

**Cahier des charges du label rouge n° LA 12/89
« Canard mulard gavé entier, foie gras cru et produits de
découpes crus frais et magrets surgelés »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Canard gavé au maïs grain entier,
- Canard gavé 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 gavés » (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.

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR.....	4
2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE.....	4
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	4
3.1. PRESENTATION DES PRODUITS.....	4
3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT.....	6
3.3. ELEMENTS JUSTIFIANT LA QUALITE SUPERIEURE.....	6
4. TRAÇABILITÉ.....	7
5. MÉTHODE D'OBTENTION.....	13
5.1. SCHEMA DE VIE.....	13
5.2. SELECTION DES ANIMAUX.....	13
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE.....	13
5.3.1. CANETONS ET OISONS MIS EN PLACE.....	13
5.4. ELEVAGE.....	13
5.4.1. MISE EN ÉLEVAGE.....	13
5.4.2. ACCÈS AU PARCOURS.....	14
5.4.3. CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS D'ÉLEVAGE.....	14
5.4.4. UTILISATION DES BÂTIMENTS ET DU PARCOURS POUR LES CANARDS.....	15
5.4.4.1. CANARDS PLACÉS DANS LE MÊME BÂTIMENT PENDANT TOUTE LA DURÉE DE L'ÉLEVAGE.....	15
5.4.4.2. CANARDS DÉPLACÉS EN COURS D'ÉLEVAGE.....	15
5.4.5. UTILISATION DES BÂTIMENTS ET DU PARCOURS POUR LES OIES.....	15
5.4.6. ALIMENTATION EN ÉLEVAGE.....	15
5.4.7. CONDITIONS SANITAIRES D'ÉLEVAGE.....	15
5.5. GAVAGE.....	16
5.6. RAMASSAGE ET TRANSPORT.....	16
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.....	18
5.7.3.4. SÉLECTION DES PIÈCES DE DÉCOUPES.....	19
5.8. SURGELATION.....	19
6. ETIQUETAGE.....	20

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION.....	20
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION.....	21
ANNEXE 2 : PHOTOS DE RÉFÉRENCES DE PARAGE ET DE PRÉSENTATION DES PIÈCES DE DÉCOUPE.....	22
ANNEXE 3 : PHOTOS RÉFÉRENCES DES FOIES GRAS.....	30

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. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. PRESENTATION DES PRODUITS

Les produits Label rouge concernent le foie gras cru de canards mulards gavé et produits de découpe crus de canards mulards gavés suivants .

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

Tous ces produits peuvent être présentés, frais ou réfrigérés.

Les magrets peuvent également être présentés, surgelés.

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

Caractéristiques des produits issus du canard mulard gavé :

Caractéristiques physiques :

- Foie gras cru : poids compris entre 400 g et 700 g, entier, exempt de fiel, couleur claire uniforme, sans tâche et anomalie d'aspect, consistance ferme et souple au toucher, sans granulosité (cf. annexe IV).
- Magret cru : taux d'engraissement entre 25 et 45 %, présenté avec la peau et la graisse sous cutanée et paré conformément à l'annexe 3, poids minimum de 350 g.
- Cuisse crue : sans hématome ou griffure, parfaitement plumée et parée conformément à l'annexe.
- Aiguillette : muscles pectoraux profonds attachés à la carcasse. Elles sont présentées entières et sans hématome.
- Manchon cru : paré conformément à l'annexe III, sans fracture, sans esquille d'os.
- Gésier cru : entier, parfaitement nettoyé, c'est à dire correctement pelé intérieurement, dégraissé extérieurement, présenté en « papillon ». Il ne doit pas comporter de morceau d'œsophage.

Caractéristiques sensorielles :

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

- Descripteurs associés aux foies gras :

FOIES GRAS CRUS

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

FOIES GRAS CUITS

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

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

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

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

- Descripteurs associés aux magrets :

MAGRETS CRUS

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

MAGRETS CUIITS

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

3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Age de mise en gavage	Minimum 90 jours	Minimum 87 jours

3.3. ELEMENTS JUSTIFIANT LA QUALITE SUPERIEURE

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

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

La présentation du maïs grain entier en gavage, permet de développer le gésier de l'animal, puisque c'est ce muscle en particulier qui permet de broyer les aliments.

Le maïs représente 99 % de la ration de gavage, il doit donc être d'excellente qualité.

De même, le gavage au maïs grain entier doit être réalisé de façon progressive et les rations sont adaptées à chaque animal. C'est cette progressivité dans le gavage et le soin apporté à chaque animal pendant cette phase qui permet d'obtenir des foies d'excellentes qualités technologique et organoleptique.

Un canard âgé de 90 jours minimum à la mise en gavage a atteint son potentiel physique de développement musculaire. Cette bonne conformation permet d'obtenir un bon développement du foie pendant le gavage.

Un canard âgé de 102 jours minimum à l'abattage est donc un animal qui a pu exprimer au maximum son potentiel génétique dans les conditions d'élevage et de gavage décrites dans le présent référentiel.

4. TRAÇABILITÉ

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

(*) M = Maîtrise ; C = Contrôle

ORIGINE - IDENTIFICATION – TRACABILITE (2)				
ETAPE	POINTS DE MAÎTRISE	(*)	MÉTHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES
ELEVAGE DES PAG	Engagement		Avant démarrage dans la certification, l'éleveur est référencé avec nom et adresse et date d'habilitation dans une liste.	Liste d'éleveur Convention
	Mise en place des canetons		Lors de la mise en place des canetons, l'éleveur reçoit du couvoir le certificat d'origine établi par le couvoir. Une bande peut être répartie dans plusieurs bâtiments. Chaque bâtiment correspond à un lot.	Certificat d'origine
Élevage	Identification des lots Label Rouge	M	Dès sa mise en place, tout lot de canetons destiné à la production Label Rouge, selon le présent référentiel, doit être défini comme Label Rouge sur la fiche d'élevage, ainsi que sur les documents de traçabilité de l'organisation de production.	Fiche d'élevage / Document Traçabilité de l'organisation de production
	Mortalité	M	Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage et enregistre la mortalité.	Fiche d'élevage
	Alimentation % de grains de céréales	M	L'éleveur enregistre sur la fiche d'élevage les quantités d'aliment distribuées et le type d'aliment. L'éleveur conserve les étiquettes d'aliments et les bons de livraison. Cas de la fabrication d'aliments à la ferme : Les éleveurs fabricants de l'aliment à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication sur lequel sont notés : <ul style="list-style-type: none"> - les dates de fabrication, - le type d'aliment fabriqué (démarrage, croissance, finition...) - les quantités de chacune des matières premières entrant dans le mélange, - la quantité totale fabriquée, - les dénominations et les quantités des substances médicamenteuses incorporées, - les dates de nettoyage et de désinfection des locaux, des équipements et des installations de fabrication et de stockage. 	Fiche d'élevage Étiquettes d'aliment Bon de livraison Cahier de fabrications

(*) M = Maîtrise ; C = Contrôle

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

(*) M = Maîtrise ; C = Contrôle

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

(*) M = Maîtrise ; C = Contrôle

ORIGINE - IDENTIFICATION - TRACABILITE (5)				
ÉTAPE	POINTS DE MAÎTRISE	(*)	MÉTHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES
ÉVISCÉRATION -DÉCOUPE (suite)	Procédure d'identification et de traçabilité lors de l'éviscération	M	Les modalités d'identification et de traçabilité des lots de foies et de carcasses durant les opérations d'éviscération et de classement des foies, sont décrites dans une procédure interne à l'atelier d'éviscération découpe.	Fiche de pesée et de classement des lots de foies et de paletots
		M	Les lots de canards abattus sont éviscérés par série entière ; le classement des foies et la pesée des foies et des carcasses sont réalisés à la suite ; les résultats du classement et de la pesée sont enregistrés sur une fiche de classement contenant les informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - les nom et adresse des gaveurs, - les date et heure d'éviscération, - la quantité et/ou le poids des foies par classement, - le nombre et/ou le poids de carcasse, - un numéro de séance d'éviscération. 	
Découpe des carcasses Classement des viandes	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe	M	Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, et des pièces de viande durant les opérations de découpe et de classement sont décrites dans une procédure interne à l'atelier d'éviscération découpe.	Dossier d'habilitation
		M	La découpe est organisée en séance de découpe dont l'unité doit être précisée : journée, lot d'éviscération, ... Les carcasses sont découpées en prenant toutes les précautions pour qu'il n'y ait pas de mélange entre viandes certifiables et viandes non certifiables.	
	2	M	La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe contenant : <ul style="list-style-type: none"> - les références des lots d'éviscération d'origine (noms et adresses des gaveurs, heure d'éviscération, nombre de paletots) ; - les poids et nombre de carcasses découpées ; - les dates de découpe ; - la quantité (nombre et/ou poids) de pièces de viandes découpées ; - la quantité (nombre et/ou poids) de pièces de viandes classées ; - un numéro de lot. 	Enregistrements découpe et classement des viandes

(*) M = Maîtrise ; C = Contrôle

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

(*) M = Maîtrise ; C = Contrôle

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. SCHEMA DE VIE

Cf. conditions de production communes

5.2. SELECTION DES ANIMAUX

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE

5.3.1. Canetons et oisons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Origine des canetons	Les canetons placés en bâtiment à l'âge de un jour ont tous la même origine
S2.	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. <u>Modification temporaire jusqu'au 31 décembre 2017 : Les souches précédentes doivent être utilisées en priorité. En cas de difficultés d'approvisionnement auprès des couvoirs habilités, les opérateurs pourront s'approvisionner en canetons issus de souches femelles : PKL*, M15, PMB. Les lots de canetons considérés devront être notifiés à l'ODG et à l'OC.</u>
S3.	Définition du parquet de reproducteurs	Ensemble de femelles reproductrices de même souche, mises en place dans un ou plusieurs bâtiments de ponte d'un même couvoir, ayant un écart d'âge à la naissance de 6 semaines maximum et accouplées avec des mâles d'une souche unique.
S4.	<u>Origine des animaux</u>	<u>Modification temporaire jusqu'au 30 juin 2018 : Le mélange de lots de canetons issus de plus de 3 parquets différents est interdit. Les canetons proviennent du même couvoir, ils sont issus d'un croisement de femelles reproductrices de même souche avec des mâles d'une souche unique.</u>

5.4. ELEVAGE

5.4.1. Mise en élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
----	-------------------	--------------

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	<u>Élevage en bande</u>	<u>Modification temporaire jusqu'au 30 juin 2018 : Sur un même site d'élevage, l'écart est au minimum de 14 jours entre canetons de deux bandes différentes.</u>
S6.	Effectif de canards par exploitant	26 000 canards maximum élevés par exploitant (deux exploitants maximum par exploitation).

5.4.2. Accès au parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Parcours sans bâtiment	Les parcours sans bâtiments peuvent être munis de simples abris comportant des points d'eau et d'alimentation.
S8.	Temps de repos du parcours entre bandes	Les parcours bénéficient d'un repos de 182 jours minimum par année civile avec 14 jours minimum entre chaque bande.

5.4.3. Caractéristiques des bâtiments d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Propreté en élevage	Une propreté rigoureuse doit régner dans les élevages.
S10.	Atmosphère en bâtiment	Une bonne ventilation dans les bâtiments doit générer une atmosphère saine pour les canards.
S11.	Caractéristiques particulières des bâtiments	<ul style="list-style-type: none"> - Sont considérés comme bâtiments toutes les structures permettant le démarrage des canetons, c'est à dire accueillant les canetons de un jour et munies de systèmes de chauffage. - Tout bâtiment d'élevage doit être conforme aux exigences de la production. - La couleur du bâtiment facilite son insertion dans l'environnement, la qualité des abords est préservée par des plantations éventuelles. - Un écoulement des abreuvoirs dans une fosse doit être prévu pour les installations intérieures.

5.4.4. Utilisation des bâtiments et du parcours pour les canards

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

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4.2. Canards déplacés en cours d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Utilisation des bâtiments et du parcours pour les oies

Non concerné

5.4.6. Alimentation en élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Matières premières autorisés (minéraux)	<u>Minéraux (à l'exclusion des minéraux issus de produits animaux)</u>
S13.	Plan d'alimentation	Cf. annexe 1
S14.	Additifs interdits	Additif anti-oxygène : BHT (buthylhydroxytoluène) Additif liant : Lignosulfites

5.4.7. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Nettoyage et désinfection	Ils sont réalisés sitôt après l'enlèvement du dernier lot.
S16.	Exigences sanitaires	<ul style="list-style-type: none"> - L'éleveur respectera un règlement technique assurant la protection sanitaire de l'élevage. Ce règlement technique, élaboré par l'organisation d'éleveur précise, en fonction du type d'élevage, les conditions d'accès aux bâtiments et aux parcours. - Toutes les mesures de protection contre la pénétration d'animaux étrangers devront être mises en place. - Avant toute installation de canards dans un bâtiment, l'ensemble des locaux et des matériels correspondants fait l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection selon un programme clairement établi pour chaque élevage. - Les éleveurs mettent en place un plan sanitaire d'élevage qui décrit la prophylaxie à mettre en œuvre. Les animaux, peuvent recevoir, après prescription vétérinaire, une vaccination anticholérique avec rappel.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Tous les traitements préventifs ou curatifs ne relevant pas de la prescription vétérinaire obligatoire font l'objet d'un agrément de l'organisation dont dépend l'éleveur.

5.5. GAVAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Conditions de mise en gavage	Les canards sont mis en gavage au plus tôt à 90 jours . Ils doivent être correctement emplumés.
S18.	<u>Effectif par exploitation et par exploitant</u>	<u>Il ne peut y avoir plus de 1000 canards gavés simultanément par exploitant.</u> <u>Le nombre de canards produits par an est limité à 13000 par exploitant (2 exploitants maximum par exploitation).</u>
S19.	Atmosphère du bâtiment	Une bonne ambiance doit être assurée (ventilation, température, hygrométrie, luminosité).
S20.	Qualité de l'eau de boisson	Les animaux devront disposer d'eau propre en permanence.
S21.	Nettoyage - désinfection	- Une propreté rigoureuse doit régner dans les locaux. - Les locaux de gavage doivent être conçus et aménagés de manière à placer les animaux dans d'excellentes conditions de confort et permettre un nettoyage efficace. - Les locaux sont nettoyés et désinfectés selon un programme de nettoyage et désinfection préétabli.
S22.	Qualité du maïs grain	Le maïs doit être exempt de moisissures, d'insectes parasites, de fermentations anormales.
S23.	Composition des aliments complémentaires	Seuls, 1 % de compléments peuvent être incorporés, au moment de la préparation du maïs de gavage.
S24.	Traitement	En cas de traitement pendant la période de gavage, les animaux ne peuvent pas bénéficier du label.

5.6. RAMASSAGE ET TRANSPORT

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Conditions de transport	Toutes les précautions sont prises pour que le transport se réalise dans les meilleures conditions. La densité des animaux n'excède pas : - 75 kg au m ² soit 17,5 canards au m ² pour les PAG, - 65 kg au m ² soit 10 canards au m ² pour les canards

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		gavés.
S26.	Ventilation des véhicules de transport	Les temps de transfert (élevage→gavage et gavage→abattage) sont réduits au minimum et un soin tout particulier est apporté à la ventilation ou à l'aération dans les véhicules de transport
S27.	Nettoyage et désinfection	Les logements sont nettoyés et désinfectés après chaque livraison, selon un plan de désinfection et nettoyage préétabli.

5.7. ABATTAGE

5.7.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Maitrise des conditions de saignée	Les conditions d'abattage des canards doivent respecter les critères suivants : - Il est recommandé de tenir l'animal immobilisé de façon manuelle sans brutalité, - L'opération peut se réaliser, indifféremment, au cou ou par le bec
S29.	Maitrise des conditions de trempage et de plumaison	- Le trempage, destiné à faciliter la plumaison des canards, est réalisé dans une eau dont la température est contrôlée pour éviter toute brûlure de l'épiderme. - L'eau est maintenue à la bonne température pendant toute la durée de l'opération. - La plumaison est réalisée avec le plus grand soin et doit être parfaite car elle conditionne la présentation des viandes issues de la découpe.
S30.	Délai d'éviscération à froid	Chaque lot dûment identifié est éviscéré dans un délai maximum de 36 heures après le dernier repas.

5.7.3. Découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Délai entre éviscération et découpe	Les carcasses sont découpées dans un délai maximum de 24 heures après éviscération.
S32.	Refroidissement	Les produits de découpe sont placés dans les meilleurs délais en salle réfrigérée.

5.7.3.1. Sélection des carcasses entières

Non concerné

5.7.3.2. Sélection des foies gras

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Méthode de classement et caractéristiques des foies frais	<ul style="list-style-type: none"> - Les foies destinés à la certification en frais ou transformés sont sélectionnés et font l'objet d'un classement par un personnel qualifié. - Le classement est réalisé en continu à la sortie de la chaîne d'éviscération : le temps d'attente entre éviscération et classement est réduit au minimum. - Le foie gras est classé conformément à l'annexe 3.
S34.	<u>Date limite de consommation (DLC)</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Les DLC sont définies, par produit et par type de conditionnement, pour chaque entreprise, selon les résultats d'un protocole de validation. - <u>Pour les foies gras mis conditionnés sous atmosphère contrôlée : 7 jours après abattage, jours d'abattage non compris.</u>

5.7.3.3. Sélection des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Présentation des gésiers	Les gésiers sont présentés en « papillon ».

5.7.3.4. Sélection des pièces de découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Caractéristiques et présentation des morceaux de découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Les morceaux de découpe doivent être présentés correctement parés. - S'ils présentent des défauts (brûlures, hématomes, fractures), ils devront faire l'objet d'un déclassement et ne peuvent en aucun cas bénéficier du label rouge.
S37.	Caractéristiques et présentation des magrets	<ul style="list-style-type: none"> - 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 %. - Ils doivent être présentés correctement parés. Cf annexe 2.
S38.	Caractéristiques et présentation des cuisses	<ul style="list-style-type: none"> - Cuisse entièrement détachée ou sectionnée à l'articulation du tarse et comprenant l'entrecuisse avec gras et peau. - Elles doivent être présentées correctement parées. Cf annexe 2.
S39.	Caractéristiques et présentation des manchons	Ils doivent être présentés correctement parés (cf annexe 2).
S40.	Date limite de consommation (DLC)	<ul style="list-style-type: none"> - Les DLC sont définies, par produit et par type de conditionnement, pour chaque entreprise, selon les résultats d'un protocole de validation. - Pour les morceaux de découpe non préemballés : 10 jours après abattage, jour d'abattage non compris; - Pour les morceaux de découpe sous vide et sous atmosphère: 18 jours après abattage, jour d'abattage, non compris.

5.8. SURGELATION

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	DDM	Passé le délai de 8 mois, les magrets ne peuvent plus bénéficier du label rouge

6. ETIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42.	Numéro de label	Le numéro d'homologation du label : n° LA 12/89
S43.	Caractéristiques certifiées	- « canard gavé au maïs grain entier » ; - « Canard âgé de 102 jours minimum »
S44.	Nom et adresse de l'ODG	« PALSO – Cité Mondiale – 33000 Bordeaux »
S45.	Numérotation des étiquettes	Chaque étiquette est numérotée individuellement.

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Pas de conditions de production spécifiques

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

<p>De 0 à 42 jours d'âge</p> <p>3 à 4 kg par caneton, selon la saison</p> <p>(les % s'entendent par rapport à la ration totale)</p>	<p>50 % minimum de grains de céréales + produits dérivés + graines de légumineuses:</p> <p>40 % minimum de grains de céréales + produits dérivés</p> <p>15 % de grains de maïs minimum</p> <p>40 % de grains de blé maximum (hors produits dérivés de blé)</p> <p>15 % de produits dérivés de céréales maximum</p> <p>le reste de la ration peut être composée de grains de céréales et produits dérivés, graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés, graines de légumineuses et produits dérivés, tubercules, racines et produits dérivés, fourrages, mélasse, produits laitiers, minéraux (à l'exclusion des minéraux issus de produits animaux), acides gras et sels d'acides gras, d'acides aminés et leurs sels, d'analogues des acides aminés, de levures et des additifs réglementaires autorisés conformément au chapitre 5.4.6.</p>
<p>De 43 jours d'âge à la mise en gavage</p> <p>14 à 15 kg par canard, selon la saison</p> <p>(les % s'entendent par rapport à la ration totale)</p>	<p>70 % minimum de grains de céréales + produits dérivés de céréales (maximum 15 % de l'ensemble ; grains de céréales et produits dérivés)</p> <p>15 % de grains de maïs minimum</p> <p>40 % de grains de blé maximum (hors produits dérivés de blé)</p> <p>le reste de la ration peut être composée de grains de céréales et produits dérivés, graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés, graines de légumineuses et produits dérivés, tubercules, racines et produits dérivés, fourrages, mélasse, produits laitiers, minéraux (à l'exclusion des minéraux issus de produits animaux), acides gras et sels d'acides gras, d'acides aminés et leurs sels, d'analogues des acides aminés, de levures et des additifs réglementaires autorisés conformément au chapitre 5.4.6.</p>
<p>Durant le gavage</p> <p>8 à 10 kg par canard selon la durée de gavage et selon l'état d'engraissement</p> <p>(les % s'entendent par rapport à la ration totale)</p>	<p>99 % de la matière sèche en poids de la ration de gavage est le maïs distribué en grain entier.</p> <p>Le maïs doit être exempt de moisissures, d'insectes parasites, de fermentations anormales.</p> <p>Seuls, 1 % de compléments peuvent être incorporés, au moment de la préparation du maïs de gavage.</p> <p>Le maïs de gavage peut être distribué après cuisson, trempage ou directement à l'état naturel. Un trempage minimum est préconisé.</p>

ANNEXE 2 : PHOTOS DE RÉFÉRENCES DE PARAGE ET DE PRÉSENTATION DES PIÈCES DE DÉCOUPE

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° LA12/89 peuvent présenter des défauts mineurs de découpe (Cf. *photo Cuisse Pc13022bis*). La forme de la cuisse ou du manchon label rouge n° LA12/89 importe peu. La qualité du parage est un critère important.

Afin de définir la qualité de plumaison attendue pour le label rouge n° LA12/89, nous distinguerons deux étapes :

- Sortie d'abattoir : il ne doit rester aucune plume sur les pièces de découpe.
- Etapes ultérieures (découpe, parage des produits de découpe et préparation) : les sicots et les plumes filaires sont susceptibles d'être 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° LA12/89 sont :

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

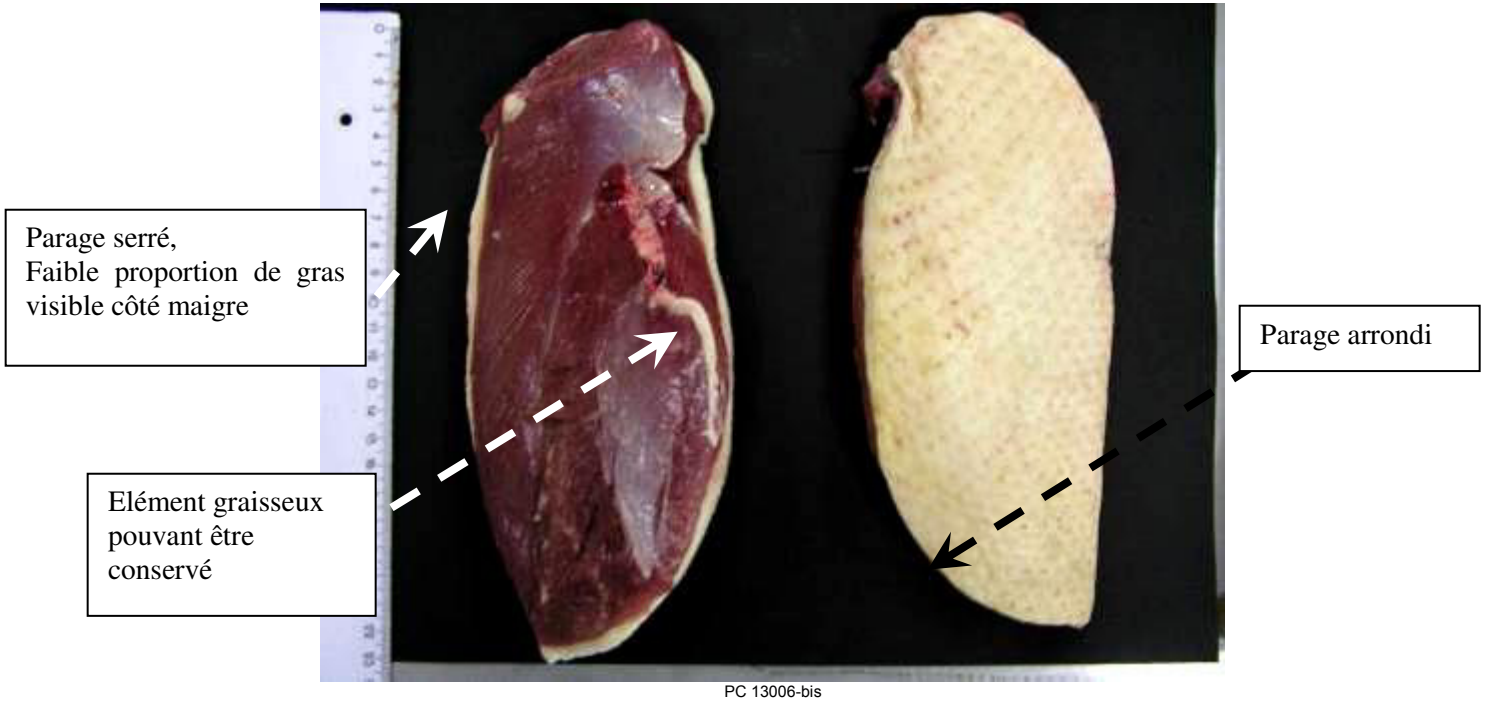
➤ Planche présentant différentes formes de découpe de magrets crus :



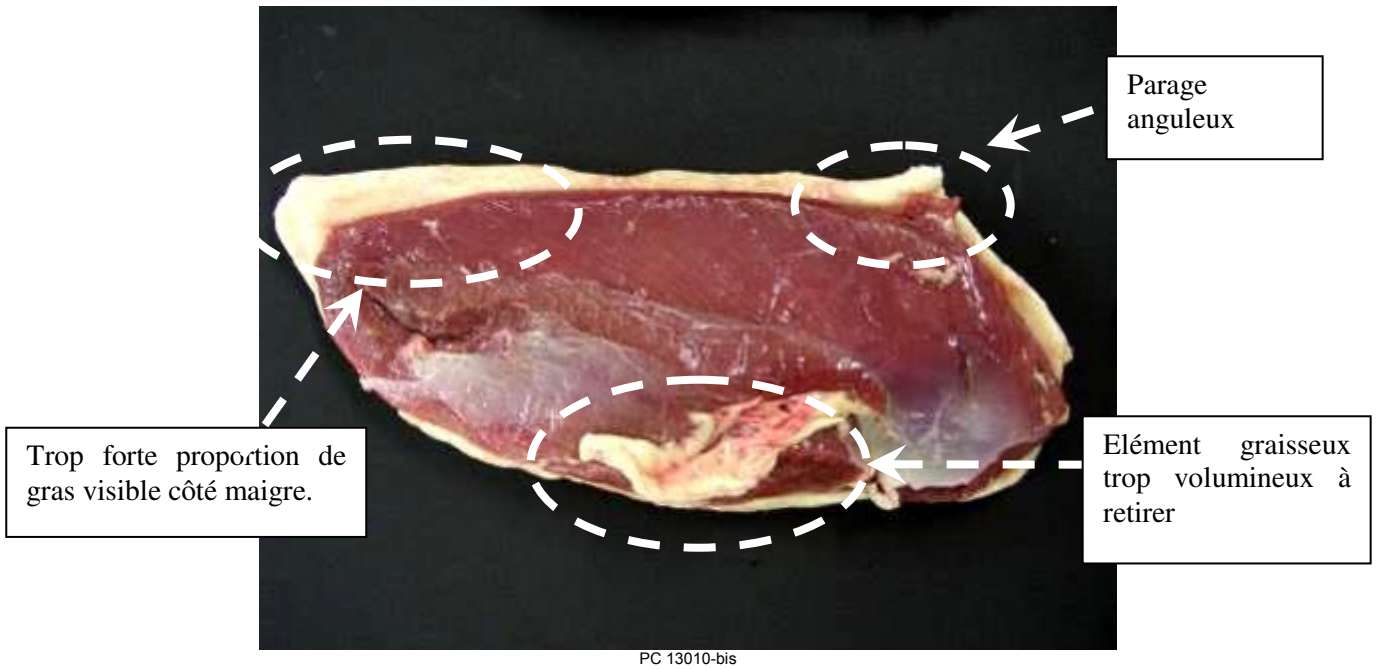
Découpe autorisée dans le cadre du LA12-89

PC 13015-bis

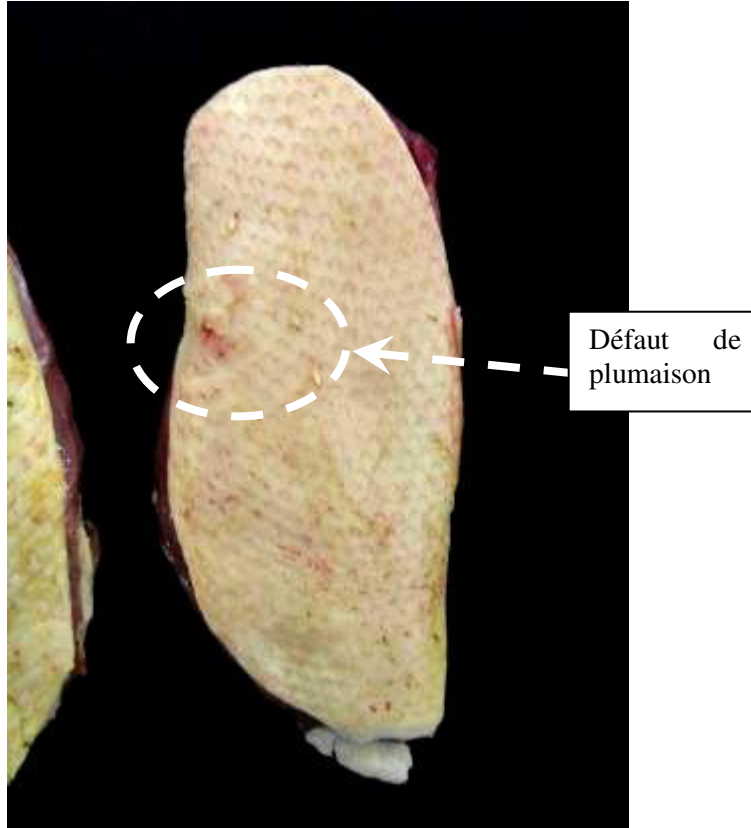
➤ **Planche présentant une forme de découpe de magret cru autorisée :**



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



- **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° LA12/89 sont :

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

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

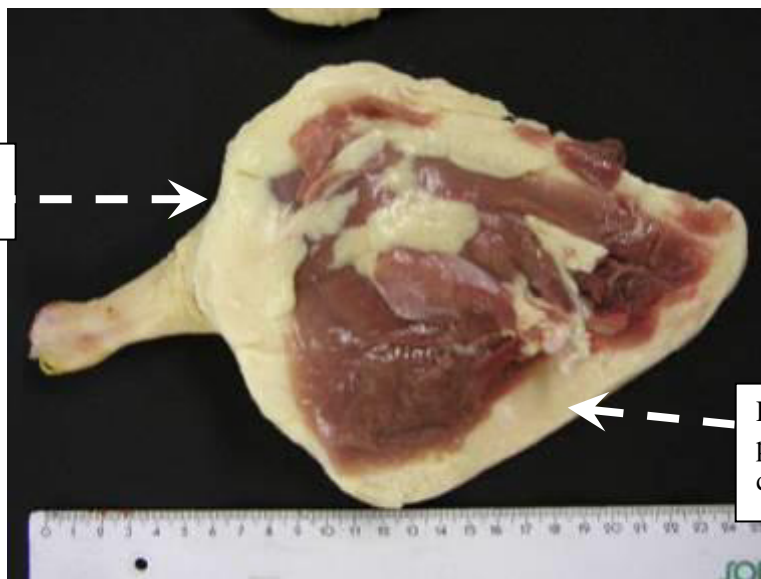
Découpe autorisée dans le cadre du LA12-89



PC 13019-bis

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

Parage arrondi

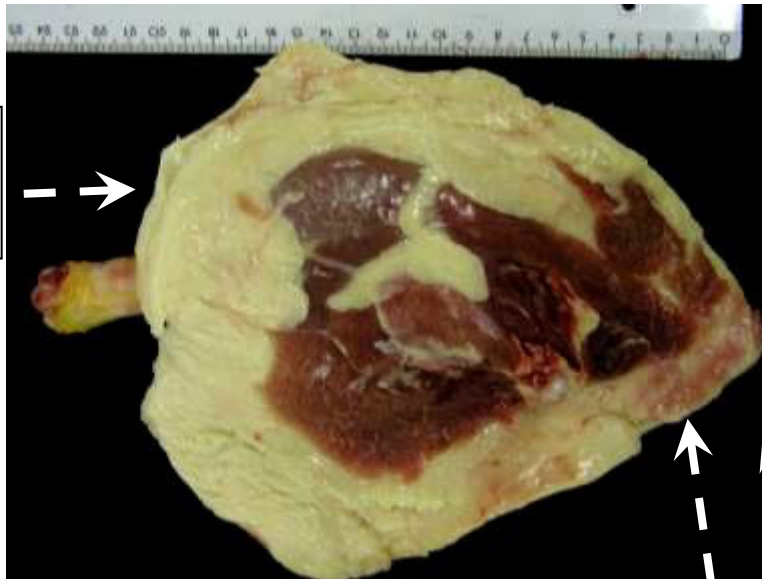


Parage serré, faible proportion de gras côté maigre.

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



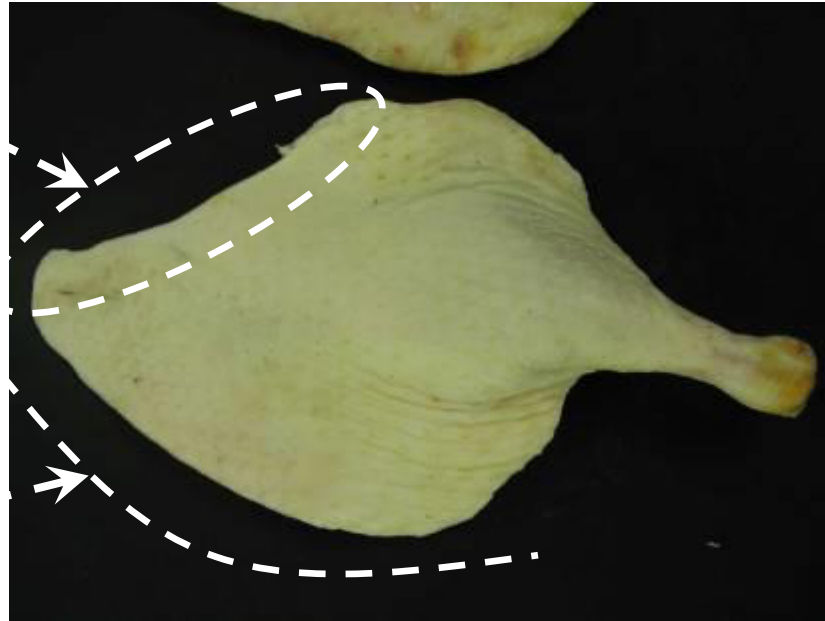
PC 13022-bis

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

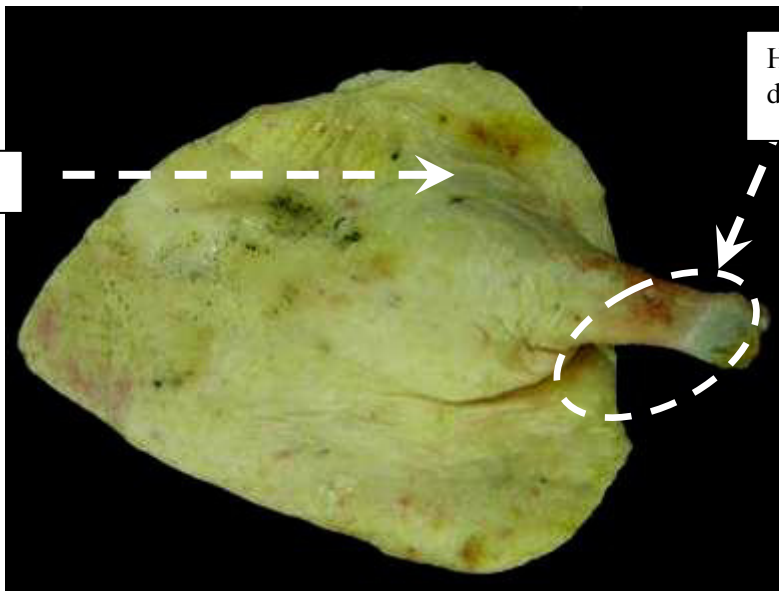


PC 13024-bis

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

Griffure

Hématome sur l'os de la cuisse



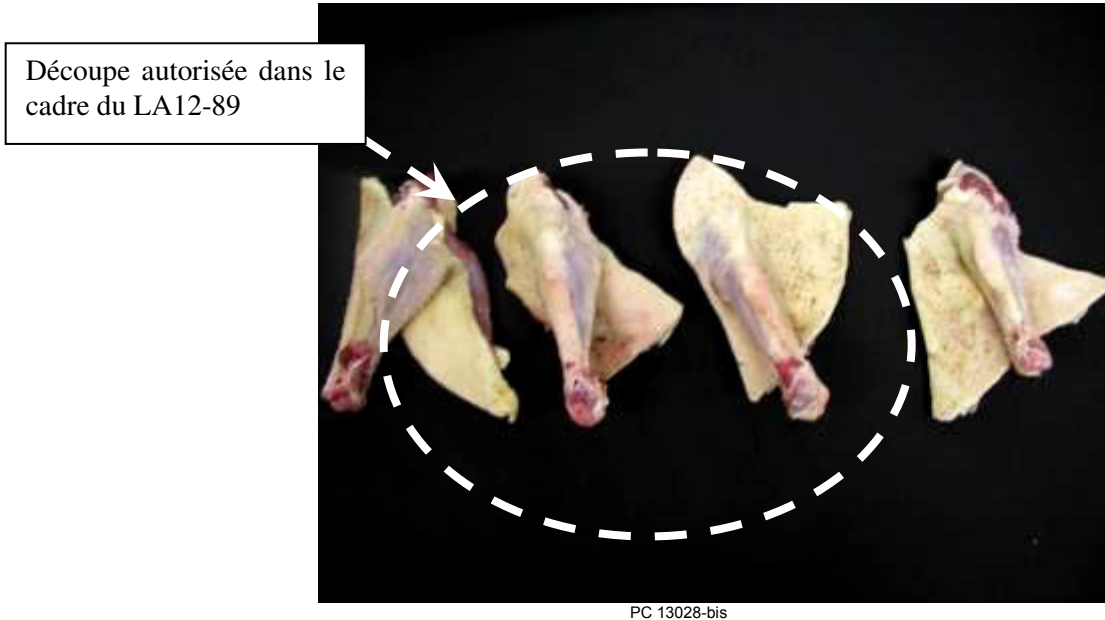
PC 13023-bis

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

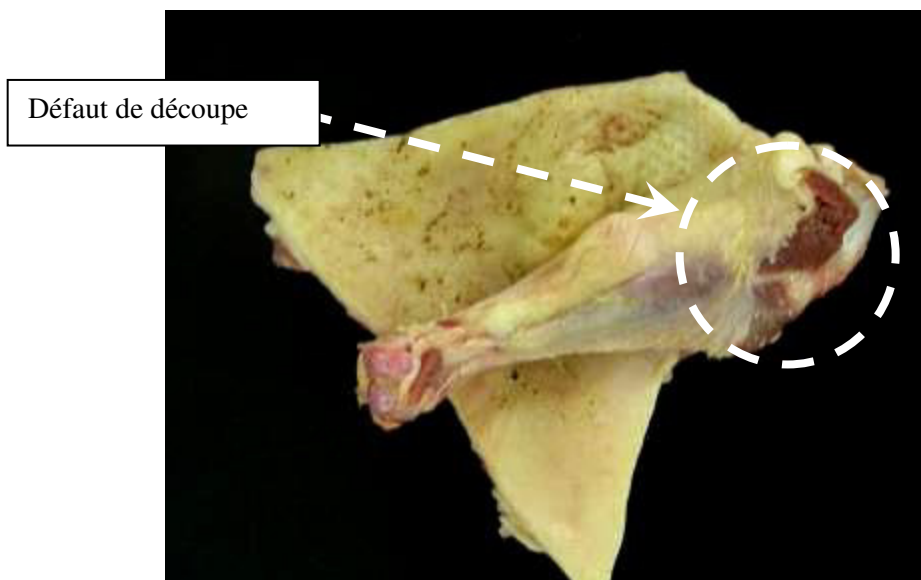
Les critères de présentation retenus pour les manchons de canard mulard dans le cadre du label rouge n° LA 12/89 sont :

- 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.

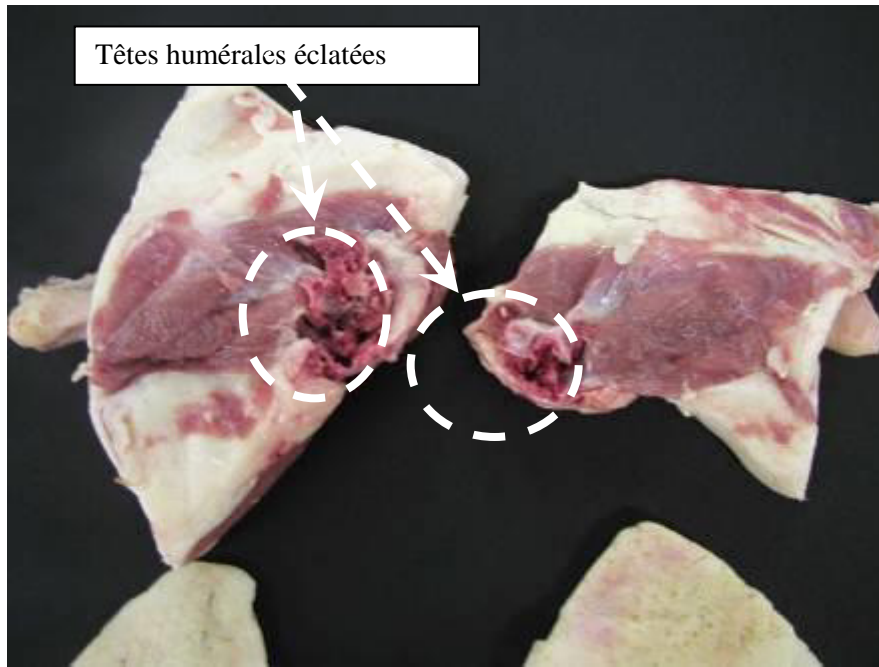
➤ **Planche présentant différentes formes de découpe de manchons crus :**



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



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



ANNEXE 3 : PHOTOS RÉFÉRENCES DES FOIES GRAS

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

- Le poids : entre 400 et 700 gramme,
- L'uniformité de la couleur,
- L'absence de défauts : sans 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

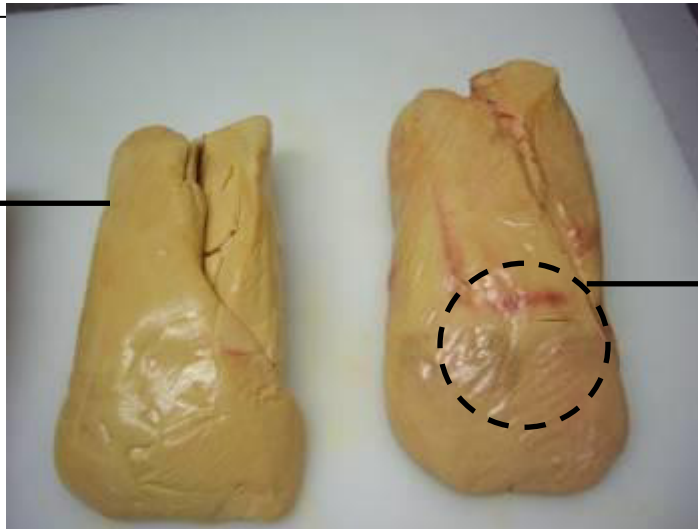


Foie non label :
poids supérieur à
700 g

Uniformité de la

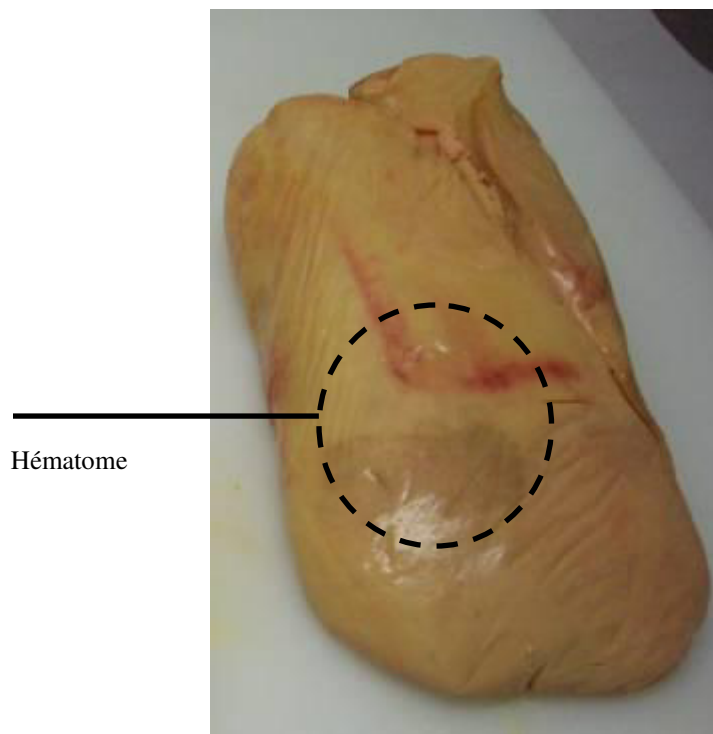
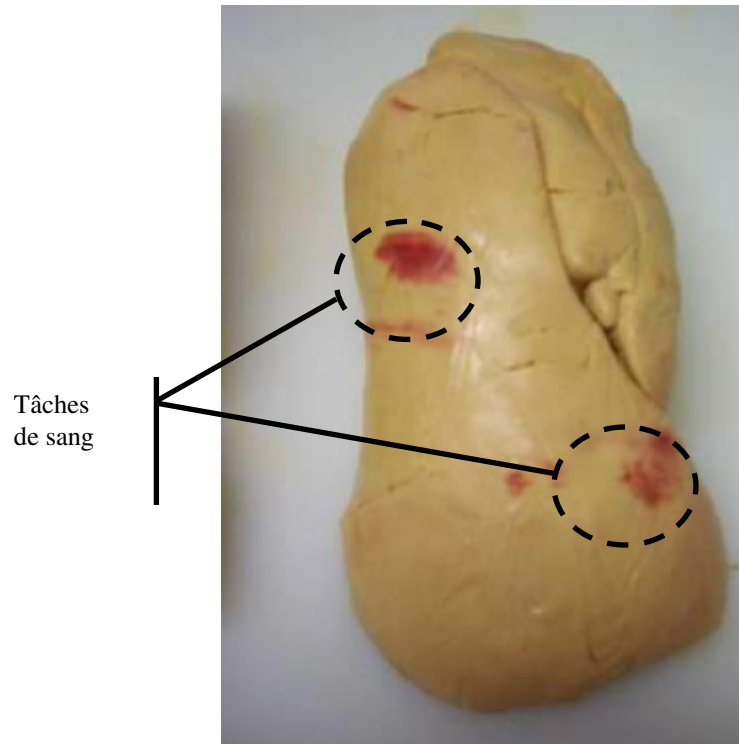
couleur

Foie Label

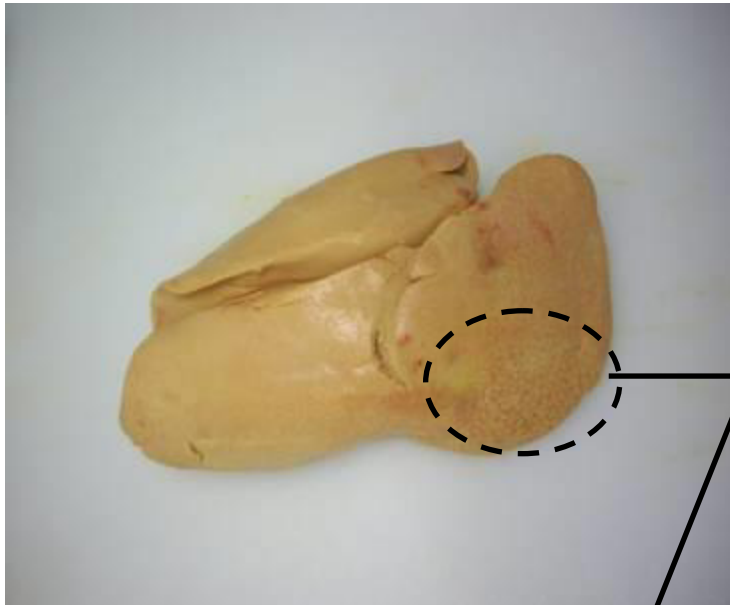
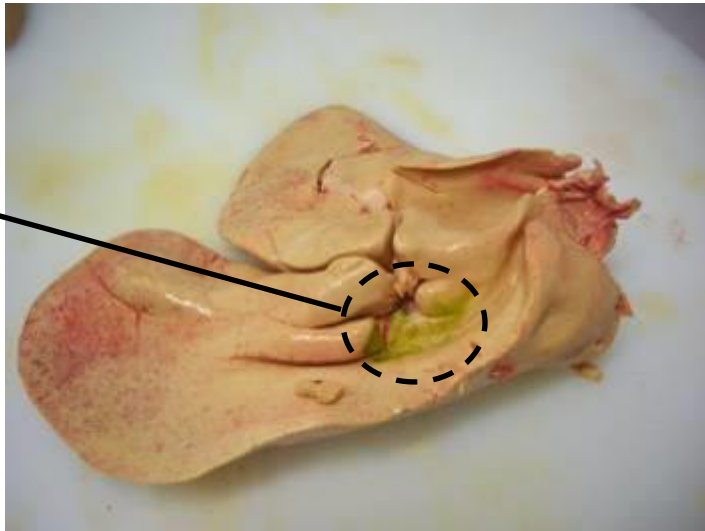


Foie non label :
hétérogénéité de
couleur

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

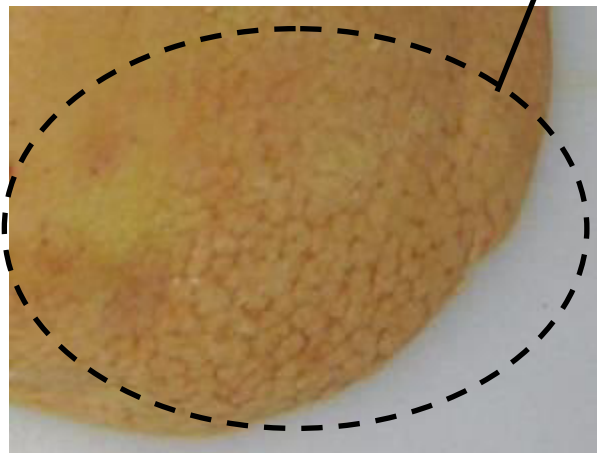


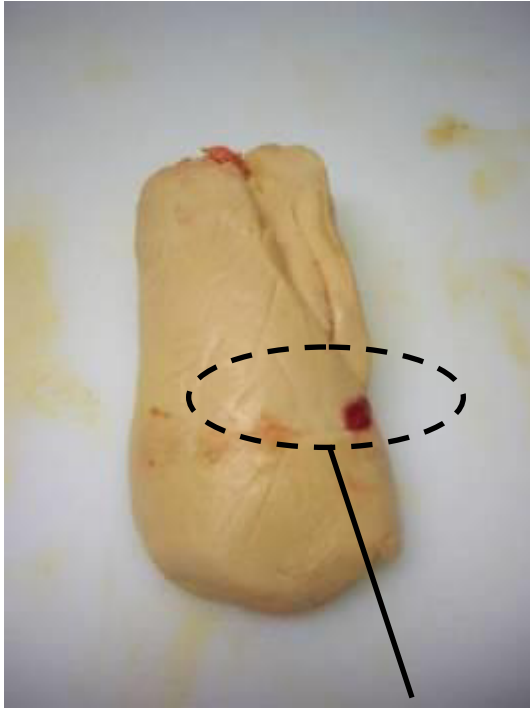
Tâche de
fiel



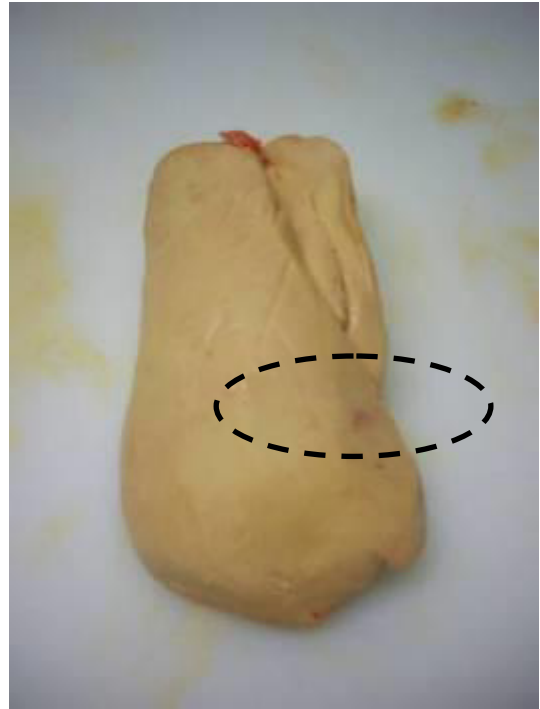
Granulosités

Zoom
Parage superficiel



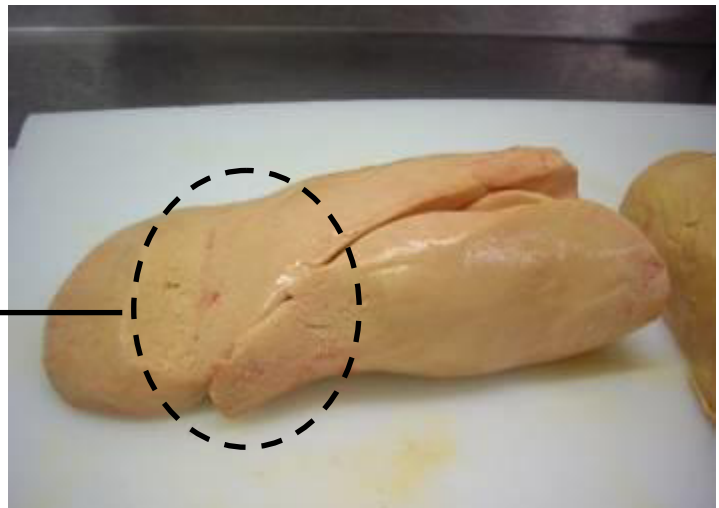


Foie avant parage (tâches de sang)

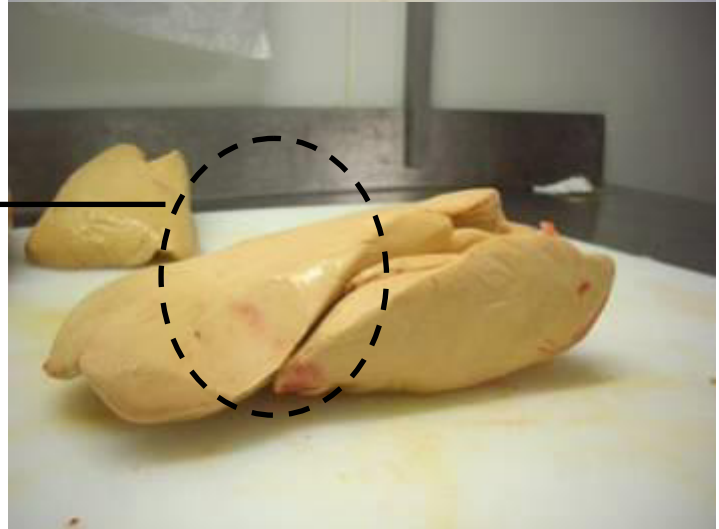


Foie après parage superficiel

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



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



Cahier des charges du label rouge n° LA 16/89 « Foie gras cru et produits de découpe de canard mulard gavé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Âgé de 102 jours minimum
- Gavé au maïs grain entier

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production label rouge « Palmipèdes gavés » (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.

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR.....	3
2. DENOMINATION DU PRODUIT.....	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. TRACABILITE.....	5
5. METHODE D'OBTENTION.....	8
5.1. SCHEMA DE VIE.....	8
5.1.1. ÉLEVAGE ET GAVAGE DES CANARDS.....	9
5.1.2. ABATTAGE, ÉVISCÉRATION ET DÉCOUPE DES CANARDS GAVÉS.....	10
5.2. SELECTION DES ANIMAUX.....	11
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE.....	11
5.3.1. OISONS MIS EN PLACE.....	11
5.4. ELEVAGE.....	11
5.4.1. MISE EN ÉLEVAGE.....	11
5.4.2. ACCÈS AU PARCOURS.....	11
5.4.3. CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS D'ÉLEVAGE.....	12
5.4.4. UTILISATION DES BÂTIMENTS ET DU PARCOURS POUR LES CANARDS.....	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.....	13
5.5. GAVAGE.....	13
5.6. RAMASSAGE ET TRANSPORT.....	14
5.7. ABATTAGE.....	15
5.7.1. ATTENTE AVANT ABATTAGE.....	15
5.7.2. ABATTAGE.....	15
5.7.3. DÉCOUPE.....	15
5.7.3.1. SÉLECTION DES CARCASSES ENTIÈRES.....	15
5.7.3.2. SÉLECTION DES FOIES GRAS.....	15
5.7.3.3. SÉLECTION DES ABATS.....	16
5.7.3.4. SÉLECTION DES PIÈCES DE DÉCOUPES.....	16
5.8. SURGELATION.....	17
6. ETIQUETAGE.....	17
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'ÉVALUATION.....	17
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION EN ÉLEVAGE.....	18

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION AVICOLE DU GERS (AVIGERS)

Route d'Auch – 32300 MIRANDE

Tél : 05 62 66 51 91

Courriel : avigers@avigers.com

2. DENOMINATION DU PRODUIT

« Foie gras cru et produits de découpe de canard mulard gavé »

3. DESCRIPTION DES PRODUITS

3.1. PRESENTATION DES PRODUITS

Les produits label rouge concernent le foie gras cru de canard mulard gavé, et les produits de découpe de canard mulard gavé suivants :

- Foie gras cru
- Magret
- Cuisse
- Aiguillette
- Manchon
- Gésier
- Aile.

Tous ces produits peuvent être présentés frais ou réfrigérés.

Caractéristiques des produits issus du canard mulard gavé :

Caractéristiques physiques :

- Foie gras : exempt de fiel, couleur claire uniforme, sans tache ni anomalie d'aspect, consistance ferme et souple au toucher, sans granulosité.
- Magret : taux d'engraissement entre 25 et 45 %, présenté avec la peau et la graisse sous-cutanée.
- Cuisse : sans hématome ou griffure, parfaitement plumée, et parée.
- Manchon : paré, sans fracture, sans esquille d'os.
- Gésier : entier, pelé intérieurement, dégraissé et sans morceau d'œsophage.

Caractéristiques sensorielles :

La qualité organoleptique supérieure est appréciable à l'aide des descripteurs suivants :

- Foie gras :
 - absence de défaut visuel (hématome, taches...),
 - la couleur (homogénéité, intensité, coloration),
 - l'odeur (intensité, odeur de gras),
 - la saveur (intensité de la saveur),
 - l'arôme (de foie, de gras),
 - la texture (homogène, fondant, onctueux).

- Magret et autres produits de découpe :
 - l'aspect (couleur de la viande, tenue de la viande, tenue de la graisse, défauts sur la peau),
 - l'odeur (intensité, odeur de gras, odeur de canard),
 - la saveur (intensité de la flaveur),
 - l'arôme (de gras, de canard, persistance du goût),
 - la texture (homogène, tendre, moelleuse, juteuse).
- Gésier :
 - l'aspect (bombé),
 - absence de défaut de présentation.

3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

Cf. conditions de productions communes.

3.3. ELEMENTS JUSTIFIANT LA QUALITE SUPERIEURE

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Âgé de 102 jours minimum
- Gavé au maïs grain entier

Origine génétique

➤ Produits du canard issus du croisement des espèces Cairina Moschata et Anas Platyrhynchos, dit canard mulard

➤ Choix des souches permettant l'obtention de canards à chair ferme et bien couverts (emplumement), avec des magrets suffisamment développés et des foies correctement engraisés

Un bon développement des canards durant l'élevage

➤ Les produits sont issus de canards dont les conditions d'élevage permettent un développement harmonieux de l'animal :

- bon état sanitaire des canards
- habitat des animaux : densité limitée
- accès à un parcours extérieur : zone enherbée, couvert forestier ou chaumes
- production annuelle par exploitation de canards prêts-à-gaver : production maîtrisée, à taille humaine
- ration alimentaire composée, à partir du 42^{ème} jour, de 70 % minimum de céréales et sous-produits de céréales.

La ration est composée d'un minimum de 15 % de maïs, et d'un maximum de 40 % de blé.

Un bon développement des canards durant le gavage

➤ Les produits sont issus de canards en bonne santé et dont les conditions de gavage permettent un développement harmonieux de l'animal :

- bonnes conditions de transport des canards prêt-à-gaver
- âge de mise en gavage minimum de 87 jours
- poids moyen minimum d'un lot de canards prêt-à-gaver à la

- mise en gavage, de 3,8 kg
- durée minimum de gavage de 12 jours et de 24 repas
 - alimentation au maïs grain entier
 - habitat des animaux : ambiance maîtrisée et densité limitée
 - bonnes conditions sanitaires
 - traitement prophylactique et vétérinaire interdit
 - production annuelle par exploitation : production maîtrisée, à taille humaine

Les pratiques de production mènent à une qualité supérieure :

- la durée d'élevage (minimum 87 jours) améliore la masse musculaire des animaux, et améliore donc le poids des pièces de découpe avec une fermeté accrue ;
- le gavage au maïs grain entier, sur une durée plus longue (minimum 12 jours et 24 repas), permet un meilleur engraissement des pièces de découpe et un bon développement du foie.

4. TRACABILITE

Tableau de traçabilité

ETAPE	POINT DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIE
ACCOUVAGE	<p>Identification des parquets des reproducteurs</p> <p>Identification des lots de canetons</p> <p>Traçabilité parquet ⇒ caneton</p>	<p>Chaque parquet de reproducteur est identifié par un numéro et une attestation provenant du sélectionneur contenant les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nom et adresse du sélectionneur, - les dates de livraisons et de naissance, - le nombre d'animaux, - la souche. <p>Le couvoir doit enregistrer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les entrées d'œufs à couvrir, individualisés par troupeau, - les résultats d'éclosion, - le nombre de mâles sélectionnés. <p>Lors de la constitution de lots pour la livraison à un éleveur, le couvoir établit un certificat d'origine contenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nom et adresse du couvoir, - nom et adresse de l'éleveur destinataire, - la date d'éclosion et la date de livraison, - les numéros de parquets dont sont issus les canetons, - le croisement des souches mâles et femelles, - le nombre total de canetons livrés. <p>Le certificat d'origine est transmis à l'éleveur lors de la livraison des canetons, un double étant conservé par le</p>	<p>Attestation du sélectionneur</p> <p>Registre de couvoir</p> <p>Certificat d'origine</p> <p>Certificat d'origine</p>

		couvoir.	
ELEVAGE DES CANARDS PAG Enlèvement pour la mise en gavage	Mortalité Identification du lot de canards PAG	<p>Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage et enregistre la mortalité.</p> <p>Lors de l'enlèvement des canards PAG, l'éleveur établit un bon de mise en gavage contenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nom et code de l'éleveur, - nom et code du gaveur, - la date et l'heure de départ de l'élevage, - la date et l'heure d'arrivée en salle de gavage, - l'âge des canards, - le nombre de canards enlevés pour la mise en gavage, - le poids moyen du lot livré. <p>Le transporteur devra disposer d'un système d'identification des lots, évitant tout mélange entre lots provenant d'élevage différents.</p> <p>Un exemplaire du bon de mise en gavage est remis au gaveur (ou transporteur), l'autre est conservé par l'éleveur.</p>	Fiche d'élevage Bon de mise en gavage
GAVAGE	Mortalité	Le gaveur établit une fiche de gavage sur laquelle il reporte les informations contenues sur le bon d'enlèvement pour mise en gavage, et enregistre la mortalité.	Fiche de gavage
GAVAGE (suite) Enlèvement pour abattage	Identification du lot de canards gavés	<p>Lors de l'enlèvement des canards gavés à destination de l'abattoir, le gaveur établit un bon d'enlèvement contenant les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nom et code de l'éleveur de PAG, - nom et code du gaveur, - nom et code de l'abattoir, - la date et l'heure de départ de la salle de gavage, - la date et l'heure d'arrivée à l'abattoir, - le nombre de canards enlevés, le nombre de caisses, - le nombre de canards enlevés, réceptionnés et destinés à l'éviscération, - le nombre de jours de gavage, - la date et heure du dernier gavage, - le nombre de repas. <p>Le transporteur devra disposer d'un système d'identification des lots, évitant tout mélange entre lots provenant de gaveurs différents.</p> <p>Une copie du bon d'enlèvement est transmise à l'abattoir.</p>	Bon d'enlèvement de canards gras

<p>ABATTAGE Abattage, refroidissement des carcasses</p>	<p>Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage</p> <p>Identification des carcasses en cas de cession</p>	<p>Chaque lot de canards est abattu en série entière et doit être clairement identifié sur la chaîne d'abattage et sur les chariots de ressuage. Les modalités d'identification et de traçabilité de la réception des canards, à l'entrepôt des carcasses sont décrites dans une procédure interne à l'abattoir.</p> <p>L'abattoir établit une fiche d'accompagnement du lot comprenant à l'issue de l'abattage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nom et adresse du gaveur, - l'heure d'abattage, - le nombre d'animaux abattus. <p>En cas de cession des canards abattus à un atelier d'éviscération / découpe extérieur, le lot de canard est accompagné d'un document comprenant les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nom et adresse de l'abattoir, - nom et adresse du gaveur, - la date et l'heure d'abattage, - le nombre de carcasses cédées. 	<p>Fiche d'accompagnement des lots en abattage</p> <p>Certificat de cession de canards abattus</p>
<p>EVISCERATION DECOUPE Eviscération, classement des foies</p> <p>Eviscération, classement des foies (suite)</p> <p>Découpe des carcasses Classement des viandes</p>	<p>Procédure d'identification et de traçabilité lors de l'éviscération</p> <p>Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe</p>	<p>Les modalités d'identification et de traçabilité des lots de foies et de carcasses durant les opérations d'éviscération et de classement des foies, sont décrites dans une procédure interne à l'atelier d'éviscération découpe.</p> <p>Les lots de canards abattus sont éviscérés par série entières, le classement des foies et la pesée des foies et des carcasses sont réalisées à la suite. Les résultats du classement et de la pesée sont enregistrés sur une fiche de classement contenant les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nom et adresse du gaveur, - la date et l'heure de l'éviscération, - la quantité et le poids des foies par classement, - le nombre et le poids de carcasse, - un numéro de séance d'éviscération. <p>Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, et des pièces de viande durant les opérations de découpe et de classement sont décrites dans une procédure interne à l'atelier d'éviscération et de découpe.</p> <p>La découpe est organisée en séance de découpe dont l'unité doit être précisée :</p>	<p>Fiche de pesée et de classement des lots de foies et de paletots</p> <p>Dossier d'habilitation</p> <p>Enregistrements découpe et classement des viandes</p>

<p>Stockage des produits frais</p>	<p>Identification des produits frais</p>	<p>journée, lot d'éviscération,...</p> <p>Les carcasses sont découpées en prenant toutes les précautions pour qu'il n'y ait pas de mélange entre viandes certifiables et non certifiables.</p>	<p>Fiche stock produits frais</p>
<p>Conditionnement étiquetage</p>	<p>Etiquetage Information du client</p>	<p>La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les références des lots d'éviscération d'origine (n° de bande, n° de bon d'enlèvement, noms et codes des gaveurs, heure d'éviscération, nombre de paletots), - les poids et le nombre de carcasses découpées, - la date et l'heure de découpe, - la quantité de pièces de viande classées, - un numéro de lot. <p>Les produits frais sont identifiés par la date de découpe (viande) ou d'éviscération (foie), et le numéro de référence de la séance de découpe ou d'éviscération.</p> <p>Ils sont stockés dans des lieux clairement identifiés où il ne peut y avoir de mélange entre viandes certifiables et viandes non certifiables. La gestion du stock donne lieu à la tenue d'une fiche de stock produit frais permettant l'enregistrement des entrées et des sorties.</p> <p>Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme. Cette numérotation permet de retrouver la référence de la séance d'éviscération (foie) ou de découpe (viande). En cas d'utilisation d'étiquette, une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes devra être tenue.</p>	<p>Etiquette Comptabilité étiquette</p>

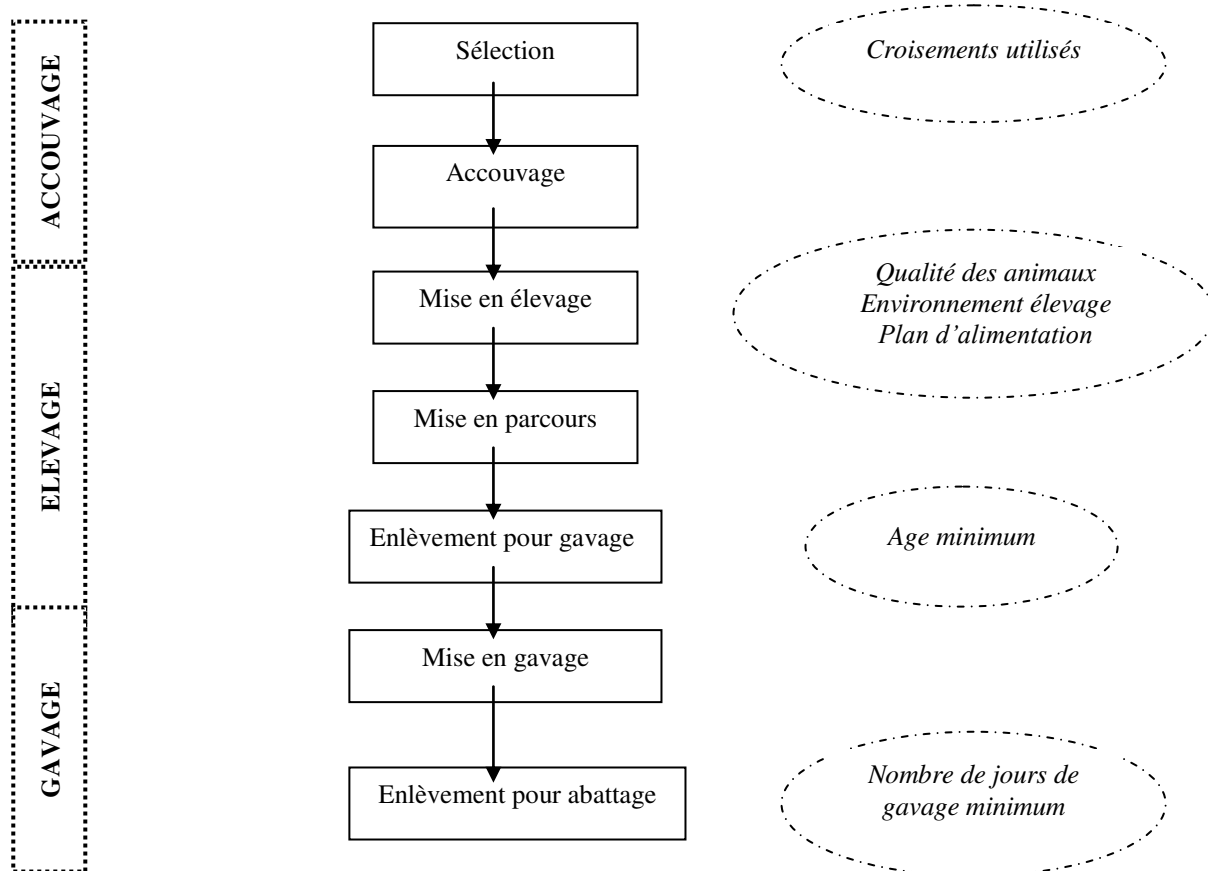
5. METHODE D'OBTENTION

5.1. SCHEMA DE VIE

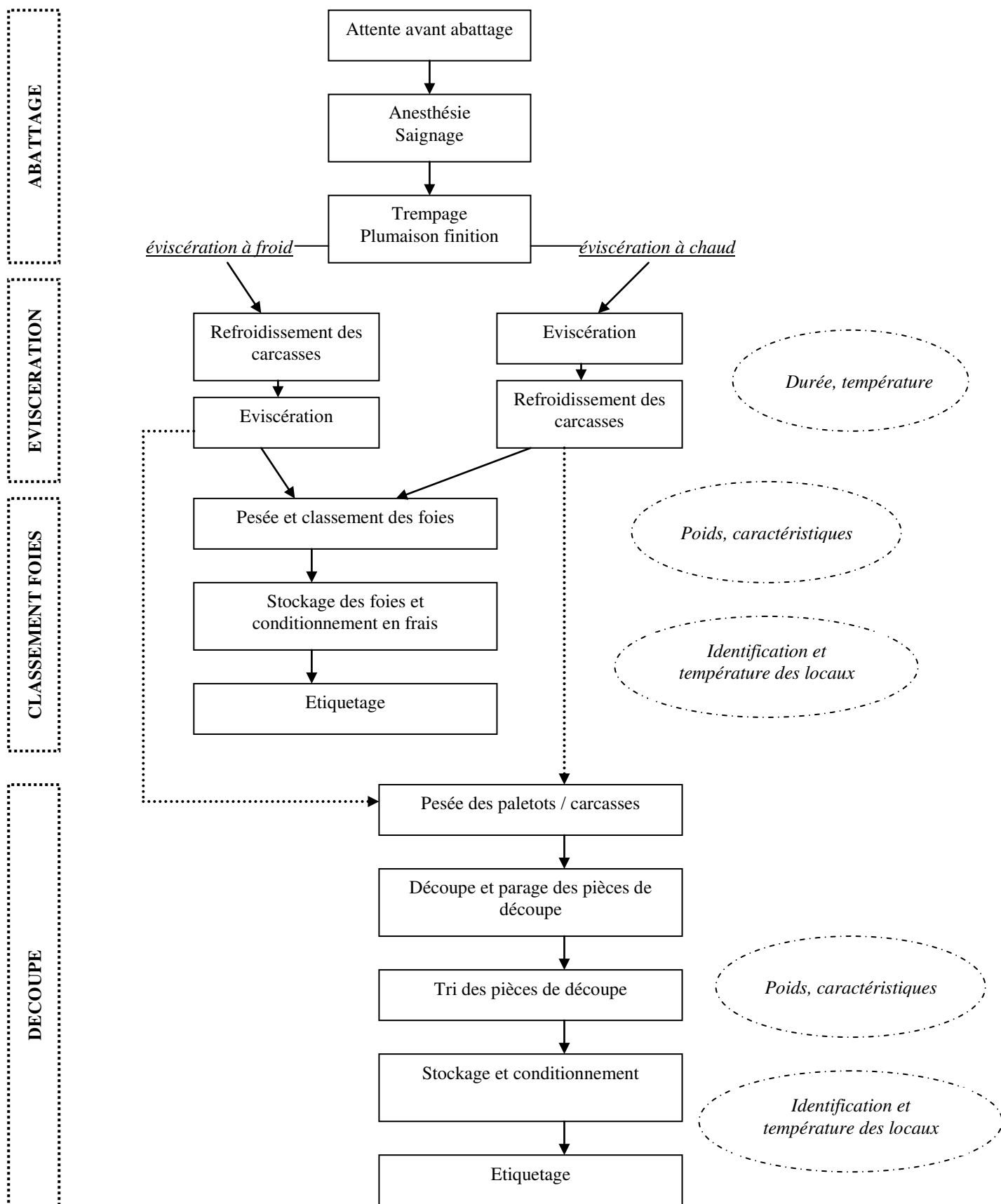
Etape

Caractéristique

5.1.1. Élevage et gavage des canards



5.1.2. Abattage, éviscération et découpe des canards gavés



5.2. SELECTION DES ANIMAUX

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Sélection des croisements	Le choix du croisement des souches doit permettre l'obtention, dans les conditions d'élevage, de gavage et d'alimentation choisies, de canards à chair ferme, bien couvertes, avec des magrets suffisamment développés et des foies correctement engraisés.

5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE

5.3.1. Canetons et oisons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Sélection Croisements utilisés	Les croisements utilisés sont issus des souches suivantes et de leurs évolutions : - souches mâles : Dominant, SR60, MMG, CF80 ; - souches femelles : M12, M15,SL2, PKL, PKLC, F30, F33. <u>Modification temporaire jusqu'au au 31 décembre 2017 : Les souches précédentes doivent être utilisées en priorité. En cas de difficultés d'approvisionnement auprès des couvoirs habilités, les opérateurs pourront s'approvisionner en canetons issus de souches femelles : M15. Les lots de canetons considérés devront être notifiés à l'ODG et à l'OC.</u>
S3.	<u>Origine des animaux</u>	<u>Modification temporaire jusqu'au 30 juin 2018 : Le mélange de lots de canetons issus de plus de 3 parquets différents est interdit. Les canetons proviennent du même couvoir, ils sont issus d'un croisement de femelles reproductrices de même souche avec des mâles d'une souche unique</u>

5.4. ELEVAGE

5.4.1. Mise en élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	<u>Élevage en bande</u>	<u>Modification temporaire à compter jusqu'au 30 juin 2018 : Sur un même site d'élevage, l'écart est au minimum de 14 jours entre canetons de deux bandes différentes.</u>

5.4.2. Accès au parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
----	-------------------	--------------

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Parcours sans bâtiment	Les parcours sans bâtiment peuvent être munis de simples abris, qui peuvent comporter de points d'eau et d'alimentation. Il peut s'agir d'abris ne nécessitant pas de recours à un permis de construire. Ils permettent de protéger les animaux contre les intempéries et les coups de chaleur.
S6.	Implantation du parcours	Il est situé à proximité du bâtiment.

5.4.3. Caractéristiques des bâtiments d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Atmosphère en bâtiment	Une bonne ventilation dans les bâtiments doit générer une atmosphère saine pour les canards.
S8.	Caractéristiques particulières des bâtiments	<ul style="list-style-type: none"> - Sont considérés comme bâtiments d'élevage, toutes les structures permettant le démarrage des canetons, c'est-à-dire accueillant les canetons d'un jour et muni de systèmes de chauffage et de ventilation. - Il s'agit d'abris nécessitant le recours à un permis de construire. - L'implantation des bâtiments tient compte de la topographie du site d'élevage. - Ils doivent permettre de loger les animaux dans des conditions d'ambiance et de bien-être optimales. - En sus de l'utilisation des trappes, les animaux ont la possibilité de sortir par un pignon du bâtiment.

5.4.4. Utilisation des bâtiments et du parcours pour les canards

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Surface utilisable du bâtiment	La surface utilisable du bâtiment est calculée au niveau de la litière. Elle est rapportée au m ² utilisable, c'est-à-dire à la surface des bâtiments d'élevage diminuée des m ² rendus inutilisables par des installations autres que les mangeoires et les abreuvoirs.
S10.	Densité en bâtiment et état sanitaire des animaux	Les densités maximales ne peuvent être atteintes que lorsque l'ambiance et l'état sanitaire des animaux sont maîtrisés.
S11.	Propreté de l'élevage	Une propreté rigoureuse doit régner dans les élevages.
S12.	Entretien des caillebotis	Dans le cas de bâtiments équipés de caillebotis, ils doivent être maintenus en bon état.

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

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4.2. Canards déplacés en cours d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Utilisation des bâtiments et du parcours pour les oies

Non concerné

5.4.6. Alimentation en élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1.</i>
S14.	Conception et distribution des aliments	Ils doivent permettre un développement harmonieux des canards sans engraissement excessif.

5.4.7. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Exigences sanitaires	<ul style="list-style-type: none"> - Chaque groupement devra définir des règles d'hygiène et de protection sanitaire des élevages. - Toutes les mesures de protection contre la pénétration d'animaux étrangers devront être mises en place. - Avant toute installation de canards dans un bâtiment, l'ensemble des locaux et des matériels correspondants font l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection selon un programme clairement établi pour chaque élevage.
S16.	Suivi sanitaire des canards	<ul style="list-style-type: none"> - Les éleveurs mettent en place un plan sanitaire d'élevage qui décrit la prophylaxie à mettre en œuvre. Les interventions prévues sont limitées au strict nécessaire pour permettre le maintien des canards en bonne santé. - Tout traitement médicamenteux nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire, avec une ordonnance remise à l'éleveur. - Lorsque la mortalité devient supérieure à 2 % du nombre composant la bande, l'éleveur prévient l'organisation de producteurs, et des analyses sont pratiquées sur le lot, par un laboratoire spécialisé et agréé par la DDPP. Les résultats des analyses sont communiqués à l'organisation de producteurs, sans retard.

5.5. GAVAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Caractéristiques du bâtiment de gavage	Une bonne ventilation, hygrométrie, température, doit garantir une atmosphère saine pour les animaux
S18.	Effectif par exploitant	1000 canards gavés simultanément par exploitant.
S19.	Densité maximale pour le gavage en épinette (cage) collective	8 canards / m ²

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Caractéristiques des canards à l'entrée en gavage	Les canards doivent être correctement emplumés.
S21.	Qualité de l'eau de boisson	Les abreuvoirs doivent être approvisionnés en eau potable et nettoyés régulièrement.
S22.	Nettoyage - désinfection	- Une propreté rigoureuse doit régner dans les locaux de gavage. - Les bâtiments de gavage sont nettoyés et désinfectés sitôt l'enlèvement des animaux, selon un programme de nettoyage et désinfection préétabli.
S23.	Qualité du maïs grain	Le maïs grain doit être de bonne qualité, exempt de moisissures, d'insectes et parasites, et de fermentations anormales.
S24.	Composition des aliments complémentaires	Des compléments peuvent être incorporés au moment de la préparation du maïs de gavage, dans la limite de 1%. Seuls sont autorisés en plus du maïs : - les graisses de canard ou d'oie, et l'huile végétale, - les minéraux, - les produits laitiers, - les ferments lactiques, - les oligo-éléments et composés, - les vitamines, provitamines et substances à effet analogue, - les conservateurs, - les agents liants, antimottants, anticoagulants.

5.6. RAMASSAGE ET TRANSPORT

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Densité maximale lors du transport	La densité des animaux n'excède pas : - 17,5 canards / m ² pour les canards PAG, - 10 canards / m ² pour les canards gavés.
S26.	Conditions de transport	Toutes les précautions sont prises pour que le transport de réalise dans les meilleures conditions.
S27.	Ventilation des véhicules de transport	Les temps de transfert (élevage au gavage et gavage à l'abattage) sont réduits au minimum, et un soin particulier est apporté à la ventilation ou à l'aération dans les véhicules de transport.
S28.	Durée de transport des canards de l'élevage au gavage	Le transfert des canards de l'élevage au gavage est organisé tout en respectant une durée de transport et d'attente limitée à 5 heures.
S29.	Nettoyage des cages	Les cages sont nettoyées et désinfectées après chaque livraison, selon un plan de nettoyage et désinfection préétabli.
S30.	Conditions de transport des animaux abattus à la ferme	Le transport des carcasses des animaux abattus à la ferme est réalisé dans des caissons étanches, agréés. Ils font l'objet après chaque utilisation d'un nettoyage et d'une désinfection.

5.7. ABATTAGE

5.7.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Maitrise de la température de l'eau de trempage	Le trempage destiné à faciliter la plumaison des canards, est réalisé dans une eau dont la température est contrôlée pour éviter toute brûlure de l'épiderme. L'eau est maintenue à la bonne température pendant toute la durée de l'opération.
S32.	Qualité de la plumaison	La plumaison est réalisée avec le plus grand soin et doit être parfaite car elle conditionne la présentation des viandes issues de la découpe.
S33.	Maitrise de la descente en température des carcasses (cas de l'éviscération à chaud)	Les carcasses après l'éviscération sont placées en chambre froide, afin d'amener la température à cœur à 4°C dans un délai maximum de 6 heures.
S34.	Maitrise de la descente en température des carcasses (cas de l'éviscération à froid)	Chaque carcasse doit être refroidie immédiatement après le plumage et le lavage, de façon à amener la température du muscle pectoral à 8°C dans un délai maximum de 8 heures après l'abattage.
S35.	Température des locaux (cas de l'éviscération à froid)	Les locaux sont maintenus à une température maximale de 10°C.
S36.	Conditions de conservation des carcasses (cas de l'éviscération à froid)	Après classement, la conservation des carcasses se fait en chambre froide entre 0 et 3°C.

5.7.3. Découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Maitrise de la température du local de découpe	La découpe des carcasses d'effectue dans un local à une température de 10°C.
S38.	Conditions de stockage des produits de découpe	Les produits de découpe sont placés dans les meilleurs délais en salle réfrigérée (0 à 3°C), et y sont conservés depuis leur récolte et jusqu'à leur utilisation finale.
S39.	Identification	Les lots de foies classés devront être identifiés de façon à respecter les exigences d'identification et de traçabilité.

5.7.3.1. Sélection des carcasses entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.3.2. Sélection des foies gras

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
----	-------------------	--------------

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Méthode de classement et caractéristiques des foies frais	<ul style="list-style-type: none"> - Les foies gras destinés à être labellisés sont sélectionnés et font l'objet d'un classement par un personnel qualifié. - Le classement est réalisé en continu à la sortie de la chaîne d'éviscération, et le temps entre l'éviscération et le classement est réduit au minimum.
S41.	Délai de mise en œuvre des foies gras et maîtrise des températures de stockage	<p>Les foies gras doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit transformés dans les 4 heures, - soit refroidis dans les 4 heures : <ul style="list-style-type: none"> o à moins de 10°C, lorsqu'ils sont destinés à être transformés, cela afin de répondre aux besoins technologiques de la transformation, o à moins de 4°C dans les autres cas.
S42.	Identification des lots	Les lots de foies classés devront être identifiés de façon à respecter les exigences d'identification et de traçabilité.
S43.	Modes de présentation	<ul style="list-style-type: none"> - Les foies gras doivent être conditionnés sous vide, sous atmosphère contrôlée, ou sous emballage alimentaire. - Les foies gras sont conditionnés individuellement.

5.7.3.3. Sélection des abats

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.3.4. Sélection des pièces de découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	Caractéristiques et présentation des pièces de découpes	<ul style="list-style-type: none"> - La cuisse est entièrement détachée ou sectionnée à l'articulation du tarse et comprenant l'entrecuisse avec gras et peau. Elle ne présente pas de défaut. - Le manchon désigne le premier rayon de l'aile. Il est présenté sans fracture et esquille, et il est correctement paré. - Le magret est défini comme étant le muscle de masse pectorale constituant le filet (prélevé sur un canard engraisé par gavage en vue de la production de foie gras). Le magret ne comprend pas le muscle de l'aiguillette et doit être présenté avec la peau et la graisse sous-cutanée le recouvrant. Le taux d'engraissement (graisse + peau / poids total) doit être compris entre 25 et 45 %.
S45.	Parage des pièces de découpe	<p>Le parage permet d'enlever le surplus de masse grasseuse, pour une meilleure présentation des pièces de découpe.</p> <p>Il est réalisé sur certaines pièces de découpe : le magret,</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		la cuisse, le manchon qui doivent être soigneusement parés.
S46.	Modes de présentation	Les morceaux de découpe doivent être conditionnés sous vide, sous atmosphère contrôlée, ou sous emballage alimentaire.

5.8. SURGELATION

Non concerné

6. ETIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47.	<u>Date de limite de consommation (DLC) des pièces de découpes (Foie gras)</u>	<p>La DLC est définie par type de conditionnement.</p> <p>L'étiquetage des produits destinés à la vente au consommateur devra comporter une DLC calculée à partir de la date d'emballage, le jour d'abattage non compris.</p> <p>En aucun cas la DLC ne pourra être supérieure à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pour les morceaux de découpe mis sous emballage alimentaire ou sous atmosphère contrôlée : 10 jours ; - pour les morceaux de découpe mis sous vide : 14 jours ; - <u>pour les foies gras mis sous atmosphère : 7 jours.</u>

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation en élevage

<p>De 0 à 42 jours d'âge</p> <p>3 à 4 kg par caneton, selon la saison</p>	<p>Alimentation 100 % végétale, minérale et vitaminique</p> <p>50 % minimum de céréales + issues + légumineuses :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 40 % minimum de céréales + issues de céréales, - 15 % minimum de maïs - 40 % maximum de blé - 15 % maximum d'issues de céréales. <p>Le reste de la ration peut être composé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - céréales, - issues de céréales, - graines d'oléagineux et leurs co-produits, - graines de légumineuses et leurs co-produits, - tubercules et racines et leurs co-produits, - fourrage, - mélasse, - produits laitiers, - minéraux (non issus de produits animaux), - acides gras et leurs sels, - acides aminés et leurs sels, - analogues des acides aminés, - levures et additifs réglementaires autorisés.
<p>De 43 jours d'âge à la mise en gavage</p> <p>14 à 15 kg par canard, selon la saison</p>	<p>Alimentation 100 % végétale, minérale et vitaminique</p> <p>70 % minimum de céréales + issues :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 70 % minimum de céréales + issues de céréales, - 15 % minimum de maïs - 40 % maximum de blé - 15 % maximum d'issues de céréales. <p>Le reste de la ration peut être composé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - céréales, - issues de céréales, - graines d'oléagineux et leurs co-produits, - graines de légumineuses et leurs co-produits, - tubercules et racines et leurs co-produits, - fourrage, - mélasse, - produits laitiers, - minéraux (non issus de produits animaux), - acides gras et leurs sels, - acides aminés et leurs sels, - analogues des acides aminés, - levures et additifs réglementaires autorisés.

<p style="text-align: center;">Cahier des charges du label rouge n° LA 17/89 « Foie gras cru et produits de découpe d'oie gavée »</p>

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Âgée de 102 jours minimum
- Gavée au maïs grain entier

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production label rouge « Palmipèdes gavés » (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.

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR.....	3
2. DENOMINATION DU PRODUIT.....	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. TRACABILITE.....	5
5. METHODE D'OBTENTION.....	9
5.1. SCHEMA DE VIE	9
5.1.1. ÉLEVAGE ET GAVAGE DES OIES	10
5.1.2. ABATTAGE, ÉVISCÉRATION ET DÉCOUPE DES OIES GAVÉES.....	11
5.2. SELECTION DES ANIMAUX	12
5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE.....	12
5.3.1. OISONS MIS EN PLACE	12
5.4. ELEVAGE.....	12
5.4.1. MISE EN ÉLEVAGE.....	12
5.4.2. ACCÈS AU PARCOURS	12
5.4.3. CARACTÉRISTIQUES DES BÂTIMENTS D'ÉLEVAGE	12
5.4.4. UTILISATION DES BÂTIMENTS ET DU PARCOURS POUR LES CANARDS.....	13
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	13
5.5. GAVAGE.....	14
5.6. RAMASSAGE ET TRANSPORT	15
5.7. ABATTAGE.....	15
5.7.1. ATTENTE AVANT ABATTAGE	15
5.7.2. ABATTAGE.....	15
5.7.3. DÉCOUPE	16
5.7.3.1. SÉLECTION DES CARCASSES ENTIÈRES.....	16
5.7.3.2. SÉLECTION DES FOIES GRAS	16
5.7.3.3. SÉLECTION DES ABATS	17
5.7.3.4. SÉLECTION DES PIÈCES DE DÉCOUPES.....	17
5.8. SURGELATION.....	17
6. ETIQUETAGE	18
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'ÉVALUATION	18
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION EN ÉLEVAGE.....	19

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION AVICOLE DU GERS (AVIGERS)

Route d'Auch – 32300 MIRANDE

Tél : 05 62 66 51 91

Courriel : avigers@avigers.com

2. DENOMINATION DU PRODUIT

« Foie gras cru et produits de découpe d'oie gavée »

3. DESCRIPTION DES PRODUITS

3.1. PRESENTATION DES PRODUITS

Les produits label rouge concernent le foie gras cru d'oie gavée, et les produits de découpe d'oie gavée suivants :

- Foie gras cru
- Magret
- Cuisse
- Aiguillette
- Manchon
- Aile.

Tous ces produits peuvent être commercialisés frais ou réfrigérés.

Caractéristiques des produits issus d'oie gavée :

Caractéristiques physiques :

- Foie gras : exempt de fiel, couleur claire uniforme, sans tache ni anomalie d'aspect, consistance ferme et souple au toucher, sans granulose.
- Magret : présenté avec la peau et la graisse sous-cutanée, poids minimum de 320 g. Le parage est obligatoire.
- Cuisse : sans hématome ou griffure, parfaitement plumée, et parée. Le parage est obligatoire.
- Manchon : paré, sans fracture, sans esquille d'os.

Caractéristiques sensorielles :

La qualité organoleptique supérieure est appréciable à l'aide des descripteurs suivants :

- Foie gras :
 - absence de défaut visuel (hématome, taches...),
 - la couleur (homogénéité, intensité, coloration),
 - l'odeur (intensité, odeur de gras),
 - la saveur (intensité de la flaveur),
 - l'arôme (de foie, de gras),
 - la texture (homogène, fondant, onctueux).

- Magret et autres produits de découpe :
 - l'aspect (couleur de la viande, tenue de la viande, tenue de la graisse, défauts sur la peau),
 - l'odeur (intensité, odeur de gras, odeur d'oie),
 - la saveur (intensité de la flaveur),
 - l'arôme (de gras, d'oie, persistance du goût),
 - la texture (homogène, tendre, moelleuse, juteuse).

3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

3.3. ELEMENTS JUSTIFIANT LA QUALITE SUPERIEURE

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Âgée de 102 jours minimum
- Gavée au maïs grain entier

Origine génétique

- Oies appartenant à l'espèce Anser Anser, aptes au gavage
- Choix des souches permettant l'obtention d'oies à chair ferme et bien couvertes (emplumement), avec des magrets suffisamment développés et des foies correctement engraisés

Un bon développement des oies durant l'élevage

- Les produits sont issus d'oies en bonne santé et dont les conditions d'élevage permettent un développement harmonieux de l'animal :

- bon état sanitaire des oies
- habitat des animaux : densité limitée
- accès à un parcours extérieur : zone enherbée, couvert forestier ou chaumes
- production annuelle par exploitation d'oies prêtes-à-gaver : production maîtrisée, à taille humaine
- ration alimentaire composée, à partir du 42^{ème} jour, de 70 % minimum de céréales et sous-produits de céréales.
La ration est composée d'un minimum de 15 % de maïs, et d'un maximum de 40 % de blé.

Un bon développement des oies durant le gavage

- Les produits sont issus d'oies en bonne santé et dont les conditions de gavage permettent un développement harmonieux de l'animal :

- bonnes conditions de transport des oies prêtes-à-gaver
- âge de mise en gavage minimum de 87 jours
- poids moyen minimum d'un lot de oies prêtes-à-gaver à la mise en gavage, de 5 kg
- durée minimum de gavage de 15 jours
- alimentation au maïs grain entier
- habitat des animaux : ambiance maîtrisée et densité limitée

- bonnes conditions sanitaires
- traitement prophylactique et vétérinaire interdit
- production annuelle par exploitation : production maîtrisée, à taille humaine

Les pratiques de production mènent à une qualité supérieure :

- la durée d'élevage (minimum 87 jours) améliore la masse musculaire des animaux, et améliore donc le poids des pièces de découpe avec une fermeté accrue ;
- le gavage au maïs grain entier, sur une durée plus longue (minimum 15 jours), permet un meilleur engraissement des pièces de découpe et un bon développement du foie.

4. TRACABILITE

Tableau de traçabilité

ETAPE	POINT DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIE
ACCOUVAGE	Identification des parquets des reproducteurs	Chaque parquet de reproducteur est identifié par un numéro et une attestation provenant du sélectionneur contenant les informations suivantes :	Attestation du sélectionneur
	Identification des lots d'oisons	<ul style="list-style-type: none"> - nom et adresse du sélectionneur, - les dates de livraisons et de naissance, - le nombre d'animaux, - la souche. 	Registre de couvoir
	Traçabilité parquet ⇒ oison	<p>Le couvoir doit enregistrer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les entrées d'œufs à couvrir, individualisés par troupeau, - les résultats d'éclosion. 	Certificat d'origine
		<p>Lors de la constitution de lots pour la livraison à un éleveur, le couvoir établit un certificat d'origine contenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nom et adresse du couvoir, - nom et adresse de l'éleveur destinataire, - la date d'éclosion et la date de livraison, - les numéros de parquets dont sont issus les canetons, - le croisement des souches mâles et femelles, - le nombre total d'oisons livrés. <p>Le certificat d'origine est transmis à l'éleveur lors de la livraison des</p>	Certificat d'origine

ETAPE	POINT DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIE
		oisons, un double étant conservé par le couvoir.	
<p>ELEVAGE DES OIES PAG</p> <p>Enlèvement pour la mise en gavage</p>	<p>Mortalité</p> <p>Identification du lot d'oies PAG</p>	<p>Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage et enregistre la mortalité.</p> <p>Lors de l'enlèvement des oies PAG, l'éleveur établit un bon de mise en gavage contenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nom et code de l'éleveur, - nom et code du gaveur, - la date et l'heure de départ de l'élevage, - la date et l'heure d'arrivée en salle de gavage, - l'âge des oies, - le nombre d'oies enlevées pour la mise en gavage, - le poids moyen du lot livré. <p>Le transporteur devra disposer d'un système d'identification des lots, évitant tout mélange entre lots provenant d'élevages différents.</p> <p>Un exemplaire du bon de mise en gavage est remis au gaveur (ou transporteur), l'autre est conservé par l'éleveur.</p>	<p>Fiche d'élevage</p> <p>Bon de mise en gavage</p>
GAVAGE	Mortalité	Le gaveur établit une fiche de gavage sur laquelle il reporte les informations contenues sur le bon d'enlèvement pour mise en gavage, et enregistre la mortalité.	Fiche de gavage
<p>GAVAGE (suite)</p> <p>Enlèvement pour abattage</p>	Identification du lot d'oies gavées	<p>Lors de l'enlèvement des oies gavées à destination de l'abattoir, le gaveur établit un bon d'enlèvement contenant les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nom et code de l'éleveur de PAG, - nom et code du gaveur, - nom et code de l'abattoir, - la date et l'heure de départ de la salle de gavage, - la date et l'heure d'arrivée à l'abattoir, - le nombre d'oies enlevées, le nombre de caisses, 	Bon d'enlèvement des oies grasses

ETAPE	POINT DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIE
		<ul style="list-style-type: none"> - le nombre d'oies enlevées, réceptionnées et destinées à l'éviscération, - le nombre de jours de gavage, - la date et heure du dernier gavage, - le nombre de repas. <p>Le transporteur devra disposer d'un système d'identification des lots, évitant tout mélange entre lots provenant de gaveurs différents.</p> <p>Une copie du bon d'enlèvement est transmise à l'abattoir.</p>	
<p>ABATTAGE Abattage, refroidissement des carcasses</p>	<p>Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage</p> <p>Identification des carcasses en cas de cession</p>	<p>Chaque lot d'oies est abattu en série entière et doit être clairement identifié sur la chaîne d'abattage et sur les chariots de ressuage. Les modalités d'identification et de traçabilité de la réception des oies, à l'entreposage des carcasses sont décrites dans une procédure interne à l'abattoir.</p> <p>L'abattoir établit une fiche d'accompagnement du lot comprenant à l'issue de l'abattage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nom et adresse du gaveur, - l'heure d'abattage, - le nombre d'animaux abattus. <p>En cas de cession des oies abattues à un atelier d'éviscération / découpe extérieur, le lot d'oies est accompagné d'un document comprenant les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nom et adresse de l'abattoir, - nom et adresse du gaveur, - la date et l'heure d'abattage, - le nombre de carcasses cédées. 	<p>Fiche d'accompagnement des lots en abattage</p> <p>Certificat de cession d'oies abattues</p>
<p>EVISSERATION DECOUPE Eviscération, classement des foies</p>	<p>Procédure d'identification et de traçabilité lors de l'éviscération</p>	<p>Les modalités d'identification et de traçabilité des lots de foies et de carcasses durant les opérations d'éviscération et de classement des foies, sont décrites dans une procédure interne à l'atelier</p>	<p>Fiche de pesée et de classement des lots de foies et de paletots</p>

ETAPE	POINT DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIE
<p>Eviscération, classement des foies (suite)</p> <p>Découpe des carcasses</p> <p>Classement des viandes</p>	<p>Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe</p>	<p>d'éviscération découpe.</p> <p>Les lots d'oies abattues sont éviscérées par série entière, le classement des foies et la pesée des foies et des carcasses sont réalisées à la suite. Les résultats du classement et de la pesée sont enregistrés sur une fiche de classement contenant les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nom et adresse du gaveur, - la date et l'heure de l'éviscération, - la quantité et le poids des foies par classement, - le nombre et le poids de carcasse, - un numéro de séance d'éviscération. <p>Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, et des pièces de viande durant les opérations de découpe et de classement sont décrites dans une procédure interne à l'atelier d'éviscération et de découpe.</p>	<p>Dossier d'habilitation</p> <p>Enregistrements découpe et classement des viandes</p>
<p>Stockage des produits frais</p>	<p>Identification des produits frais</p>	<p>La découpe est organisée en séance de découpe dont l'unité doit être précisée : journée, lot d'éviscération,...</p> <p>Les carcasses sont découpées en prenant toutes les précautions pour qu'il n'y ait pas de mélange entre viandes certifiables et non certifiables.</p>	<p>Fiche stock produits frais</p>
<p>Conditionnement étiquetage</p>		<p>La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les références des lots d'éviscération d'origine (n° de bande, n° de bon d'enlèvement, noms et codes des gaveurs, heure d'éviscération, nombre de paletots), 	<p>Etiquette</p>

ETAPE	POINT DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIE
	Etiquetage Information du client	<ul style="list-style-type: none"> - les poids et le nombre de carcasses découpées, - la date et l'heure de découpe, - la quantité de pièces de viande classées, - un numéro de lot. <p>Les produits frais sont identifiés par la date de découpe (viande) ou d'éviscération (foie), et le numéro de référence de la séance de découpe ou d'éviscération.</p> <p>Ils sont stockés dans des lieux clairement identifiés où il ne peut y avoir de mélange entre viandes certifiables et viandes non certifiables. La gestion du stock donne lieu à la tenue d'une fiche de stock produit frais permettant l'enregistrement des entrées et des sorties.</p> <p>Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme. Cette numérotation permet de retrouver la référence de la séance d'éviscération (foie) ou de découpe (viande). En cas d'utilisation d'étiquette, une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes devra être tenue.</p>	Comptabilité étiquette

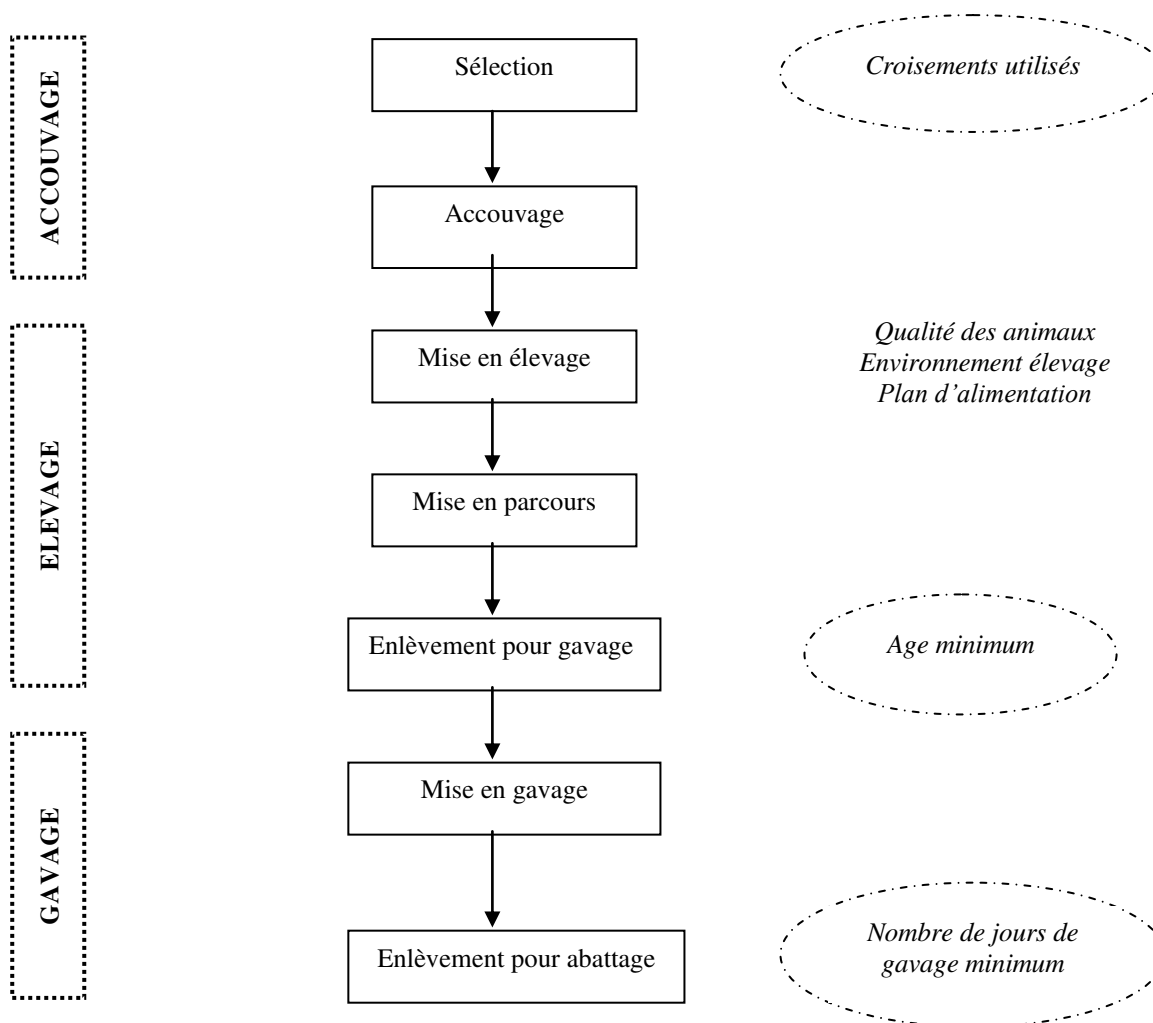
5. METHODE D'OBTENTION

5.1. SCHEMA DE VIE

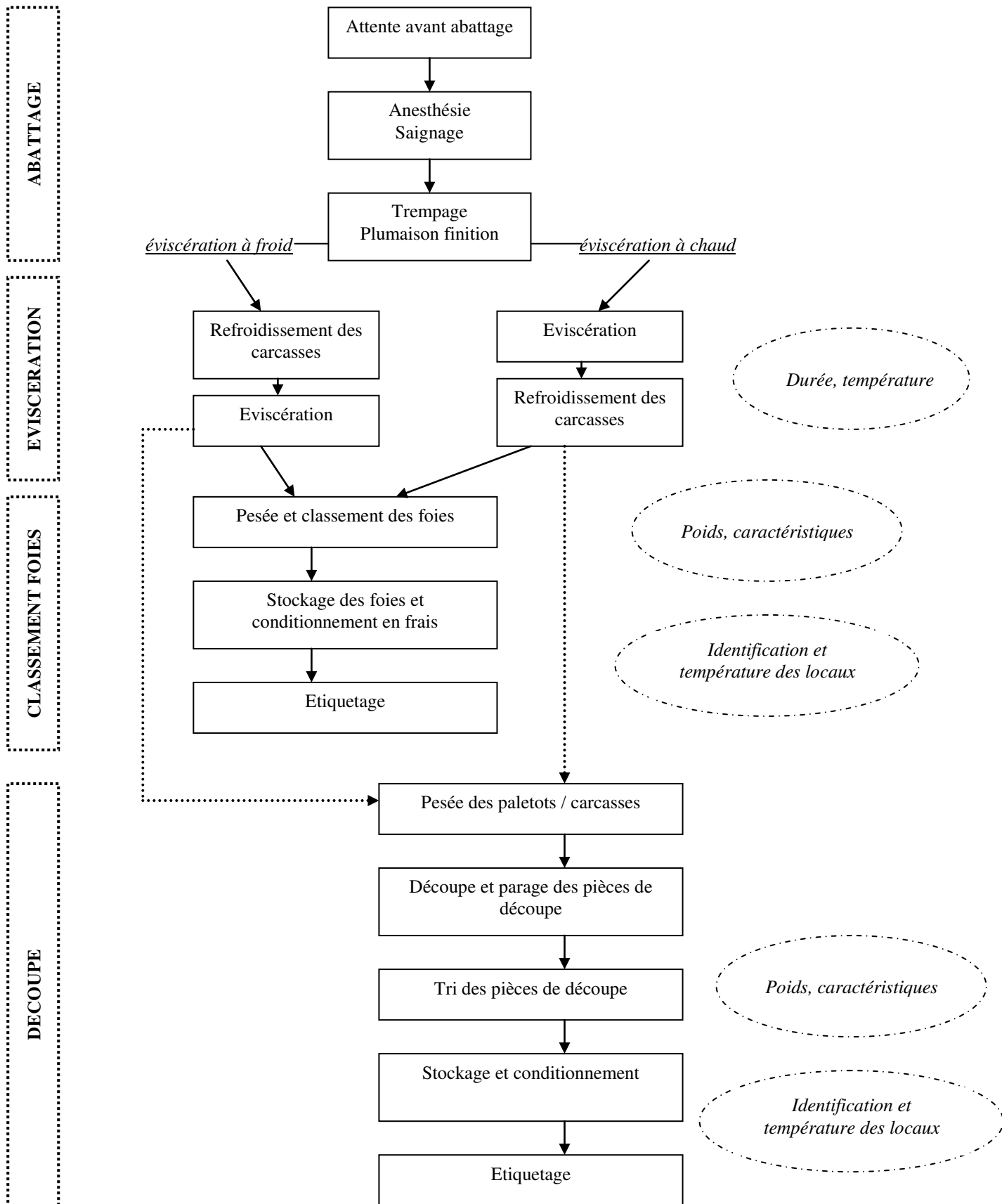
Etape

Caractéristique

5.1.1. Élevage et gavage des oies



5.1.2. Abattage, éviscération et découpe des oies gavées



5.2. SELECTION DES ANIMAUX

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Sélection des croisements	Le choix du croisement des souches doit permettre l'obtention, dans les conditions d'élevage, de gavage et d'alimentation choisies, d'oies à chair ferme, bien couvertes, avec des magrets suffisamment développés et des foies correctement engraisés.

5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE

5.3.1. Oisons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Origine des oisons	Les oisons placés en bâtiment à l'âge d'un jour ont tous la même origine.
S3.	Sexage	Les oies mâles et femelles sont autorisées

5.4. ELEVAGE

5.4.1. Mise en élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Accès au parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Parcours sans bâtiment	Les parcours sans bâtiment peuvent être munis de simples abris, qui peuvent comporter de points d'eau et d'alimentation. Il peut s'agir d'abris ne nécessitant pas de recours à un permis de construire. Ils permettent de protéger les animaux contre les intempéries et les coups de chaleur.
S5.	Implantation du parcours	Il est situé à proximité du bâtiment.

5.4.3. Caractéristiques des bâtiments d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Caractéristiques particulières des bâtiments	Sont considérés comme bâtiments d'élevage, toutes les structures permettant le démarrage des oisons, c'est-à-dire accueillant les oisons d'un jour et muni de systèmes de chauffage et de ventilation. Il s'agit d'abris nécessitant le recours à un permis de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>construire.</p> <p>Une bonne ventilation dans les bâtiments doit générer une atmosphère saine pour les oies.</p> <p>L'implantation des bâtiments tient compte de la topographie du site d'élevage.</p> <p>Ils doivent permettre de loger les animaux dans des conditions d'ambiance et de bien-être optimales.</p> <p>En sus de l'utilisation des trappes, les animaux ont la possibilité de sortir par un pignon du bâtiment.</p>
S7.	Implantation du bâtiment	L'implantation doit favoriser la sortie des animaux sur le parcours.

5.4.4. Utilisation des bâtiments et du parcours pour les canards

Non concerné

5.4.5. Utilisation des bâtiments et du parcours pour les oies

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Surface utilisable du bâtiment	La surface utilisable du bâtiment est calculée au niveau de la litière. Elle est rapportée au m ² utilisable, c'est-à-dire à la surface des bâtiments d'élevage diminuée des m ² rendus inutilisables par des installations autres que les mangeoires et les abreuvoirs.
S9.	Densité en bâtiment et état sanitaire des animaux	Les densités maximales ne peuvent être atteintes que lorsque l'ambiance et l'état sanitaire des animaux sont maîtrisés.
S10.	Propreté de l'élevage	Une propreté rigoureuse doit régner dans les élevages.
S11.	Entretien des caillebotis	Dans le cas de bâtiments équipés de caillebotis, ils doivent être maintenus en bon état.

5.4.6. Alimentation en élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1.</i>
S13.	Conception et distribution des aliments	Ils doivent permettre un développement harmonieux des oies sans engraissement excessif.

5.4.7. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Exigences sanitaires	<ul style="list-style-type: none"> - Chaque groupement devra définir des règles d'hygiène et de protection sanitaire des élevages. - Toutes les mesures de protection contre la pénétration d'animaux étrangers devront être mises en place.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Avant toute installation d'oies dans un bâtiment, l'ensemble des locaux et des matériels correspondants font l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection selon un programme clairement établi pour chaque élevage.
S15.	Suivi sanitaire des oies	<ul style="list-style-type: none"> - Les éleveurs mettent en place un plan sanitaire d'élevage qui décrit la prophylaxie à mettre en œuvre. Les interventions prévues sont limitées au strict nécessaire pour permettre le maintien des oies en bonne santé. - Tout traitement médicamenteux nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire, avec une ordonnance remise à l'éleveur. - Lorsque la mortalité devient supérieure à 2 % du nombre composant la bande, l'éleveur prévient l'organisation de producteurs, et des analyses sont pratiquées sur le lot, par un laboratoire spécialisé et agréé par la DDPP. Les résultats des analyses sont communiqués à l'organisation de producteurs, sans retard.

5.5. GAVAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Conditions de gavage	<p>Dans le cas de gavage sur caillebotis, la conception devra :</p> <ul style="list-style-type: none"> - permettre un nettoyage et une désinfection faciles, ainsi qu'une évacuation rapide des déjections, - éviter les blessures aux pattes des oies.
S17.	Atmosphère du bâtiment	Une bonne ventilation, hygrométrie, température, doit garantir une atmosphère saine pour les animaux.
S18.	Qualité de l'eau de boisson	Les abreuvoirs doivent être approvisionnés en eau potable et nettoyés régulièrement.
S19.	Nettoyage - désinfection	<ul style="list-style-type: none"> - Une propreté rigoureuse doit régner dans les locaux de gavage. - Ils sont nettoyés et désinfectés sitôt l'enlèvement des animaux, selon un programme de nettoyage et désinfection préétabli.
S20.	Caractéristiques des oies à l'entrée en gavage	Les oies doivent être correctement emplumées.
S21.	Densité maximale pour le gavage en épinette (cage) collective	4 oies / m ² et 30 kg de poids vif / m ² .
S22.	Nombre de repas	<p>Le gavage doit être progressif et peut être conduit selon deux techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit 3 repas quotidiens, - soit 2 repas avec repasse, soit 4 prises quotidiennes.
S23.	Qualité du maïs grain	Le maïs grain doit être de bonne qualité, exempt de moisissures, d'insectes et parasites, et de fermentations anormales.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Composition des aliments complémentaires	Des compléments peuvent être incorporés au moment de la préparation du maïs de gavage, dans la limite de 1%. Seuls sont autorisés en plus du maïs : - les graisses de canard ou d'oie, et l'huile végétale, - les minéraux, - les produits laitiers, - les ferments lactiques, - les oligo-éléments et composés, - les vitamines, provitamines et substances à effet analogue, - les conservateurs, - les agents liants, antimottants, anticoagulants.

5.6. RAMASSAGE ET TRANSPORT

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Densité maximale lors du transport	- 13 oies / m ² pour les oies PAG - 8 oies / m ² pour les oies gavées
S26.	Conditions de transport	Toutes les précautions sont prises pour que le transport de réalise dans les meilleures conditions. Les temps de transfert (élevage au gavage et gavage à l'abattage) sont réduits au minimum, et un soin particulier est apporté à la ventilation ou à l'aération dans les véhicules de transport.
S27.	Durée de transport des oies de l'élevage au gavage	Le transfert des oies de l'élevage au gavage est organisé tout en respectant une durée de transport et d'attente limitée à 5 heures.
S28.	Nettoyage des cages	Les cages sont nettoyées et désinfectées après chaque livraison, selon un plan de nettoyage et désinfection préétabli.
S29.	Conditions de transport des animaux abattus à la ferme	Le transport des carcasses des animaux abattus à la ferme est réalisé dans des caissons étanches, agréés. Ils font l'objet après chaque utilisation d'un nettoyage et d'une désinfection.

5.7. ABATTAGE

5.7.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Maitrise de la température de l'eau de trempage	Le trempage destiné à faciliter la plumaison d'oies, est réalisé dans une eau dont la température est contrôlée pour éviter toute brûlure de l'épiderme. L'eau est maintenue à la bonne température pendant toute la durée de l'opération.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Qualité de la plumaison	La plumaison est réalisée avec le plus grand soin et doit être parfaite car elle conditionne la présentation des viandes issues de la découpe.
S32.	Maitrise de la descente en température des carcasses (cas de l'éviscération à chaud)	Les carcasses après l'éviscération sont placées en chambre froide, afin d'amener la température à cœur à 4°C dans un délai maximum de 6 heures.
S33.	Maitrise de la descente en température des carcasses (cas de l'éviscération à froid)	Chaque carcasse doit être refroidie immédiatement après le plumage et le lavage, de façon à amener la température du muscle pectoral à 8°C dans un délai maximum de 8 heures après l'abattage.
S34.	Température des locaux (cas de l'éviscération à froid)	Les locaux sont maintenus à une température maximale de 10°C.
S35.	Conditions de conservation des carcasses (cas de l'éviscération à froid)	Après classement, la conservation des carcasses se fait en chambre froide entre 0 et 3°C.

5.7.3. Découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Maitrise de la température du local de découpe	La découpe des carcasses d'effectue dans un local à une température de 10°C.
S37.	Conditions de stockage des produits de découpe	Les produits de découpe sont placés dans les meilleurs délais en salle réfrigérée (0 à 3°C), et y sont conservés depuis leur récolte et jusqu'à leur utilisation finale.
S38.	Identification des foies	Les lots de foies classés doivent être identifiés de façon à respecter les exigences d'identification et de traçabilité.

5.7.3.1. Sélection des carcasses entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.3.2. Sélection des foies gras

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Classement des foies gras labellissables	<ul style="list-style-type: none"> - Les foies gras destinés à être labellisés sont sélectionnés et font l'objet d'un classement par un personnel qualifié. - Le classement est réalisé en continu à la sortie de la chaîne d'éviscération, et le temps entre l'éviscération et le classement est réduit au minimum.
S40.	Délai de mise en œuvre des foies gras et maitrise des températures de stockage	<p>Les foies gras doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit transformés dans les 4 heures, - soit refroidis dans les 4 heures : <ul style="list-style-type: none"> ○ à moins de 10°C, lorsqu'ils sont destinés à être transformés, cela afin de répondre aux besoins technologiques de la transformation,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		○ à moins de 4°C dans les autres cas.
S41.	Identification des lots	Les lots de foies classés devront être identifiés de façon à respecter les exigences d'identification et de traçabilité.
S42.	Modes de présentation	- Les foies gras doivent être conditionnés sous vide, sous atmosphère contrôlée, ou sous emballage alimentaire. - Les foies gras sont conditionnés individuellement.

5.7.3.3. Sélection des abats

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.3.4. Sélection des pièces de découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43.	Caractéristiques et qualité des pièces de découpes	- La cuisse est entièrement détachée ou sectionnée à l'articulation du tarse et comprenant l'entrecuisse avec gras et peau. Elle ne présente pas de défaut. - Le manchon désigne le premier rayon de l'aile. Il est présenté sans fracture et esquille, et il est correctement paré. - Le magret est défini comme étant le muscle de masse pectorale constituant le filet (prélevé sur un canard engraisé par gavage en vue de la production de foie gras). Le magret ne comprend pas le muscle de l'aiguillette et doit être présenté avec la peau et la graisse sous-cutanée le recouvrant. Le poids minimum du magret d'oie paré est de 320 g. Le taux d'engraissement (graisse + peau / poids total) doit être compris entre 25 et 45 %.
S44.	Parage des pièces de découpe	Le parage permet d'enlever le surplus de masse grasseuse, pour une meilleure présentation des pièces de découpe. Il est réalisé sur certaines pièces de découpe : le magret, la cuisse, le manchon qui doivent être soigneusement parés.
S45.	Modes de présentation	Les morceaux de découpe doivent être conditionnés sous vide, sous atmosphère contrôlée, ou sous emballage alimentaire.

5.8. SURGELATION

Non concerné

6. ETIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S46.	Conditions d'étiquetage	Chaque étiquette est numérotée individuellement.
S47.	<u>Date de limite de consommation (DLC)</u> <u>(Foie gras)</u>	La DLC est définie par type de conditionnement. L'étiquetage des produits destinés à la vente au consommateur devra comporter une DLC calculée à partir de la date d'emballage, le jour d'abattage non compris. En aucun cas la DLC ne pourra être supérieure à : - pour les morceaux de découpe mis sous emballage alimentaire ou sous atmosphère contrôlée : 10 jours ; - pour les morceaux de découpe mis sous vide : 14 jours ; <u>- pour les foies gras mis sous atmosphère modifiée : 7 jours.</u>

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S4	Sexage	Documentaire
C	Effectif des oies par exploitation	Documentaire
C	Age d'accès au parcours	Documentaire Visuel

* C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation en élevage

<p>De 0 à 42 jours d'âge 5 kg par oison, selon la saison</p>	<p>Alimentation 100 % végétale, minérale et vitaminique</p> <p>50 % minimum de céréales + issues + légumineuses :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 40 % minimum de céréales + issues de céréales, - 15 % minimum de maïs - 40 % maximum de blé - 15 % maximum d'issues de céréales. <p>Le reste de la ration peut être composé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - céréales, - issues de céréales, - graines d'oléagineux et leurs co-produits, - graines de légumineuses et leurs co-produits, - tubercules et racines et leurs co-produits, - fourrage, - mélasse, - produits laitiers, - minéraux (non issus de produits animaux), - acides gras et leurs sels, - acides aminés et leurs sels, - analogues des acides aminés, - levures et additifs réglementaires autorisés.
<p>De 43 jours d'âge à la mise en gavage 16 kg par oison, selon la saison</p>	<p>Alimentation 100 % végétale, minérale et vitaminique</p> <p>70 % minimum de céréales + issues :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 70 % minimum de céréales + issues de céréales, - 15 % minimum de maïs - 40 % maximum de blé - 15 % maximum d'issues de céréales. <p>Le reste de la ration peut être composé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - céréales, - issues de céréales, - graines d'oléagineux et leurs co-produits, - graines de légumineuses et leurs co-produits, - tubercules et racines et leurs co-produits, - fourrage, - mélasse, - produits laitiers, - minéraux (non issus de produits animaux), - acides gras et leurs sels, - acides aminés et leurs sels, - analogues des acides aminés, - levures et additifs réglementaires autorisés.