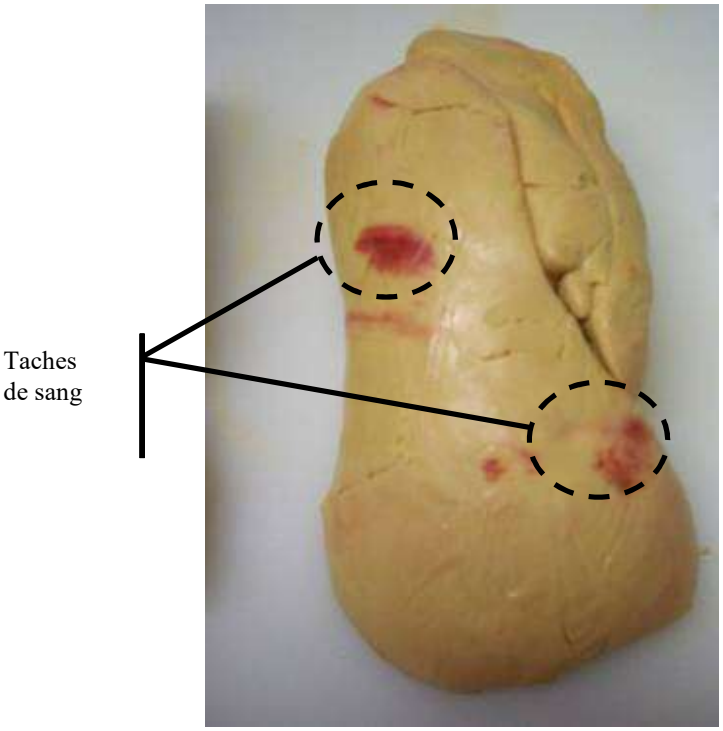
Uniformité de la couleur

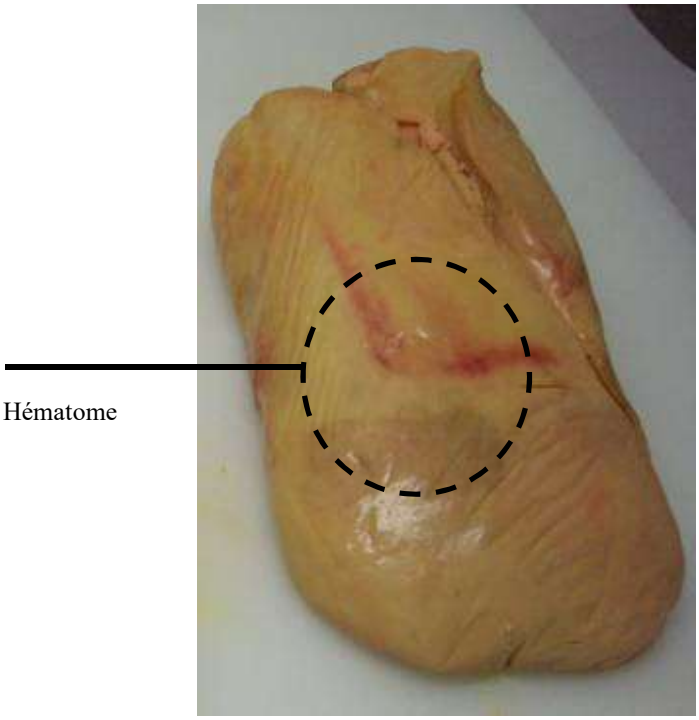


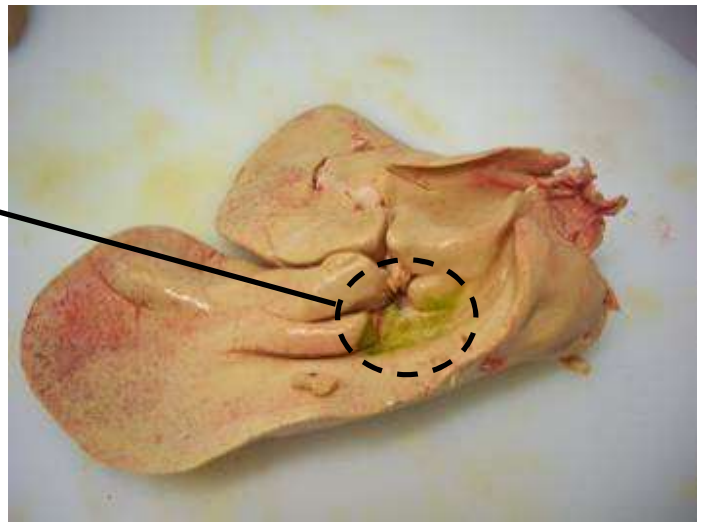
Foie label rouge

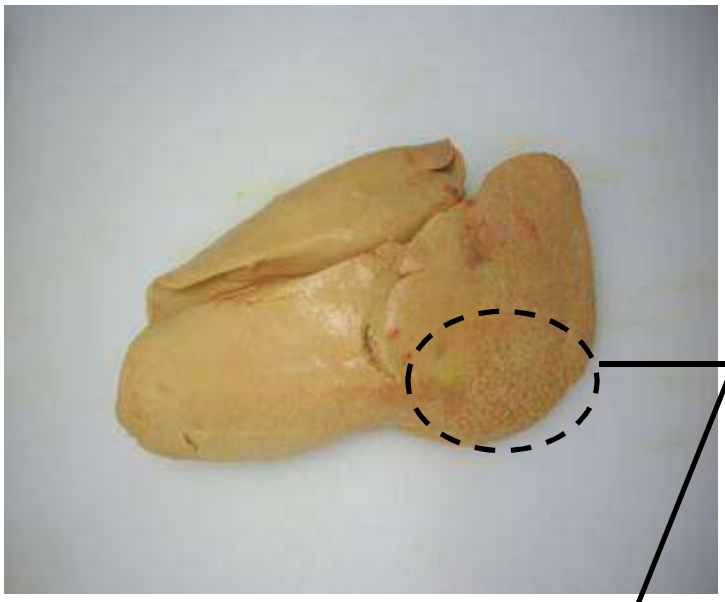
Foie non label rouge: hétérogénéité de couleur

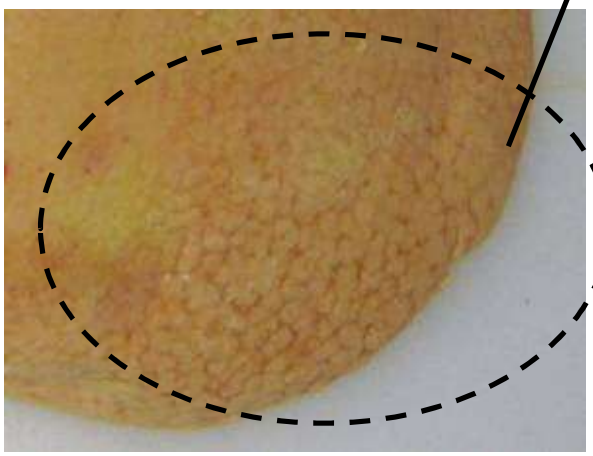
Les défauts non admis en label rouge n° LA 12/89: tache de sang, tache de fiel, hématomes et granulosités





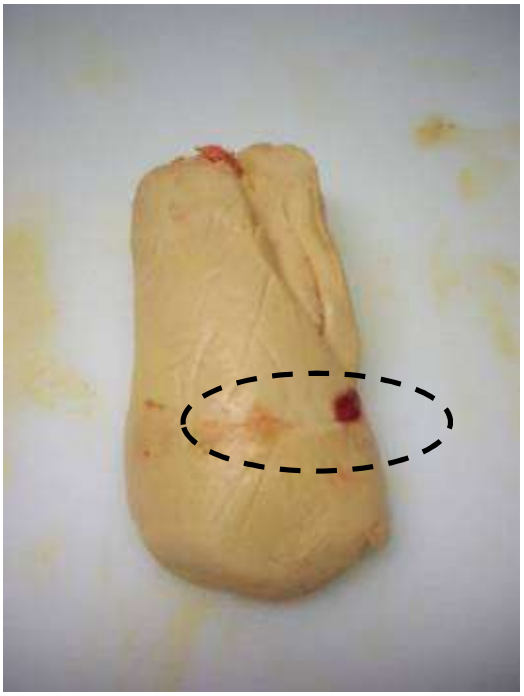




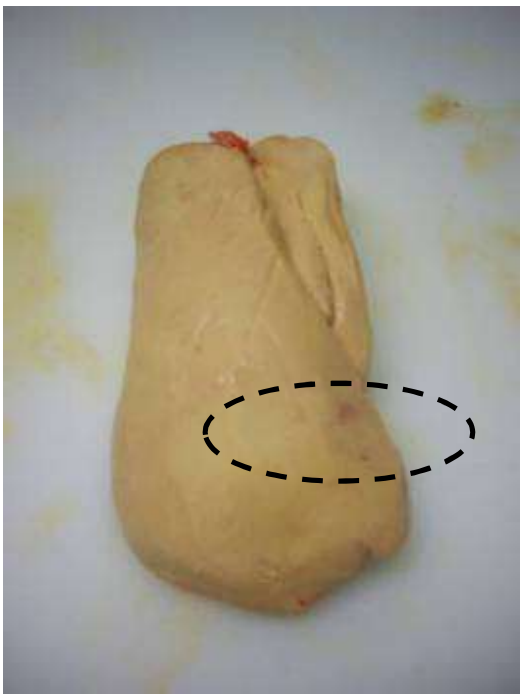


Zoom

Parage superficiel

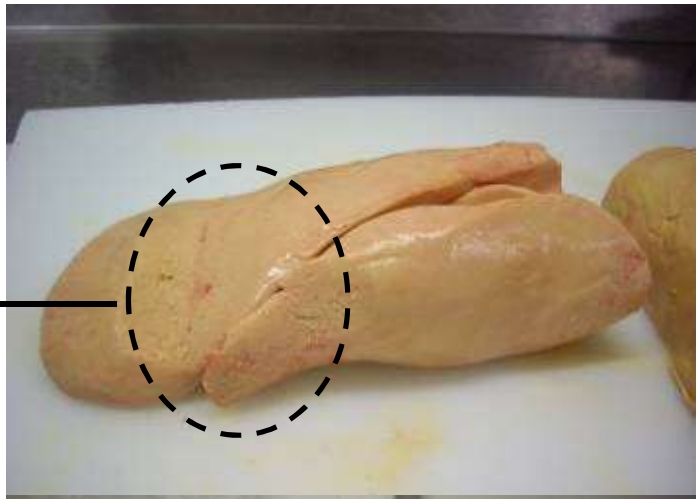


Foie avant parage (taches de sang)



Foie après parage superficiel

Parage profond, **non accepté** dans le cadre du label rouge n° LA 12/89



Parage superficiel, accepté dans le cadre du label rouge n° LA 12/89

