

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 1 / 42

LEGENDE :

Mises en conformité avec la notice technique

Modifications demandées

Suppression

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

CARACTERISTIQUES CERTIFIEES

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

VERSION	DATE	EVOLUTIONS
2	Mai 2006	CNLC - Demande d'avenants : révision du référentiel.
3	Août 2006	CNLC - Demandes d'avenants : révision suite aux observations de la Section Examens des référentiels du 6 juillet 2006
4	Mai 2009	INAO – Mise en conformité avec la Notice Technique ; demande de modifications
5	Juin 2009	INAO – Mise en conformité avec la Notice Technique ; demande de modification ; modifications suite au groupe ad-hoc INAO
6	Juillet 2009	INAO - Mise en conformité avec la Notice Technique ; demande de modification ; modifications suite à la commission permanente de l'INAO

Marcel SAINT-CRICQ Président de l'Association pour la promotion et la défense des produits de palmipèdes à foie gras du Sud-Ouest.

**Association pour la promotion et la défense des produits de palmipèdes à
foie gras du Sud-Ouest**

Cité Mondiale
6, place du Parvis
33000 BORDEAUX
Tél : 05.56.48.80.35
Fax : 05.56.79.03.86

Mail : foiegrassudouest@wanadoo.fr

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 2 / 42

SOMMAIRE

I- Nom du Demandeur	3
II- Nom du Label Rouge	3
III- Description du Produit	3
3.1 Présentation des produits labellisés	3
3.1.1 Produits labellisés	3
3.1.2 Etat de conservation	4
3.1.3 Conditionnement	4
3.1.4 Caractéristiques Physiques	4
3.1.5 Caractéristiques sensorielles	5
3.2 Comparaison entre le produit Label et le produit courant	5
3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure	9
3.3.1 Canard gavé au maïs grain entier	9
3.3.2 Canard âgé de 102 jours minimum	9
IV- Traçabilité	10
V- Méthode d'Obtention	16
5.1 SCHEMA DE VIE ET DE FABRICATION	16
5.1.1 Elevage et Gavage des canards	16
5.1.2 Abattage, éviscération et découpe des canards gavés	17
5.2.1 Sélection des canetons	18
5.2.2 Mise en place	18
5.2.3 Accès au parcours	19
5.2.4 Bâtiments	19
5.2.5 Densités en bâtiments et parcours : fonction de deux conduites d'élevages	19
5.2.6 Exigences sanitaires	20
5.2.7 Alimentation en élevage	21
5.3.1 Mise en gavage	22
5.3.2 Locaux de gavage - Densité - Ambiance	22
5.3.3 Alimentation en gavage	23
5.4 Transport des animaux vivants	23
5.5 Abattage des canards gavés	24
5.5.1 Age minimum d'abattage	24
5.5.2 Attente avant abattage	24
5.5.3 Saignée	24
5.5.4 Trempage	24
5.5.5 Plumaison - Finition	24
5.6 Eviscération et découpe	24
5.6.1 Eviscération et refroidissement des carcasses	24
5.6.2 Conditions de découpe	25
5.6.3 Caractéristiques des carcasses	25
5.6.4 Classement des foies : caractéristiques des foies frais	25
5.6.5 Caractéristiques des Gésiers	25
5.6.6 Classement et caractéristiques des pièces de découpe	25
5.6.7 Entreposage - Conditionnement des produits frais - Mise en marché	26
5.7 Surgélation	27
VI - ETIQUETAGE	27
VII - PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET METHODES D'EVALUATION	28
ANNEXE I : Définitions	29
ANNEXE II : Plan d'alimentation	31
ANNEXE III : Photos Références de Parage et de Présentation des pièces de découpe	32
ANNEXE IV : Photos Références Des foies gras	39

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 3 / 42

I- NOM DU DEMANDEUR

Association pour la promotion et la défense des produits de palmipèdes à foie gras du Sud-Ouest

Siège Administratif :

Maison de l'Agriculture et de la Forêt
Cité Mondiale
6, place du Parvis
33000 BORDEAUX
Tél : 05.56.48.80.35
Fax : 05.56.79.03.86
Mail : foiegrassudouest@wanadoo.fr

Siège social

Chambre d'Agriculture des Landes
Cité Galliane
40000 MONT DE MARSAN

II- NOM DU LABEL ROUGE

Canards mulards gavés *entiers*, foie gras cru et produits de découpes crus : frais et *magrets surgelés*.

Dénominations de vente – produits frais :

- *Canard gras entier*
- *Foie gras de canard cru*
- *Magret de canard*
- *Cuisse de canard gras*
- *Aiguillette de canard gras*
- *Manchon de canard gras*
- *Gésier entier de canard gras*
- *Paletot de canard gras*
- *Aile de canard gras*

Dénominations de vente – produits surgelés :

- *Magret de canard - surgelé*

III- DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 PRESENTATION DES PRODUITS LABELLISES

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

3.1.1 Produits labellisés

L'application de ce label porte *sur la carcasse sans foie crue*, le foie gras cru de canards mulards gavés et produits de découpe crus de canards mulards gavés.

Les produits concernés sont les suivants :

- Foie gras cru
- Magret cru
- Cuisse crue
- Aiguillette crue
- Manchon cru
- **Gésier cru**
- **Carcasse sans foie, crue,**
- **Paletot,**
- **Aile**

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 4 / 42

3.1.2 Etat de conservation

Tous ces produits peuvent être présentés au consommateur, frais ou réfrigérés.

Les magrets peuvent également être présentés au consommateur, surgelés.

3.1.3 Conditionnement

Les foies gras crus, sont présentés au consommateur, conditionnés ~~individuellement~~ sous vide ou sous atmosphère modifiée **ou sous emballage alimentaire.**

Les autres abats et pièces de découpes crues, sont présentés au consommateur, conditionnés *sous emballage alimentaire* ou sous atmosphère modifiée ou sous vide.

Les carcasses sans foie, sont présentées au consommateur, conditionnées sous emballage alimentaire.

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

3.1.4 Caractéristiques Physiques

- Foie gras cru : poids compris entre 400 g et 700 g, entier, exempt de fiel, couleur claire uniforme, sans tâche et anomalie d'aspect, consistance ferme et souple au toucher, sans granulosité (*cf. annexe IV*).
- Magret cru : taux d'engraissement entre 25 et 45 %, présenté avec la peau et la graisse sous cutanée *et paré conformément à l'annexe III*, poids minimum de 350 g.
- Cuisse crue : sans hématome ou griffure, parfaitement plumée et *parée conformément à l'annexe*.
- *Aiguillette : muscles pectoraux profonds attachés à la carcasse. Elles sont présentées entières et sans hématome.*
- Manchon cru : paré *conformément à l'annexe III*, sans fracture, sans esquille d'os.
- **Gésier cru : entier, parfaitement nettoyé, c'est à dire correctement pelé intérieurement, dégraissé extérieurement, présenté en « papillon ». Il ne doit pas comporter de morceau d'œsophage.**
- **Carcasse sans foie crue: canard éviscéré, présenté sans son foie gras, sans hématome ou griffure, parfaitement plumé.**
- **Paletot : ensemble des pièces de viandes, de peaux et de graisse, retiré de la carcasse d'un seul tenant. Le paletot est présenté sans hématome ou griffure, parfaitement plumé.**
- **Aile : humérus, radius, cubitus recouvert de leur masse musculaire de la peau et de la graisse sous cutanée attachées solidairement au magret. L'aile est présentée sans hématome ou griffure, parfaitement plumée.**

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 5 / 42

3.1.5 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* :

- Foie gras cru :
 - Absence de défaut visuel (hématome, taches de fiel ou de sang),
 - Couleur (homogénéité, intensité, coloration),
 - Odeur (intensité, odeur de gras, de rance),
 - Saveur (~~intensité de la saveur~~, acide, amère, sucrée),
 - Arôme (de foie, de gras, de canard),
 - Texture (homogène, fondant, onctueux, malléable)
- Carcasse, Magret et autres produits de découpe crus :
 - Aspect (intensité de la couleur, tenue de la viande, tenue de la graisse, couleur de la viande, défauts sur la peau),
 - Odeur (intensité, odeur de gras, odeur de canard),
 - Saveur (~~intensité de la saveur~~ *acide, amère, sucrée*),
 - Arôme (de gras, de canard, persistance du goût),
 - Texture (homogène, filandreuse, tendre, moelleux, juteux)
- Gésier cru :
 - **Aspect bombé,**
 - **Absence de défaut de présentation.**

3.2 COMPARAISON ENTRE LE PRODUIT LABEL ET LE PRODUIT COURANT

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

Il s'agit du produit commercialisé au plus bas prix (hors promotion), présent en fond de rayon et ne faisant référence à aucune démarche qualité et origine.

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 6 / 42

ETAPE	Produit courant	Produit Label	
		Exigences Minimales NT	Canard Mulard (LA 12-89)
Accoupage Espèces	- Femelles autorisées - Canards gras (sujets dont la pointe du sternum est rigide, c'est-à-dire ossifiée) des espèces : - Cairina Moschata - C. Moschata × Anas Platyrinchos	- Canards mâles C. Moschata × Anas Platyrinchos mâles	- Canards mâles C. Moschata × Anas Platyrinchos mâles
	Souche Toutes souches issues des sélections massales ou génétiques		Souches femelles et mâles définies (§ 5.2.1)
Elevage Parcours	Claustration autorisée.	- Parcours : 3 ou 5 m² / canard selon la conduite d'élevage - Age maxima d'accès au parcours : 42 jours	- Parcours : 3 ou 5 m²/canard selon la conduite d'élevage - Age maxima d'accès au parcours : 42 jours
	Alimentation - Toutes céréales, - Toutes légumineuses - Tous minéraux, - Toutes vitamines, - Tous additifs prévus par la réglementation. - Pas de pourcentage minimal garanti.	- Le pourcentage moyen pondéré de céréales et sous-produits de céréales à partir du 43ème jour doit être supérieur ou égal à 70 %. Le pourcentage de sous-produits de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales. - Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes à l'exception des additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants qui sont interdits.	- Avant le 42ème jour, la ration alimentaire est composée d'au moins 50 % de : - céréales, - issus de céréales, - légumineuses. - A partir du 42ème jour, la ration alimentaire est composée d'au moins 70 % de : - céréales, - issus de céréales (maximum 15 % de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales). - La formulation de l'alimentation, à partir du 42ème jour, doit faire apparaître : - un minimum de 15 % d'incorporation de maïs, - et un maximum de 40 % d'incorporation de blé (hors issus de blé). - Incorporation d'additifs : conforme à la réglementation avec interdictions du BHT, des Lignosulfites et de la catégorie des Emulsifiants, stabilisants, épaississant et gélifiants
	Poids des PAG A partir de 3,2 kg	Poids moyen de mise en gavage supérieur à 3,8 kg, les canards de moins de 3,5 kg sont exclus du lot.	Poids moyen de mise en gavage supérieur à 3,8 kg (canards de moins de 3,5 kg exclus du lot)
Gavage Mise en gavage	Age à la mise en gavage : entre 70 et 81 jours.	Age de mise en gavage d'au moins 87 jours.	Age de mise en gavage d'au moins 90 jours.
	Alimentation en gavage - Alimentation progressive et adaptée à la capacité de l'animal - Durée de gavage : de l'ordre de 10 j effectifs sur l'atelier de gavage. - Céréale principale : maïs distribué en pâté.	- Durée minimale de gavage : 12 jours et 24 repas minimum - Maïs distribué en grain entier représente 98 % de l'aliment de gavage. - En plus du maïs, dans la limite de 2%, des compléments peuvent être apportés ; ils peuvent être composés des seuls produits suivants : - 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	- Durée minimale de gavage : 12 jours et 24 repas minimum. 99 % du poids de la ration de gavage est le maïs distribué en grain entier. - Le maïs doit être exempt de moisissures, d'insectes parasites, de fermentations anormales. - Seuls, 1% de compléments suivants peuvent être incorporés, au moment de la préparation du maïs de gavage. - En cas de traitement pendant la période de gavage, les animaux sont déclassés et ne pourront plus bénéficier du label.

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 7 / 42

ETAPE	Produit courant	Produit Label	
		Exigences Minimales NT	Canard Mulard (LA 12-89)
		En cas de traitement pendant la période de gavage, les animaux sont déclassés et ne pourront plus bénéficier du label	
Abattage	Entre 80 et 91 jours	Age minimum : 102 jours	Age minimum : 102 jours
Eviscération	A chaud	A chaud ou à froid	Eviscération à chaud : interdite
Découpe	Pas de délai minimum garanti.	Délai maxi de 48 heures après abattage.	Délai maxi de 24 heures après éviscération.
Caractéristiques des carcasses entières	La «carcasse» désigne le corps entier d'un canard ou d'une oie après saignée, plumaison et éviscération; toutefois, l'ablation des reins est facultative. Une carcasse éviscérée peut être présentée à la vente avec ou sans abats, c'est-à-dire le cœur, le foie, le gésier, et le cou insérés dans la cavité abdominale.	Les carcasses sont parfaitement plumées, sans blessure, ni griffure, ni ecchymose ou autre anomalie apparente.	Carcasse sans foie crue: canard éviscéré, présenté sans son foie gras, sans hématome ou griffure, parfaitement plumé.
Caractéristiques des foies frais	- Poids net : Minimum 300 g - Foie gras cru issu de canards gavés de façon à produire l'hypertrophie cellulaire graisseuse du foie. Les sujets sur lesquels de tels foies ont été prélevés doivent avoir été complètement saignés. Les foies doivent présenter une couleur uniforme et être dépourvus de la vésicule biliaire.	- Le foie gras est : - entier (2 lobes), un parage superficiel peut être réalisé, - exempt de marque de fiel, - de couleur claire uniforme ; sans tache et anomalie d'aspect de quelle que nature que ce soit, - de consistance ferme et souple au toucher, sans granulosité. - Il pèse entre 400 g et 700 g pour le canard - La DLC est inférieure ou égale à : - 12 jours lorsqu'ils sont conditionnés sous vide ou sous atmosphère contrôlée, - 5 jours dans les autres cas.	- Entier (2 lobes), un parage superficiel peut être réalisé, - poids minimum 400 g ; poids maximum 700 g ; - ils doivent être fermes mais souples au toucher, de paroi extérieure lisse, de couleur uniformément claire, exempts d'anomalies tels par exemple les taches de sang, les hématomes, les taches vertes de boyaux ou de fiel ; - le fiel devra avoir été retiré lors de l'éviscération. - Poids entre 400 g minimum et 700 g maximum. - DLC inférieure à : 12 jours après abattage pour le sous vide, 7 jours pour le sous atmosphère modifiée, 5 jours pour le sous emballage alimentaire.
Caractéristiques des magrets	- Poids à partir de 260 g. - Filet de poitrine du canard comprenant la peau et la graisse sous cutanée couvrant le muscle de la poitrine, sans le muscle pectoral profond. - Pas d'exigence réglementaire en terme de parage et présentation.	- Poids : Minimum 350 g. - Ils ne présentent ni griffure ni hématome et sont parfaitement parés. - Les magrets sont présentés avec peau et exempts des déchets suivants : - petits os ou morceaux d'os, - cartilages issus principalement des jointures, - caillots sanguins, - gras (sauf précisions, dans la définition du produit), - sicots et filoplumes.	- Poids : Minimum 350 g, 25 à 45% de taux d'engraissement - DLC inférieure à : 10 jours pour le sous emballage alimentaire ou le sous atmosphère modifiée, 14 jours pour le sous vide - Exempts des déchets suivants : petits os ou morceaux d'os, cartilages issus principalement des jointures, caillots sanguins, gras (sauf précisions, dans la définition du produit), sicots et filoplumes. - obligatoirement paré (serré, arrondi (coupe franche) de sorte que côté maigre le minimum de gras soit visible. Il est possible de conserver des vaisseaux et de la masse graisseuse sur la face interne du magret.)
Caractéristiques des cuisses	Fémur, tibia et péroné avec la masse musculaire les enveloppant et comprenant la peau et la graisse sous cutanée. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.	- Les cuisses sont présentées avec peau et exemptes des déchets suivants : - petits os ou morceaux d'os, - cartilages issus principalement des jointures, - caillots sanguins, - gras (sauf précisions, dans la définition du produit), - sicots et filoplumes. - Elles ne présentent ni griffure ni hématome et sont parfaitement parées.	- Le parage est obligatoire : le parage doit être serré, arrondi (coupe franche) de sorte que côté chair une masse graisseuse raisonnable soit visible. (cf. référentiel photo : annexe III) - Exemptes des déchets suivants : petits os ou morceaux d'os, cartilages issus principalement des jointures, caillots sanguins, gras (sauf précisions, dans la définition du produit), sicots et filoplumes. - Elles ne présentent ni griffure ni hématome.

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 8 / 42

ETAPE	Produit courant	Produit Label	
		Exigences Minimales NT	Canard Mulard (LA 12-89)
<u>Caractéristiques des manchons</u>	Humérus avec la masse musculaire l'enveloppant et comprenant la peau et la graisse sous cutanée.	Les manchons sont présentés avec peau et exempts des déchets suivants : - petits os ou morceaux d'os, - cartilages issus principalement des jointures, - caillots sanguins, - gras (sauf précisions, dans la définition du produit), - sicots et filoplumes. • Ils ne présentent ni griffure ni hématome et sont parfaitement parés.	• Le parage est obligatoire : le parage doit être serré, arrondi (coupe franche) de sorte que côté chair, une masse grasseuse raisonnable soit visible. La tête humérale doit être intègre à la sortie de la découpe. (cf. référentiel photo : annexe III) • Exempts des déchets suivants : petits os ou morceaux d'os, cartilages issus principalement des jointures, caillots sanguins, gras (sauf précisions, dans la définition du produit), sicots et filoplumes. • Ils ne présentent ni griffure ni hématome.
<u>Caractéristiques des aiguillettes</u>	Muscle pectoral profond attaché à la carcasse	• Elles sont présentées entières et sans hématomes. Elles sont exemptes des déchets suivants : - petits os ou morceaux d'os, - cartilages issus principalement des jointures, - caillots sanguins, - gras (sauf précisions, dans la définition du produit).	• Elles sont présentées entières et sans hématomes. Elles sont exemptes des déchets suivants : - petits os ou morceaux d'os, - cartilages issus principalement des jointures, - caillots sanguins, - gras (sauf précisions, dans la définition du produit).
<u>Caractéristiques des Gésiers</u>	Deuxième poche de l'estomac du canard, constituée d'un muscle épais, comestible.	Les gésiers sont présentés entiers et doivent être dépourvus de revêtement corné et leur contenu doit avoir été enlevé. Ils doivent être correctement pelés intérieurement, dégraissés extérieurement et ne doivent pas comporter de morceau d'œsophage.	• Gésier cru : entier, parfaitement nettoyé, c'est à dire correctement pelé intérieurement, dégraissé extérieurement, présenté en « papillon ». Il ne doit pas comporter de morceau d'œsophage.
<u>Caractéristiques des ailes</u>	L'humérus, le radius, le cubitus recouvert de leur masse musculaire de la peau et de la graisse sous cutanée attachés solidairement au magret.	Les ailes sont présentées avec peau et exemptes des déchets suivants : - petits os ou morceaux d'os, - cartilages issus principalement des jointures, - caillots sanguins, - gras (sauf précisions, dans la définition du produit), - sicots et filoplumes. Elles ne présentent ni griffure ni hématome et sont parfaitement parées.	• Aile : humérus, radius, cubitus recouvert de leur masse musculaire de la peau et de la graisse sous cutanée attachées solidairement au magret. • L'aile est présentée sans hématome ou griffure, parfaitement plumée. Elles sont exemptes des déchets suivants : - petits os ou morceaux d'os, - cartilages issus principalement des jointures, - caillots sanguins, - gras (sauf précisions, dans la définition du produit), - sicots et filoplumes. Ils ne présentent ni griffure ni hématome et sont parfaitement parés.
<u>Caractéristiques des paletots</u>	Ensemble des pièces de viandes, de peaux et de graisse reliées entre elles naturellement et qui a été retiré de la carcasse.	Les paletots sont présentés avec peau et exemptes des déchets suivants : - petits os ou morceaux d'os, - cartilages issus principalement des jointures, - caillots sanguins, - gras (sauf précisions, dans la définition du produit), - sicots et filoplumes. Ils ne présentent ni griffure ni hématome et sont parfaitement parés.	• Paletot : ensemble des pièces de viandes, de peaux et de graisse, retiré de la carcasse d'un seul tenant. Le paletot est présenté sans hématome ou griffure, parfaitement plumé. • L'aile est présentée sans hématome ou griffure, parfaitement plumée. • Elles sont exemptes des déchets suivants : - petits os ou morceaux d'os, - cartilages issus principalement des jointures, - caillots sanguins, - gras (sauf précisions, dans la définition du produit), - sicots et filoplumes. • Ils ne présentent ni griffure ni hématome et sont parfaitement parés.

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 9 / 42

3.3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE

La qualité supérieure des canards gavés label se caractérise par ~~Choix des souches permettant~~ 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 :*

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

3.3.1 Canard gavé au maïs grain entier

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

Le maïs représente 98 % de la ration de gavage, il doit donc être d'excellente qualité.

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

3.3.2 Canard âgé de 102 jours minimum

Un canard âgé de 87 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.

Il s'agit d'un canard élevé sur parcours, abattu à 102 jours minimum et gavé au maïs grain entier. Ces caractéristiques spécifiques sont obtenues grâce aux critères explicites suivants :

Origine génétique

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

Un bon développement des animaux en élevage

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

- ~~• bon état sanitaire des canards ;~~
- ~~• densité limitée en bâtiment ;~~
- ~~• accès à un parcours extérieur (zone en herbe, couvert forestier ou chaumes) ;~~
- ~~• production annuelle par exploitation ou par exploitant de canards prêts à gaver : production maîtrisée à taille humaine ;~~

Une alimentation adaptée en élevage

- ~~• ration alimentaire composée, à partir du 42^{ème} jour, à 70 % minimum de :~~

~~_____ . céréales ;
_____ . issus de céréales, 15 % maximum en poids de la formule d'aliment ;
_____ . protéagineux.~~

Une alimentation adaptée en élevage

- ~~• ration alimentaire composée, à partir du 42^{ème} jour, à 70 % minimum de :~~
 - ~~• céréales ;~~
 - ~~• issus de céréales, 15 % maximum de l'ensemble céréales et issus de céréales.~~

Un bon développement des canards pendant le gavage

- ~~• Bonnes conditions de transport des canards prêts à gaver,~~
- ~~• Âge de mise en gavage minimum : 90 jours,~~

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 10 / 42

- ~~Durée du gavage : 12 jours minimum,~~
- ~~alimentation en gavage : maïs grain entier issu du Sud-Ouest,~~
- ~~poids minimum et qualité de l'emplumement à la mise en gavage,~~
- ~~logement des animaux : ambiance maîtrisée, densité limitée,~~
- ~~conditions sanitaires satisfaisantes,~~
- ~~traitement prophylactique et vétérinaire interdit,~~
- ~~production annuelle par exploitation de canards gras : production maîtrisée à taille humaine.~~

IV- TRAÇABILITE

ORIGINE - IDENTIFICATION – TRACABILITE (1)				
ETAPE	POINTS DE MAITRISE OU DE CONTROLE	(*)	METHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES
SELECTION	Identification des Grand Parentaux, suivi des souches (identification, traçabilité)	M C	Application et contrôle 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 lots 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
	Identification des lots de canetons	C	La bonne identification des parquets, des lots en incubation et des lots de canetons est contrôlée lors de visites de couvoirs.	
	Traçabilité parquet → caneton	C	Lors de visite couvoir, le contrôle documentaire des attestations sélectionneurs, du registre de couvoir, des certificats d'origines permet de vérifier l'origine des lots de canetons. Ce contrôle comprendra une vérification documentaire des quantités de canetons livrés au vu des parquets en ponte, des résultats de ponte et d'éclosion.	Registre couvoir

(*) M = Maîtrise ; C = Contrôle

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 11 / 42

ORIGINE - IDENTIFICATION – TRACABILITE (2)				
ETAPE	POINTS DE MAITRISE ou de contrôle	(*)	METHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES
ELEVAGE DES PAG	Engagement	€	Avant démarrage dans la certification, l'éleveur est référencé avec nom et adresse et date d'habilitation dans une liste.	Liste d'éleveur Convention
Mise en place des canetons	Identification des <i>bandes</i> lots de canetons	€	Lors de la mise en place des canetons, l'éleveur reçoit du couvoir le certificat d'origine établi par le couvoir. <i>Une bande peut être répartie dans plusieurs bâtiments. Chaque bâtiment correspond à un lot.</i>	Certificat d'origine
	<i>Identification des lots Label Rouge</i>	€	La présence des certificats d'origine est vérifiée lors de visite des élevages.	
		M	<i>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.</i>	Fiche d'élevage / Document Traçabilité de l'organisation de production
Elevage	Mortalité	M	Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage et enregistre la mortalité.	Fiche d'élevage
	<i>Alimentation % de céréales</i>	C	La fiche d'élevage est vérifiée lors de visite d'élevage. <i>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.</i>	<i>Fiche élevage</i>
		M	<i>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 :</i> - 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.	<i>Fiche d'élevage Etiquettes d'aliment Bon de livraison Cahier de fabrications</i>

(*) M = Maîtrise ; C = Contrôle

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 12 / 42

ORIGINE - IDENTIFICATION – TRACABILITE (3)				
ETAPE	POINTS DE MAITRISE OU DE CONTROLE	(*)	METHODE	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, - <i>l'identification du bâtiment ou du lot de PAG enlevés sur son exploitation.</i> 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		
	Comptabilité entrée/sortie	€	Un exemplaire du bon d'enlèvement pour mise en gavage est remis au gaveur (ou transporteur), l'autre est conservé par l'éleveur.	
			Lors de visite en élevage le renseignement des bons d'enlèvements pour mise en gavage est vérifié. D'autre part un contrôle documentaire permet de comparer le nombre total de canards enlevés pour gavage au nombre de canetons mis en élevage corrigé par la mortalité en élevage.	
GAVAGE Mise en gavage Enlèvement pour abattage	Engagement	€	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 Fiche de gavage
	Mortalité <i>Alimentation</i>	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, <i>les quantités de maïs distribuées.</i>	
	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, - <i>l'identification du bâtiment ou du lot de PAG enlevés sur son exploitation.</i> - <i>l'identification de la salle de gavage ou du lot de canards gavés enlevés.</i>	<i>Fiche d'élevage</i> <i>Bon de livraison</i> Bon d'enlèvement pour abattage
		M	.	
	Comptabilité entrée/sortie	€	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.	
			Lors de visite de l'atelier de gavage le renseignement des bons d'enlèvement pour abattage est vérifié. D'autre part un contrôle documentaire permet de comparer le nombre total de canards enlevés pour abattage au nombre de canards mis en gavage corrigé par la mortalité éventuelle.	

(*) M = Maîtrise ; C = Contrôle

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 13 / 42

ORIGINE - IDENTIFICATION - TRACABILITE (4)

ETAPE	POINTS DE MAITRISE OU DE CONTROLE	(*)	METHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES
ABATTAGE Réception des canards vivants Abattage Refroidissement des carcasses	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
	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
	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
		€	Lors de l'habilitation, la procédure d'identification et de traçabilité en abattage est évaluée.	
		€	Lors de visites durant l'abattage, la mise en œuvre de la procédure de traçabilité et d'identification est vérifiée (visuel et documentaire).	
	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
	Comptabilité entrée/sortie	€	Lors de visite de l'abattoir, un contrôle documentaire permet de vérifier la concordance entre nombre de canards vivants livrés, nombre de canards abattus et nombre de carcasses cédées à partir des bons d'enlèvement pour abattage, des fiches d'accompagnement des lots en abattage, des certificats de cession des canards abattus.	Bons d'enlèvement, fiches des lots en abattage, certificats de cession...
EVISCERATION- DECOUPE Prise en charge des canards abattus	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
	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

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 14 / 42

ORIGINE - IDENTIFICATION - TRACABILITE (5)				
ETAPE	POINTS DE MAITRISE OU DE CONTROLE	(*)	METHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES
EVISCERATION -DECOUPE (suite)				
Eviscération Classement des foies	Procédure d'identification et de traçabilité lors de l'éviscération	M	Les modalités d'identification et de traçabilité des lots de foies et de carcasses durant les opérations d'éviscération et de classement des foies, sont décrites dans une procédure interne à l'atelier d'éviscération découpe.	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 : - les nom et adresse des gaveurs du gaveur, - 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.	
		C	Lors de l'habilitation, la procédure d'identification et de traçabilité en atelier d'éviscération découpe est évaluée.	
		C	Lors de visite de l'atelier d'éviscération découpe, la mise en œuvre de la procédure de traçabilité et d'identification est vérifiée (contrôle documentaire et visuel).	
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
	2	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.	
		M	La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe contenant : - les références des lots d'éviscération d'origine (noms et adresses des gaveurs, heure d'éviscération, nombre de paletots) ; - les poids et nombre de carcasses découpées ; - les dates et heure 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.	
		C	Lors de l'habilitation, la procédure d'identification et de traçabilité en découpe est évaluée lors de l'audit d'habilitation.	
		C	Lors de visite de l'atelier de découpe, la mise en œuvre de la procédure de traçabilité et d'identification est vérifiée (contrôle documentaire et visuel).	Enregistrements découpe et classement des viandes

(*) M = Maîtrise ; C = Contrôle

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 15 / 42

ORIGINE - IDENTIFICATION - TRACABILITE (6)				
ETAPE	POINTS DE MAITRISE OU DE CONTROLE	(*)	METHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES
EVISCERATION -DECOUPE (suite) Stockage des produits frais Conditionnement étiquetage <i>Vente vrac au consommateur final</i>	Identification des produits frais	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.	Fiche stock produits frais
		M	Ils sont stockés dans des lieux clairement identifiés où il ne peut y avoir de mélange entre viandes certifiables et viandes non certifiables. La gestion du stock donne lieu à la tenue d'une fiche de stock produit frais permettant l'enregistrement des entrées et des sorties.	
	Etiquetage Information du client	M	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette numérotée conforme aux exigences du § 6. Cette numérotation permet de retrouver la référence de la séance d'éviscération (foie) ou de découpe (viande). En cas d'utilisation d'étiquette, une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes devra être tenue.	Etiquette Comptabilité étiquette
		C	Au cours de visite en atelier de découpe, l'identification des produits conditionnés et expédiés est vérifiée ainsi que la tenue de la comptabilité étiquette (contrôle visuel et documentaire).	
	Identification Etiquetage et information du client	M	<i>Sur les lieux de vente, les produits de découpe commercialisés en vrac 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 commercialisés en vrac permettant l'enregistrement des entrées et des sorties.</i>	Fiche de stock Produits vendus en vrac
		M	<i>Lors de la vente au consommateur final, les produits de découpe vendus en vrac sont identifiés par un étiquetage conforme aux exigences du § 6. 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.</i>	
	Comptabilité matière carcasses → foies / paletots → pièces de viandes → stocks → étiquetage	C	Des calculs de comptabilités matières sont réalisés afin de vérifier les concordances entre nombre de carcasses livrées, nombres de carcasses éviscérées, nombre et poids de foies (avant et après classement), quantité de pièces de viandes (avant et après classement), stocks, quantités étiquetées et livrées, à l'aide des documents d'enregistrements internes.	Etiquetage Comptabilité Etiquettes

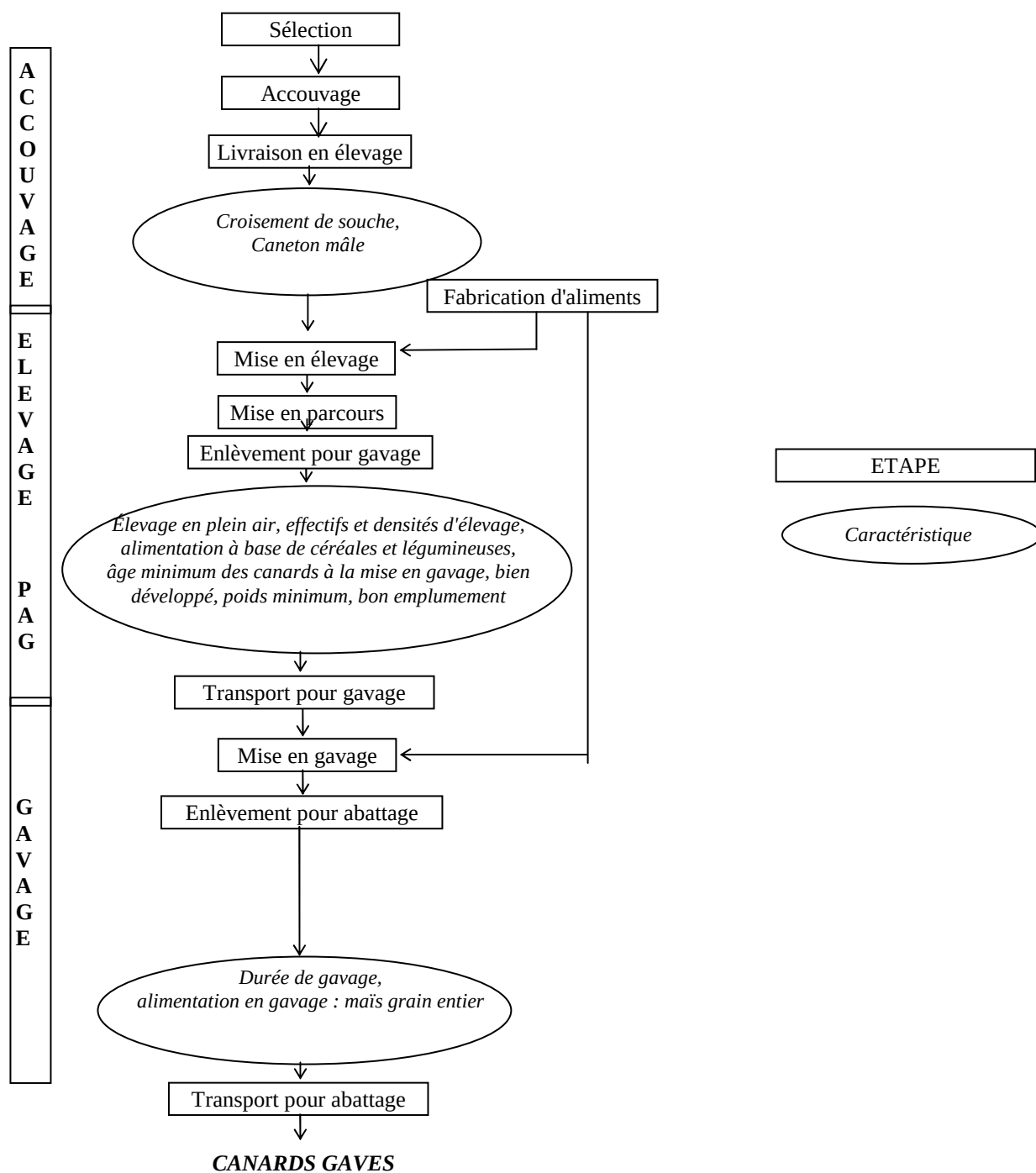
(*) M = Maîtrise ; C = Contrôle

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 16 / 42

V- METHODE D'OBTENTION

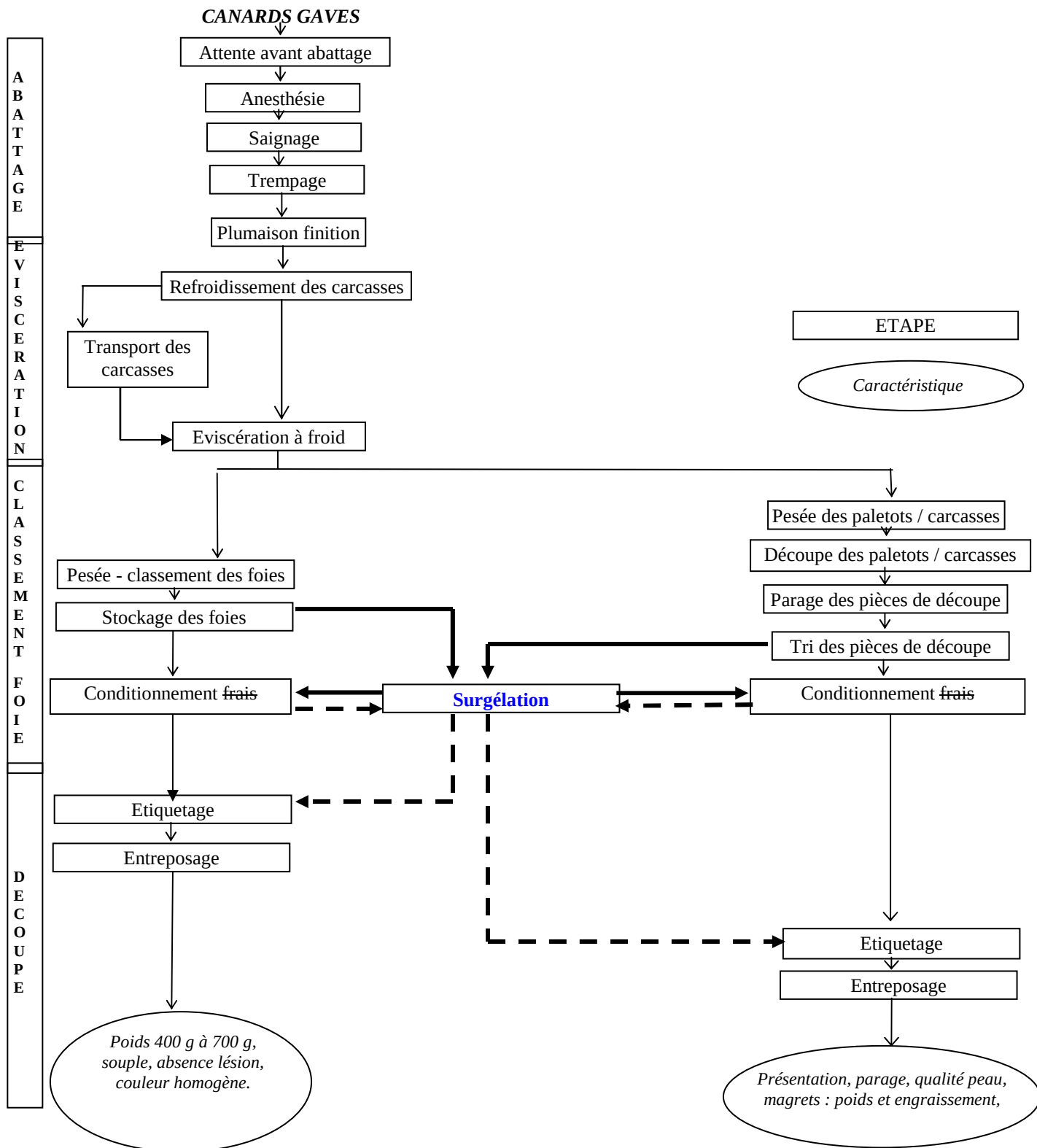
5.1 SCHEMA DE VIE ET DE FABRICATION

5.1.1 Elevage et Gavage des canards



PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 17 / 42

5.1.2 Abattage, éviscération et découpe des canards gavés



PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 18 / 42

5.2 ELEVAGE

5.2.1 Sélection des canetons

C 1.

- Le mélange de lots de canetons issus de ~~couveurs~~ **parquets** différents est interdit.
- Les produits du canard à foie gras sont issus de canards mâles issus de croisement des espèces Cairina moschata × Anas Platyrhynchos (mâle Barbarie × cane commune), dit canard mulard.
- Le choix du croisement des souches doit permettre l'obtention, dans les conditions d'élevage, de gavage et d'alimentation choisis, de canards colorés, à chair ferme, bien couverts, avec des magrets suffisamment développés et des foies correctement engraisés.
- Les parentaux utilisés pour les croisements doivent avoir été sélectionnés selon le référentiel établi par le SYSAAF.
- Les croisements utilisés seront issus des souches suivantes **et leurs évolutions** :

Mâle	Femelle
Dominant	F30
ST 14	F32
MMG	Option
Albâtre	SL2
R31	
Gringo	

Souches mâles : Dominant, SR60, MMG, Bleu Palombe (ASTCH), CF80.

Souches femelles : M12, SL2, PKLC, F33.

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

5.2.2 Mise en place

C 3. Seuls les canards mulards mâles sont autorisés.

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

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

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

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

Sur un même site d'élevage, l'écart est au minimum de ~~24~~ **19 jours** entre les canetons de deux bandes différentes.

- ~~Sur une exploitation, il n'est pas toléré d'autre production de canards que celle destinée à l'obtention de produits label selon le présent référentiel.~~ Chaque mise en production en label, de l'élevage jusqu'au gavage, doit être accompagnée du même numéro de label. De plus, sur un même site d'élevage, on ne peut trouver simultanément qu'un seul type de production par espèces (canards et/ou oies). A un instant « T », il ne peut y avoir qu'un seul numéro de label par espèce (canards et/ou oies) présent sur un site d'élevage (hors salle de gavage).

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 19 / 42

- La production annuelle est limitée à 26 000 canards élevés par exploitant (deux exploitants maximum par exploitation).

5.2.3 Accès au parcours

- **C 8.** L'accès à un parcours réservé est obligatoire. Dans tous les cas, les canards ont accès à un parcours réservé non bétonné en plein air comportant soit une zone herbeuse, soit une zone de chaumes, soit un couvert forestier.
- **C 9.** Les canards ont accès au parcours au plus tard à l'âge de 42 jours.
- **C 10.** Des abreuvoirs sont installés sur les parcours, en prenant toutes les précautions nécessaires (caillebotis, dalle étanche, drainage...) pour éviter la formation de boues, sauf s'il s'agit de pipettes.
- **C 11.**

~~Animaux placés dans le même bâtiment pour toute la durée de l'élevage : La rotation des pares s'effectue avec un repos de 3 mois et de 9 semaines au minimum en cas d'alternance des palmipèdes avec d'autres espèces.~~

~~Animaux déplacés suivant leur stade d'élevage : Le vide sanitaire des parcours doit être de 3 mois minimum ou de la durée d'utilisation de la bande précédente.~~

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

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

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

5.2.4 Bâtiments

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

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

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

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

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

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

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

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

- C 18.**

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

Il ne peut y avoir plus de 3200 canards par bande.

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 20 / 42

Chaque bâtiment d'élevage ne peut contenir plus de :

- ~~• 3 200 sujets, si ceux-ci sont placés dans le bâtiment pour toute la durée de l'élevage, soit 12 800 canards maximum présents simultanément sur une même exploitation.~~
- ~~• 2 500 sujets, si ceux-ci sont déplacés suivant leur stade d'élevage, soit 12 500 canards maximum présents simultanément sur une même exploitation.~~

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

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

C 19. Animaux déplacés suivant leur stade d'élevage

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

5.2.6 Exigences sanitaires

- L'éleveur respectera un règlement technique assurant la protection sanitaire de l'élevage. Ce règlement technique, élaboré par l'organisation d'éleveur précise, en fonction du type d'élevage, les conditions d'accès aux bâtiments et aux parcours.
Toutes les mesures de protection contre la pénétration d'animaux étrangers devront être mises en place.
- Avant toute installation de canards dans un bâtiment, l'ensemble des locaux et des matériels correspondants fait l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection selon un programme clairement établi pour chaque élevage.
- Les éleveurs mettent en place un plan sanitaire d'élevage qui décrit la prophylaxie à mettre en œuvre. Les animaux ~~subissent obligatoirement,~~ **peuvent recevoir,** après prescription vétérinaire, une vaccination anticholérique avec rappel.
- Tous les traitements préventifs ou curatifs ne relevant pas de la prescription vétérinaire obligatoire font l'objet d'un agrément de l'organisation dont dépend l'éleveur. ~~Lorsque la mortalité devient supérieure à 2 % du nombre d'animaux composant la bande, pendant trois jours consécutifs, des analyses sont pratiquées sur le lot par un laboratoire spécialisé et agréé par la DSV. L'organisation d'éleveur est immédiatement informée et les résultats des analyses (autopsie, coproscopie, ...) lui sont communiqués sans retard.~~

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 21 / 42

5.2.7 Alimentation en élevage

- A partir du 43^{ème} jour, la ration alimentaire est composée à 70 % minimum de céréales, issus de céréales (maximum 15 % en poids de la formule d'aliment) et de protéagineux.
- La formulation de l'alimentation doit faire apparaître un minimum de 15 % d'incorporation de maïs et un maximum de 40 % d'incorporation de blé.
- L'incorporation d'additifs dans l'alimentation devra respecter la réglementation relative aux additifs en alimentation animale avec les restrictions suivantes :
 - antibiotiques : ils sont interdits en tant que facteurs de croissance et également en tant qu'économiseur d'aliment ;
 - substance ayant des effets anti-oxygène : le B.H.T (buthylhydroxytoluène) est interdit ;
 - agents émulsifiant, stabilisants ; épaississants et gélifiants; les lignosulfites sont interdits,
 - matières colorantes : les aliments ne doivent pas contenir plus de 50 mg de xanthophylles par kilogramme ;
 - vitamines : l'emploi de la vitamine A ne doit pas dépasser 5 fois la norme.

C 21. et C 22.

Matières premières utilisées (cf. plan alimentation en annexe II)

- Avant le 42^{ème} jour, la ration alimentaire est composée d'au moins 50 % de :
 - céréales,
 - issus de céréales,
 - légumineuses.
 - Le pourcentage moyen pondéré de céréales et sous-produits de céréales à partir du 43^{ème} jour doit être supérieur ou égal à 70 %. Le pourcentage de sous-produits de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales.
- La formulation de l'alimentation, à partir du 43^{ème} jour, doit faire apparaître :
- un minimum de 15 % d'incorporation de maïs,
 - et un maximum de 40 % d'incorporation de blé (hors issus de blé).

Additifs utilisés

Les cinq catégories d'additifs destinées à l'alimentation animale définies par le règlement 1831/2003 du parlement et du Conseil du 22 septembre 2003, Article 6, sont autorisées en élevage avec les restrictions suivantes :

CATEGORIE D'ADDITIFS	GROUPE FONCTIONNELS	NOM DE L'ADDITIF	MODALITES D'UTILISATION
Additifs technologiques	Anti-oxygènes	BHT (buthylhydroxytoluène)	Interdits
	Liants	Lignosulfites	Interdits
	Emulsifiants, stabilisants, épaississant et gélifiants		Interdits

C 23. Tous les traitements doivent être interrompus avant le début du gavage proprement dit.

Les animaux victimes pendant la durée de l'élevage d'affections graves susceptibles de laisser des séquelles durables (lésions chroniques, troubles métaboliques persistants) ne sont pas mis en gavage.

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 22 / 42

5.3 Gavage

5.3.1 Mise en gavage

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

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

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

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

- Le nombre de canards produits par an est limité à 13 000 par exploitant (2 exploitants maximum par exploitation).
- Le nombre de bande de canards mis en gavage par an est limité à 18 par salle de gavage

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

5.3.2 Locaux de gavage - Densité - Ambiance

C 30. A chaque salle correspond un lot de gavage provenant d'un seul lot d'élevage. Exceptionnellement, ~~dans le cas d'accident d'élevage (prédateurs, vol, accident matériel en élevage) et s'il y a accord du gaveur~~, afin de remplir la salle de gavage, le lot de gavage peut être constitué à partir d'au maximum deux lots d'élevage. ~~La traçabilité des deux lots d'élevage devra être conservée jusqu'à l'éviscération.~~

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

- De 3 jours minimum après désinfection, dans le cas de gavage sur litière ;
- De 48 heures minimum après désinfection, dans le cas de gavage sur caillebotis, en épinette collective ou cage individuelle ;

ainsi qu'un vide sanitaire annuel total de la salle de gavage d'une durée de ~~15~~ **14 jours** consécutifs. ~~La durée du vide sanitaire entre bandes de gavage devra être déterminée, en fonction du type d'installation et du plan de nettoyage et de désinfection.~~

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

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

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

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

- être bétonné pour permettre un nettoyage facile ;
- avoir une pente adéquate pour l'évacuation des eaux de nettoyage ;
- la litière doit être entretenue de façon à assurer un confort maximal aux animaux ;

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 23 / 42

être maintenu en bon état de propreté, notamment par un enlèvement régulier des déjections (ou des litières) de façon à ce qu'il n'y ait aucun dégagement d'ammoniac dans l'atmosphère ambiante.

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

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

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

- 4 canards au m² en parc collectif sur litière,
- 7 canards au m² en parc collectif sur caillebotis,
- 8 canards au m² en épinette (cage) collective.

C 35. Le gavage en épinette (cage) individuelle est interdit. Toutefois, pour les opérateurs habilités avant la date d'homologation de la présente Notice Technique, le gavage peut se poursuivre, sous réserve de la modification de la réglementation, dans des cages individuelles de 1 000 cm² minimum par canard. *La liste nominative des opérateurs concernés par la disposition portant sur le gavage en cages individuelles est approuvée par le Comité National.*

5.3.3 Alimentation en gavage

C 36. Le maïs en grain entier représente au minimum ~~98~~ **99 %** de l'aliment de **gavage en poids de la ration**. ~~Ce pourcentage correspond à la matière sèche en extrait sec de l'aliment de gavage.~~

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

Seuls, ~~2~~ **1 %** de compléments ~~suivants~~ peuvent être incorporés, au moment de la préparation du maïs de gavage.

- ~~— les graisses de canard ou d'oie (absence de rancidité, d'oxydation, de saveurs anormales, ...);~~
- ~~— l'huile végétale;~~
- ~~— les ferments lactiques;~~
- ~~— les minéraux;~~
- ~~— les produits laitiers;~~
- ~~— Les oligo-éléments et leurs composés;~~
- ~~— Les vitamines, provitamines et substances à effet analogue;~~
- ~~— Les conservateurs;~~
- ~~— Les agents liants, antimottants, anticoagulants;~~

Tout traitement vétérinaire est impérativement interdit durant le gavage.

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

5.4 TRANSPORT DES ANIMAUX VIVANTS

- La densité des animaux n'excède pas :
 - 75 kg au m² soit 17,5 canards au m² pour les PAG,
 - 65 kg au m² soit 10 canards au m² pour les canards gavés.
- Toutes les précautions sont prises pour que le transport se réalise dans les meilleures conditions. Les temps de transfert (élevage→gavage et gavage→abattage) sont réduits au minimum et un soin tout particulier est apporté à la ventilation ou à l'aération dans les véhicules de transport. En particulier, l'enlèvement des canards gavés pour abattage est organisé de telle manière que la durée de transport et d'attente est limitée à ~~2~~ **5** heures.
- Les cages sont nettoyées et désinfectées après chaque livraison, selon un plan de désinfection et nettoyage préétabli.

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 24 / 42

5.5 ABATTAGE DES CANARDS GAVES

5.5.1 Age minimum d'abattage

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

5.5.2 Attente avant abattage

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

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

- La durée de transport et d'attente avant abattage sera limitée à 2 heures.

5.5.3 Saignée

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

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

5.5.4 Trempage

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

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

5.5.5 Plumaison - Finition

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

5.6 EVISCERATION ET DECOUPE

5.6.1 Eviscération et refroidissement des carcasses

- L'éviscération à chaud est interdite.
- L'éviscération sur table est interdite.

C 43. Les canards sont placés en chambre froide de ressuage après plumaison de façon à amener la température du muscle pectoral à 8° C dans un délai maximum de 8 heures après abattage.

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

C 44. Les carcasses après éviscération peuvent être soit placées en chambre froide de conservation afin de maintenir la chaîne du froid et amener la température à cœur à 4° C dans un délai maximum de 6 heures, soit découpées.

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 25 / 42

5.6.2 Conditions de découpe

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

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

~~• La découpe sur table est interdite.~~

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

5.6.3 Caractéristiques des carcasses

C 47. Les carcasses éviscérées sont parfaitement plumées, sans blessure, ni griffure, ni ecchymose ou autre anomalie apparente.

5.6.4 Classement des foies : caractéristiques des foies frais

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

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

- Entier (2 lobes), un parage superficiel peut être réalisé,
- Exempt de marque de fiel (il devra avoir été retiré lors de l'éviscération),
- de couleur claire uniforme ; sans tâche et anomalie d'aspect de quelle que nature que ce soit (par exemple tâches de sang, hématomes, taches vertes de boyaux ou de fiel...) ;
- de consistance ferme et souple au toucher, sans granulosité, de paroi extérieure lisse,
- il pèse entre 400 g (minimum) et 700 g (maximum) ;
- Les lots de foies classés devront être identifiés de façon à respecter les exigences d'identification et de traçabilité présentées au chapitre V, paragraphe 5.1.

5.6.5 Caractéristiques des Gésiers

C 49. Gésiers : les gésiers sont présentés entiers, et doivent être dépourvus de revêtement corné et leur contenu doit avoir été enlevé. Ils doivent être correctement pelés intérieurement, dégraissés extérieurement et ne doivent pas comporter de morceau d'œsophage.

Ils sont présentés en « papillon ».

5.6.6 Classement et caractéristiques des pièces de découpe

C 51. Le Paletot et les morceaux de découpe (magret, cuisse, manchon, aile) présentés avec peau sont exempts des déchets suivants :

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

Ils ne présentent ni griffure, ni hématome et sont parfaitement parés.

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

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 26 / 42

Paletot : ensemble des pièces de viandes, de peaux et de graisse, retiré de la carcasse d'un seul tenant. Le paletot est présenté sans hématome ou griffure, parfaitement plumé.

Aile : humérus, radius, cubitus recouvert de leur masse musculaire de la peau et de la graisse sous cutanée attachées solidairement au magret. L'aile est présentée sans hématome ou griffure, parfaitement plumée.

Magret : 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 %.

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

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

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

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

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

C 53.

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

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

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

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

5.6.7 Entreposage - Conditionnement des produits frais - Mise en marché

- Après l'inspection sanitaire et le classement, les foies gras doivent être :
 - soit transformés immédiatement ;
 - soit refroidis dans les 4 heures :
 - à moins de 10° C, lorsqu'ils sont destinés à être transformés, cela afin de répondre aux besoins technologiques de la transformation ;
 - à moins de 4° C dans les autres cas.
- Les foies gras crus et produits de découpe sont conditionnés en frais.
- Les foies gras doivent être conditionnés ~~individuellement~~ sous vide ou sous atmosphère modifiée **ou sous emballage alimentaire.**
- L'étiquetage doit être conforme aux exigences du chapitre VI.

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 27 / 42

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

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

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

- pour les foies gras mis sous vide : 12 jours après abattage, jour d'abattage non compris ;
- pour les foies gras mis sous atmosphère contrôlée : 7 jours après abattage, jours d'abattage non compris ;
- **pour les foies gras sous emballage alimentaire : 5 jours maximum après abattage, jour d'abattage non compris.**
- pour les morceaux de découpe sous ~~film~~ *emballage alimentaire* ou sous atmosphère contrôlée : 10 jours après abattage, jour d'abattage non compris;
- pour les morceaux de découpe sous vide: 14 jours après abattage, *jour d'abattage, non compris.*

5.7 SURGELATION

C 54. La congélation est interdite

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

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

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

VI - ETIQUETAGE

- ~~• Les règles particulières relatives à la certification label devront être respectées. En particulier, les mentions et marques portées sur l'étiquetage ne devront pas être de nature à prêter confusion entre un produit label et un produit non label.~~
- Doivent toujours figurer sur l'étiquette, outre les mentions réglementaires :
 - le logotype label, dans le respect de la charte graphique ;
 - le numéro d'homologation du label : LA 12-89 ;
 - la dénomination du produit,
 - le nom et l'adresse de l'ODG : « PALSO – Cité Mondiale – 33000 »
 - les caractéristiques certifiées suivantes :
 - **« Canard gavé au maïs grain entier » ;**
 - **« Canard âgé de 102 jours minimum » ;**
- Chaque étiquette est numérotée individuellement.
- ~~• Les étiquettes sont placées sur la face qui est visible par le consommateur.~~
- **Toutes les étiquettes sont soumises à l'ODG pour validation avant impression et utilisation.**

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 28 / 42

VII - PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET METHODES D'EVALUATION

ETAPES	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	VALEURS CIBLES	METHODES EVALUATION
Accoupage	Origine génétique	Espèce et croisement de souches	Documentaire – Visuelle
	Sexage	Canetons mâles	Documentaire
Elevage	Simultanéité de production	Que du label en même temps	Documentaire – Visuelle
	Parcours	Parcours réservé Accès au plus tard à 42 jours Densités : 3 ou 5 m ²	Visuelle - Documentaire
	Bâtiments	Densités fonction âge et conduite élevage	Visuelle - Documentaire
	Alimentation	Pourcentage céréales Additifs	Documentaire - Mesures
Gavage	Effectif annuel	13000 par exploitant	Documentaire
	Age de mise en gavage	90 jours minimum	Documentaire – Visuelle
	Durée du gavage	12 jours et 24 repas	Documentaire
	Logement en gavage	Cages collectives (individuelles dérogatoires)	Documentaire - Visuelle
	Alimentation en gavage	Maïs grain entier (99 %) Additifs	Documentaire – Mesures
Abattage	Age abattage	102 jours minimum	Documentaire
Découpe	Délai abattage découpe	48 heures	Documentaire
	Tri et sélection des produits (Carcasses, foies gras et viandes)	Poids minimum Parage Présentation	Visuelle – Documentaire
Etiquetage	Caractéristiques certifiées Communicantes	Gavés au maïs grain entier Agé de 102 jours minimum.	Visuelle - Documentaire

Suivi organoleptique du produit :

Les conditions de production et de transformation des canards à foie gras confèrent aux produits de bonnes qualités sensorielles. Toutefois, afin de détecter et corriger les éventuels défauts, une surveillance de la qualité sensorielle des produits doit être mise en oeuvre.

Un test hédonique par an sur les produits jugés les plus représentatifs du label, par un jury de consommateurs sélectionnés selon la norme AFNOR.

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 29 / 42

ANNEXE I : DEFINITIONS

Additifs : Substances ou préparations contenant des substances autres que les pré mélanges qui, incorporées aux aliments pour animaux, sont susceptibles d'agir sur les caractéristiques de ces aliments ou sur la production animale (décret n° 73-1101 modifié).

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

Aiguillettes : Désigne la partie interne du muscle pectoral attaché à la carcasse.

Bande : Chaque livraison de canetons correspond à une bande.

Canard Gras ou

Canard à foie gras : Canard élevé et gavé de façon à produire l'hypertrophie cellulaire grasseuse du foie.

Carcasse : Le corps entier du canard après saignée, plumaison et éviscération.

Coeur : Muscle cardiaque du Canard.

Conditionnement : Opération qui réalise la protection du produit par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct de la denrée et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant.

Cuisses : Le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.

Densité d'élevage : Il s'agit du nombre d'animaux rapporté au m² utilisable.

DLC : Date Limite de Consommation.

Eleveur de PAG : Eleveur de canard de la naissance à la mise en gavage.

Eviscération à froid : Eviscération réalisée après refroidissement de la carcasse.

Exploitant : *L'exploitant est une personne physique active non salariée qui, agissant en propre ou à titre d'actionnaire au sein d'une exploitation, est chargée de la mise en valeur ou de la gestion de la dite exploitation.*

L'exploitation est l'entité juridique qui regroupe des exploitants à titre individuel ou sociétaire. Dans le cas où l'exploitation est gérée par une personne morale dont les actionnaires ne sont pas actifs, le seul exploitant dénombré est cette personne morale.

Le conjoint collaborateur est considéré comme exploitant si :

- Il est déclaré à l'AMEXA en tant que conjoint collaborateur participant aux travaux,*
- Il exerce une activité sur l'exploitation.*

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

Gésier : Deuxième poche de l'estomac du canard, constituée d'un muscle épais, comestible.

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

Lot de gavage : à chaque salle de gavage correspond un lot de gavage.

Magret : Il 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.

Manchon : Désigne la première phalange de l'aile.

PAG : Canards Prêts à Gaver : Canards dont le développement est suffisant pour permettre le gavage.

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 30 / 42

Paletot ou manteau : Ensemble des pièces de viandes, de peaux et de graisse, retiré de la carcasse.

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

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

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

Le site d'élevage exclut les bâtiments ou salles de gavage.

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

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 31 / 42

ANNEXE II : PLAN D'ALIMENTATION

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

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 32 / 42

ANNEXE III : PHOTOS REFERENCES DE PARAGE ET DE PRESENTATION DES PIECES DE DECOUPE

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

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

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

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

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

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

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

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

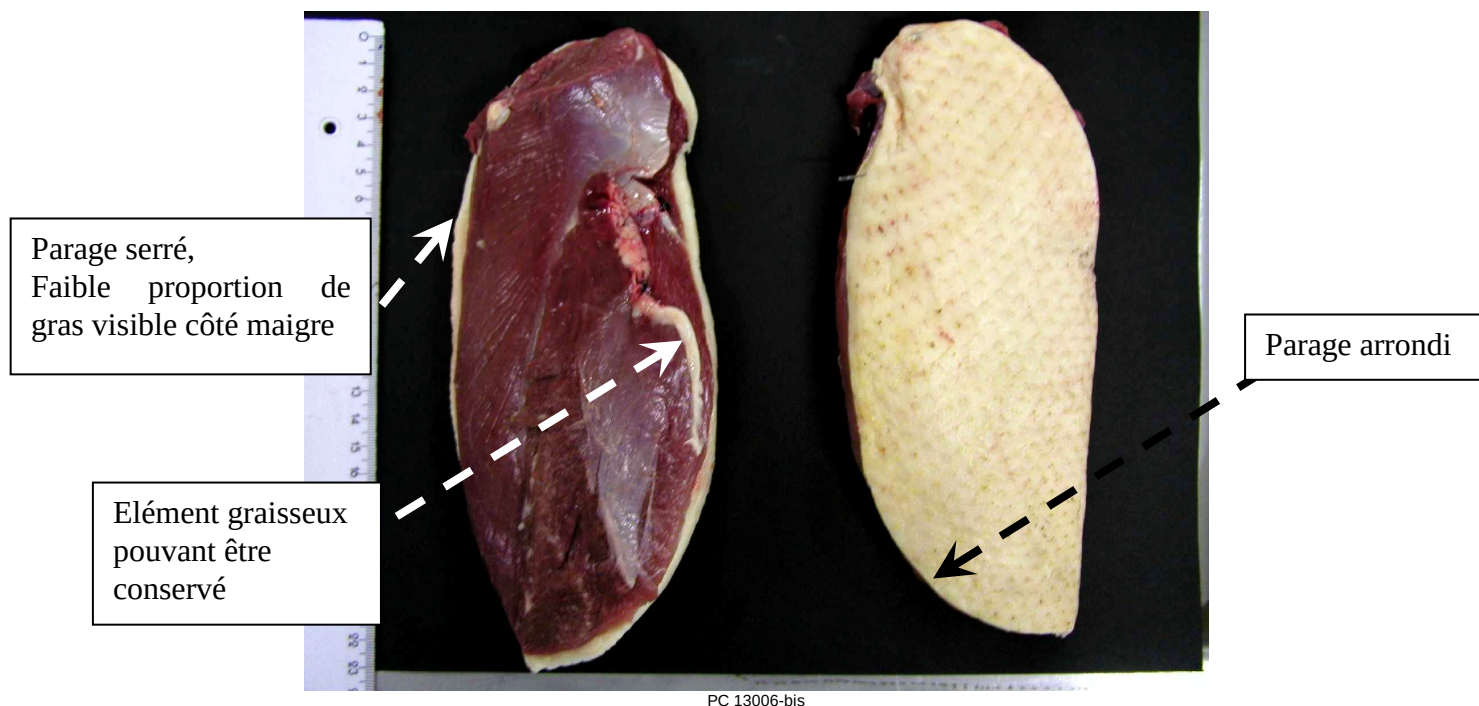
➤ Planche présentant différentes formes de découpe de magrets crus :



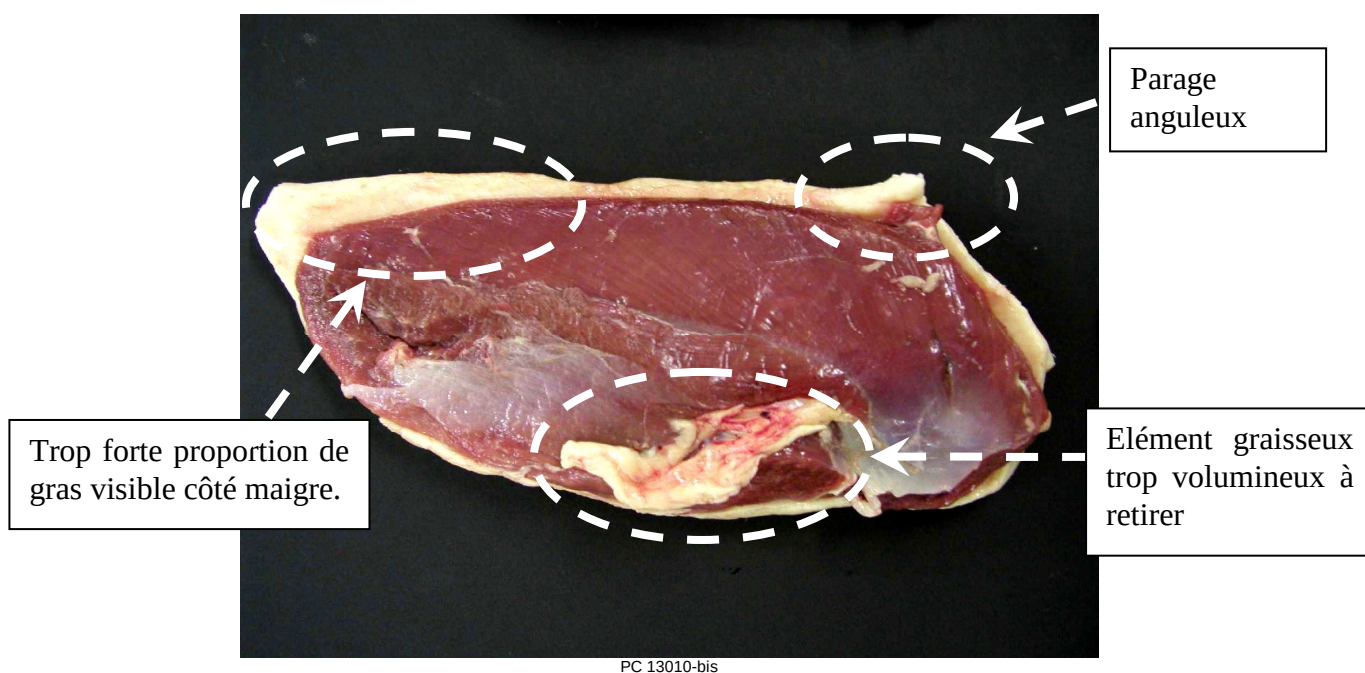
Découpe autorisée dans le cadre du LA12-89

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 33 / 42

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

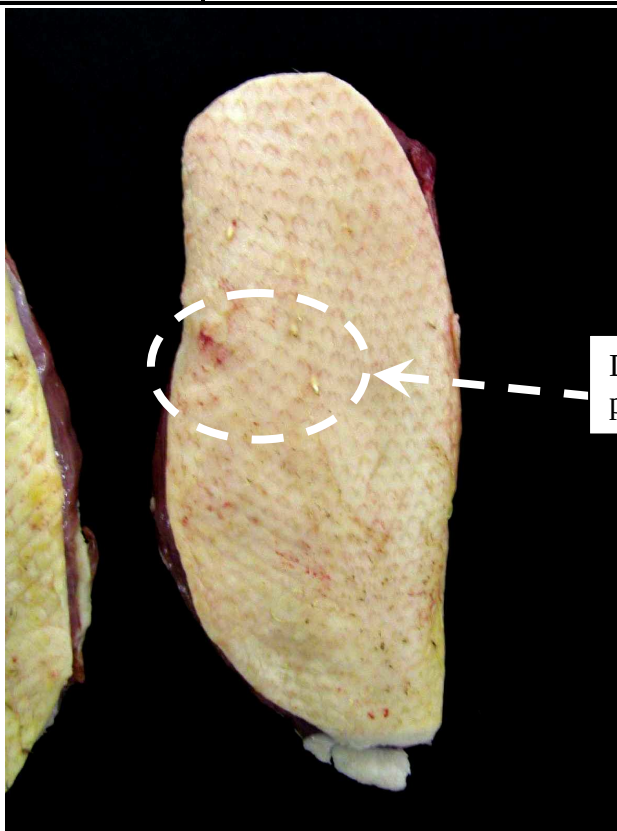


➤ **Planche présentant une forme de découpe de magret cru non autorisée :**



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

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 34 / 42



PC 13009-bis

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

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

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

➤ Planche présentant différentes formes de découpe de cuisses crues :

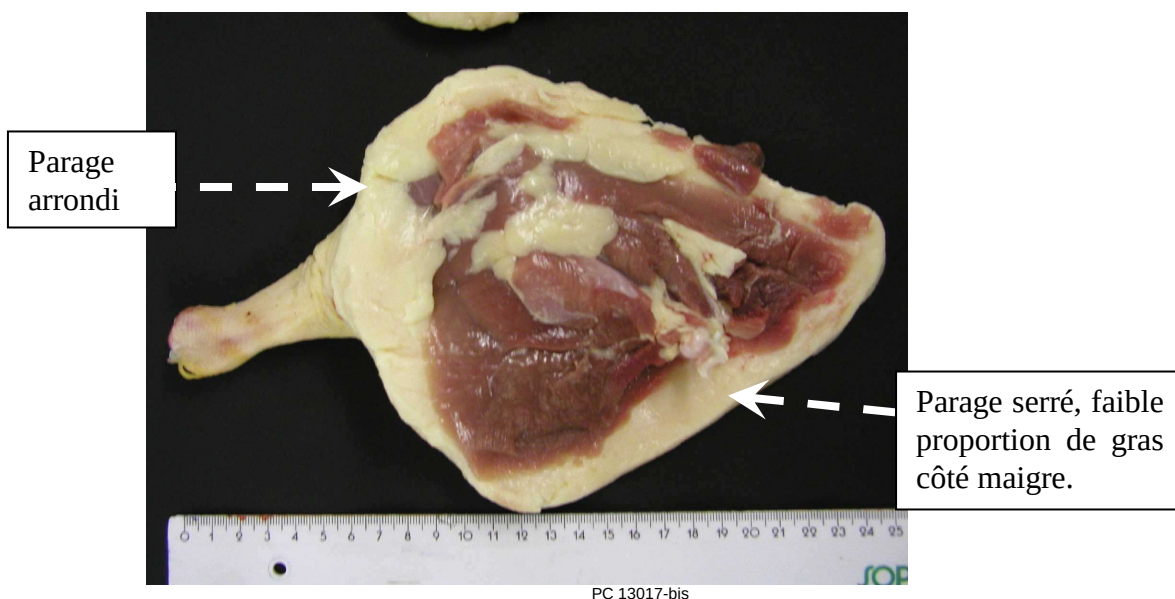
Découpe autorisée dans le cadre du LA12-89



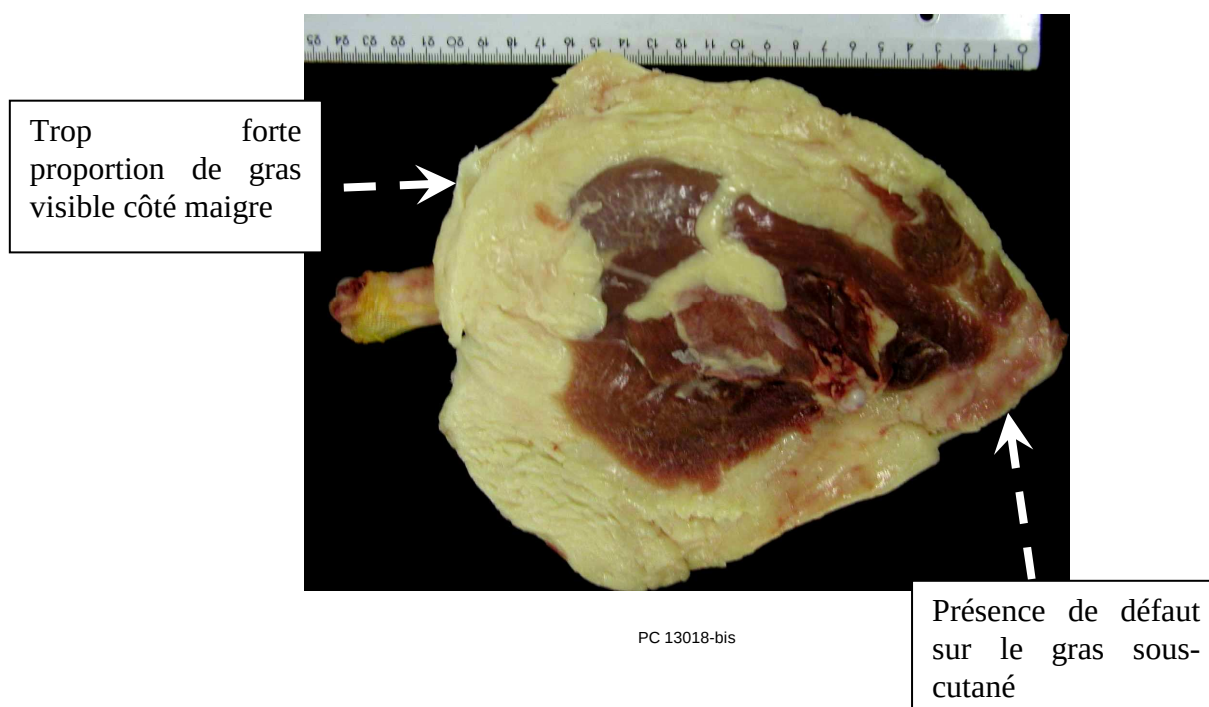
PC 13019-bis

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 35 / 42

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



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

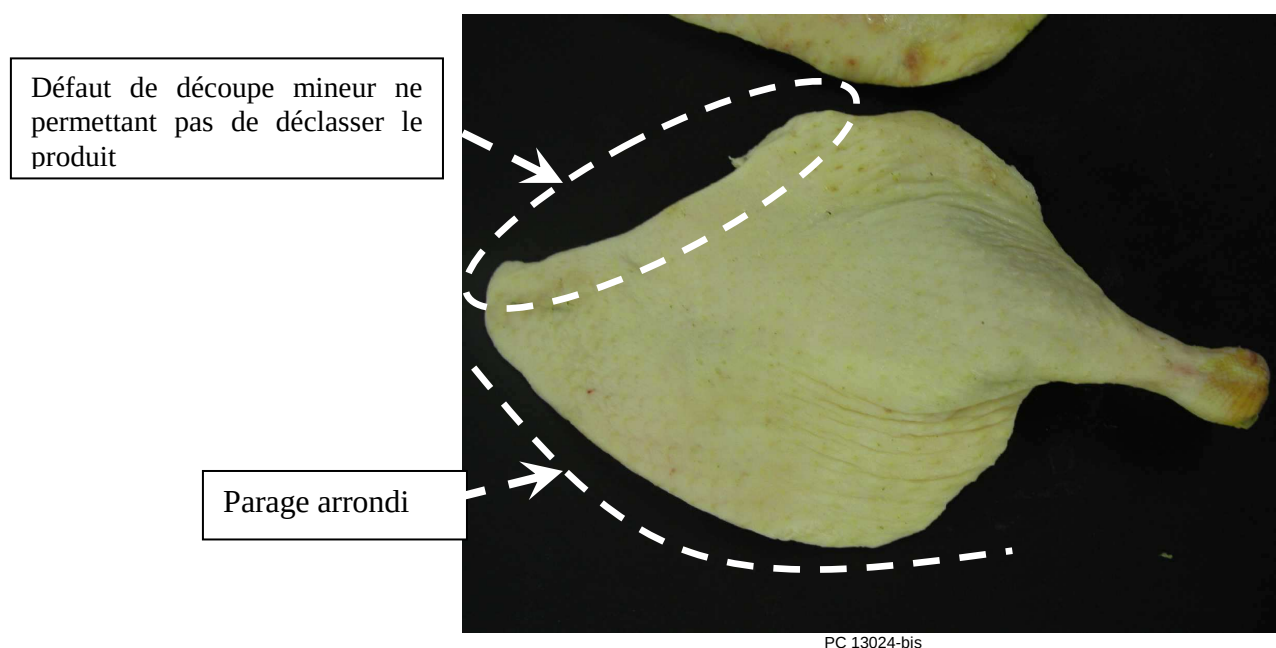


PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 36 / 42

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

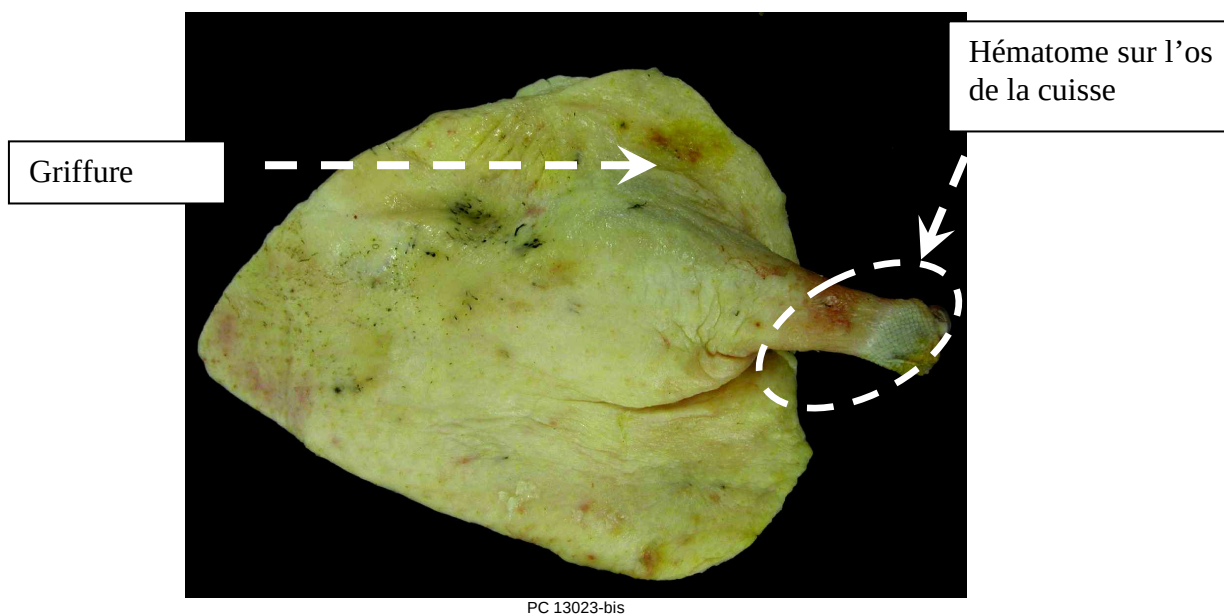


➤ **Planche présentant une découpe de cuisse autorisée, côté peau :**



PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 37 / 42

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

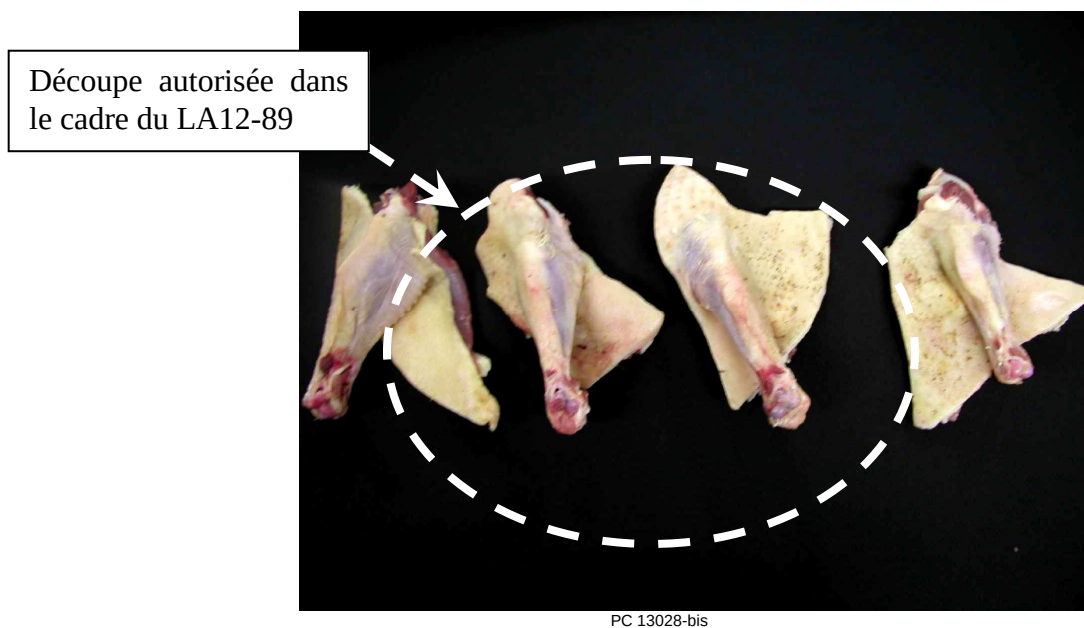


Présentation des manchons de canard mulard certifié dans le cadre du Label Rouge LA12-89

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

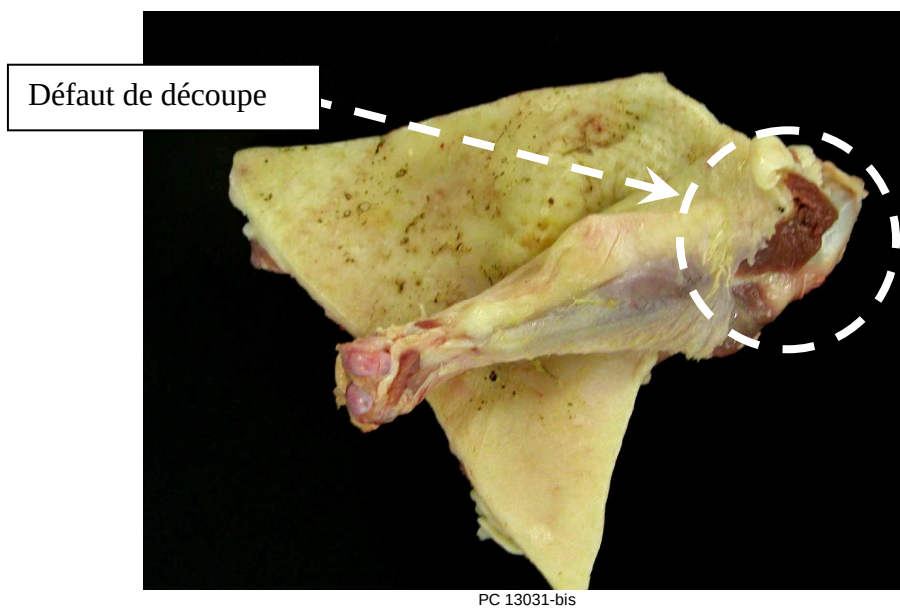
- Parage serré, arrondi,
- Une masse graisseuse raisonnable autour de la chair, lorsqu'on observe le produit côté chair,
- Tête humérale intègre en sortie de découpe.

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

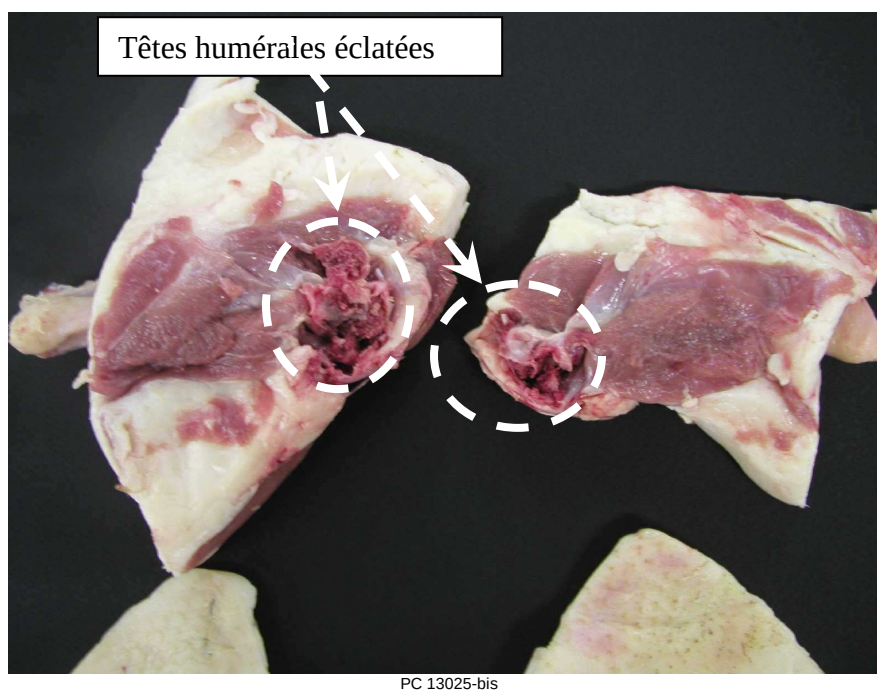


PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 38 / 42

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



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



PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 39 / 42

ANNEXE IV : PHOTOS REFERENCES DES FOIES GRAS

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

- Le poids : entre 400 et 700 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

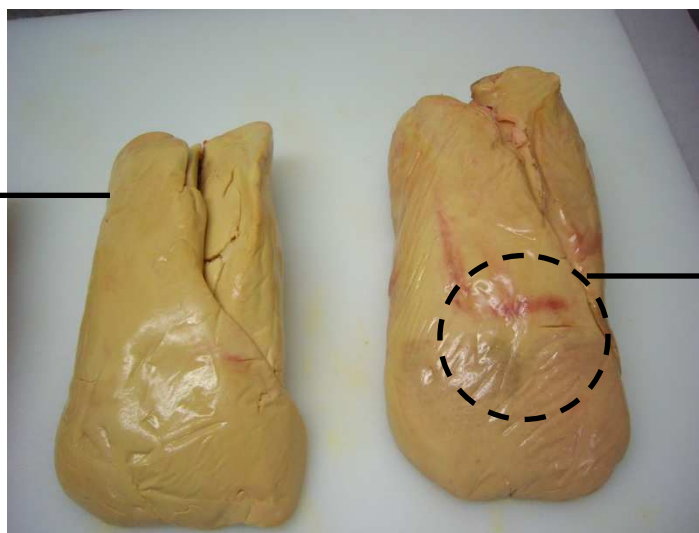
Foie Label



Foie non label :
poids supérieur à
700 g

Uniformité de la couleur

Foie Label

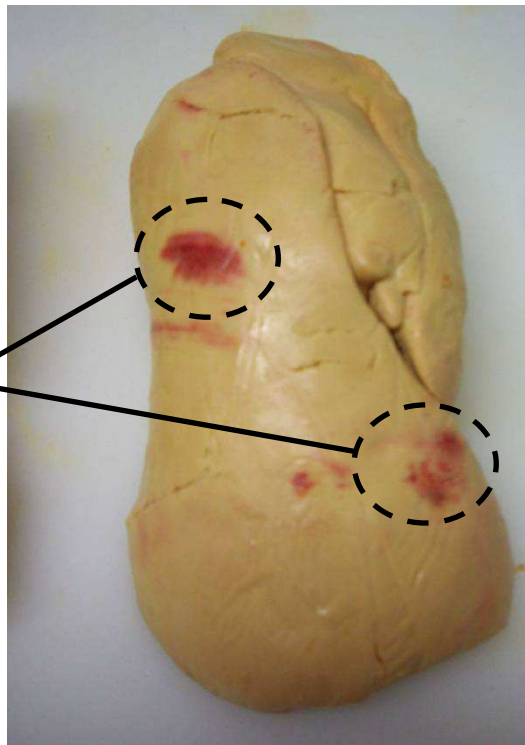


Foie non label :
hétérogénéité de
couleur

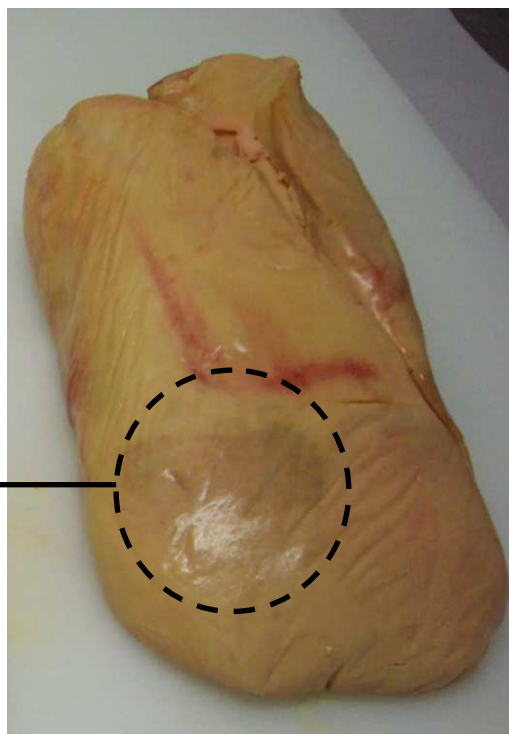
PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 40 / 42

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

Tâches
de sang

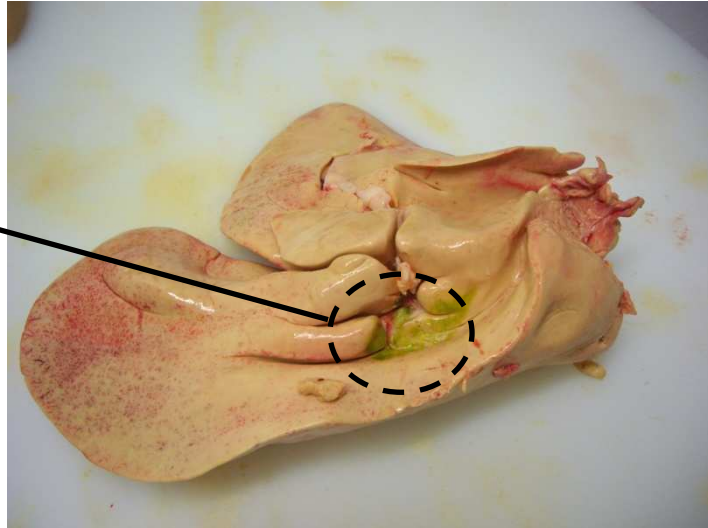


Hématome

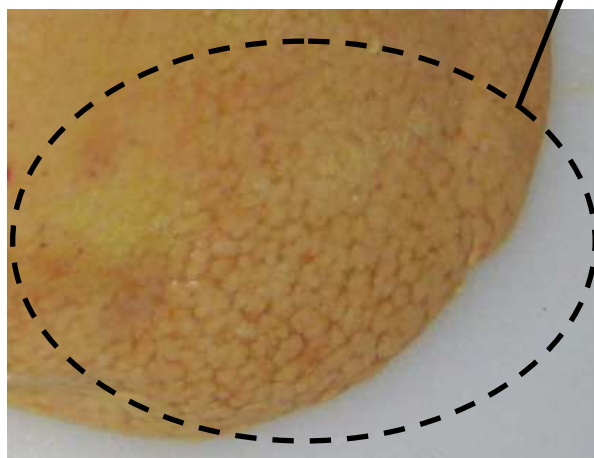
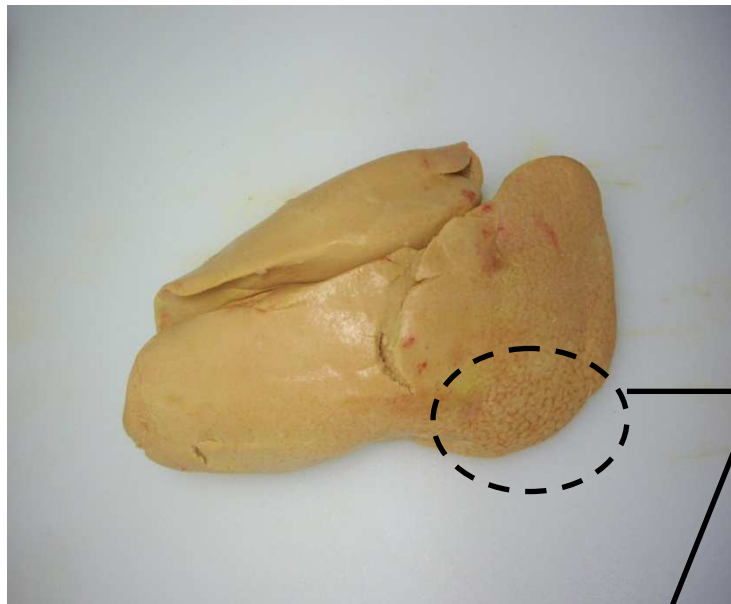


PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 41 / 42

Tâche de
fiel



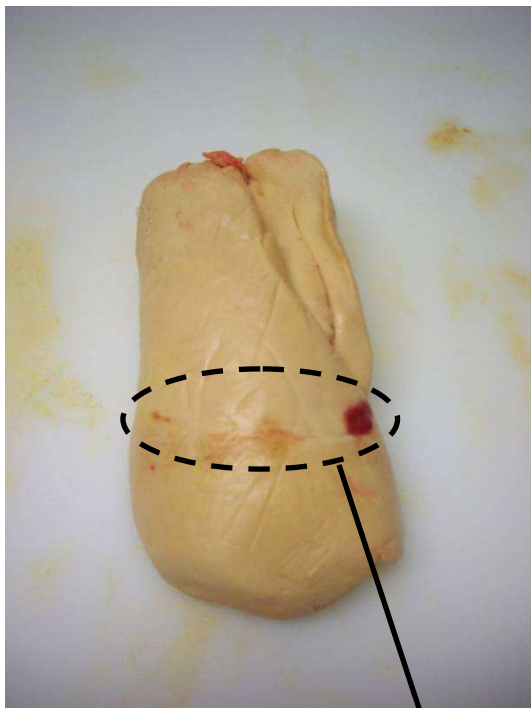
Granulosités



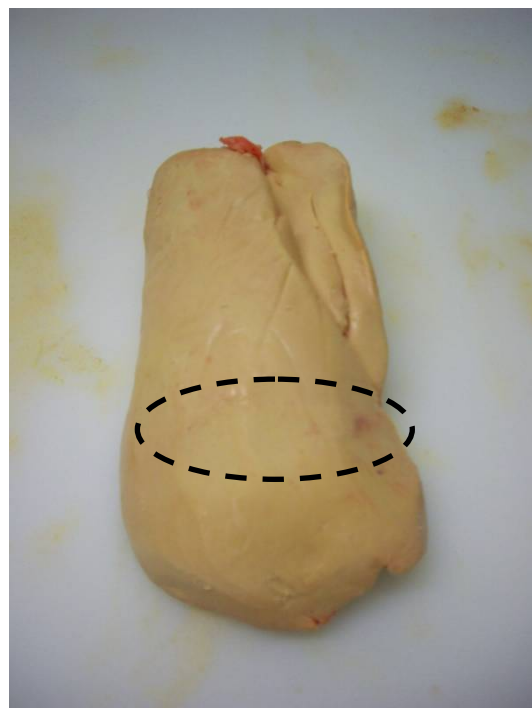
Zoom

PALSO	LABEL ROUGE	Juillet 2009
	REFERENTIEL LA 12-89	Page 42 / 42

Parage superficiel

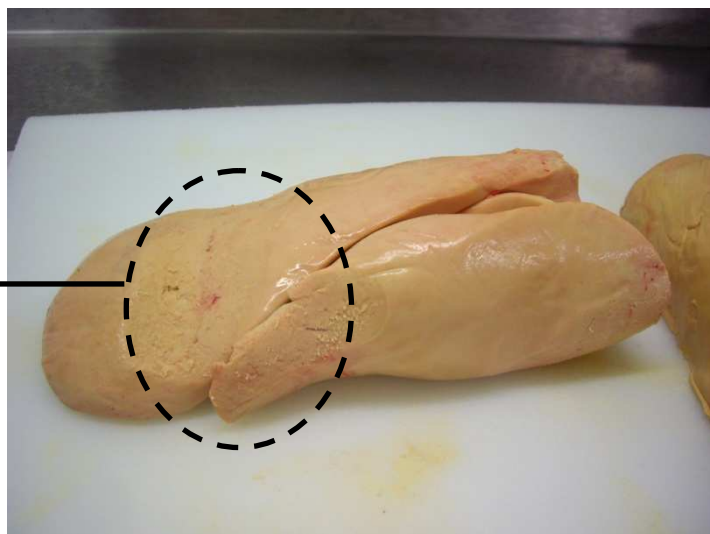


Foie avant parage (tâches de sang)



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

