



**NOTICE TECHNIQUE
DÉFINISSANT LES CRITÈRES MINIMAUX
À REMPLIR POUR L'OBTENTION D'UN LABEL ROUGE EN**

**« PALMIPÈDES GAVES
(CANARD MULARD ET OIE) »**

**PRESENTES EN ENTIER, DECOUPES ET ABATS
EN FRAIS ET SURGELE**

Arrêté d'homologation du 25 septembre 2009 – JORF du 10 octobre 2009

INAO

12, RUE HENRI ROL-TANGUY
TSA 30003
93555 MONTREUIL-SOUS-BOIS CEDEX - FRANCE
TEL. +33 (1) 73 30 38 00 / TELECOPIE : +33 (1) 73 30 38 04
www.inao.gouv.fr

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION.....	3
1.1. - CHAMP D'APPLICATION DE LA NOTICE TECHNIQUE	3
1.1.1. DISPOSITIONS GENERALES.....	3
1.1.2. PRODUITS FRAIS	3
1.1.3. PRODUITS SURGELES	4
1.2. DEFINITION DU PRODUIT PRIS EN REFERENCE POUR L'ETABLISSEMENT DE LA NOTICE TECHNIQUE.....	4
1.2.1. CANARDS.....	4
1.2.2. OIES	4
1.2.3. TYPES DE PRESENTATION	4
1.3. – POSITIONNEMENT DU PRODUIT LABEL ROUGE.....	5
1.3.1. CARACTERISTIQUES QUALITATIVES DU PRODUIT	5
1.3.2. CARACTERISTIQUES D'IMAGE	6
1.3.3. REGULARITE	6
2. - ABREVIATIONS ET DEFINITIONS.....	6
3. - CRITERES MINIMAUX À RESPECTER PAR LES CAHIERS DES CHARGES.....	7
3.1. ELEVAGE	7
3.1.1. SELECTION DES ANIMAUX	7
3.1.2. MISE EN PLACE	7
3.1.3. ACCES AU PARCOURS	8
3.1.4. BATIMENTS D'ELEVAGE	9
3.1.5. DENSITES EN ELEVAGE	9
A) ELEVAGE DE CANARDS	9
B) ELEVAGE D'OIES.....	10
3.1.6. ALIMENTATION EN ELEVAGE	10
3.1.7. TRAITEMENTS MEDICAMENTEUX	11
3.2. GAVAGE	11
3.2.1. MISE EN GAVAGE.....	11
3.2.2. SALLE DE GAVAGE	12
3.2.3. DENSITES EN GAVAGE	12
3.2.4. ALIMENTATION EN GAVAGE.....	13
3.2.5. TRAITEMENTS MEDICAMENTEUX	13
3.3. ABATTAGE - EVISCERATION	13
3.3.1. ABATTAGE.....	13
3.3.2. EVISCERATION.....	13
3.3.3. DECOUPE	14
3.4. CARACTERISTIQUES DES CARCASSES	14
3.5. CARACTERISTIQUES DES ABATS	14
3.5.1. CARACTERISTIQUES DES FOIES GRAS	14
3.5.2. CARACTERISTIQUES DES GESIERS	14
3.5.3. CARACTERISTIQUES DES CŒURS	15
3.6. CARACTERISTIQUES DES DECOUPES	15
3.7. SURGELATION	15
4. EXIGENCES MINIMALES DE CONTRÔLE	16
ANNEXE – DELAI D'APPLICATION.....	18

1. INTRODUCTION

La notice technique est d'application obligatoire pour tous les produits couverts par son champ d'application.

Elle a pour objet de définir, pour les règles de production, les critères minimaux nécessaires mais non suffisants, à respecter par les cahiers des charges des produits label rouge entrant dans le champ d'application de la Notice Technique.

Elle a également pour objet de définir les exigences minimales de contrôle.

Les règles fixées dans la présente notice s'appliquent sans préjudice de celles imposées par les réglementations en vigueur définies pour les produits visés ci-dessous

Dans le cadre d'une demande de reconnaissance ou de modification de cahier des charges de label soumis à la présente notice technique, il convient de se reporter également au Guide du Demandeur Label Rouge qui est mis à disposition sur le site internet de l'INAO: www.inao.gouv.fr.

1.1.- CHAMP D'APPLICATION DE LA NOTICE TECHNIQUE

Cette notice technique s'applique aux espèces et formes de présentation suivantes :

☐ Canards : canard mulard male : le canard mulard est issu du croisement des espèces Cairina Moshata x Anas Platyrhinchas (male Barbarie x femelle Pékin).

☐ Oies : Oie male ou femelle appartenant à l'espèce Anser anser apte au gavage.

☐ Types de présentation :

Carcasses avec ou sans foie fraîches

Abats : Foie, gésier, cœur, frais ou surgelés

Découpes fraîches ou surgelées suivantes : magret, aiguillette, cuisse, manchon, aile (c'est-à-dire manchon et magret solidaires), paletot.

1.1.1. Dispositions générales

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 espèce.

A un instant « T », il ne peut y avoir qu'un seul numéro de label par espèce présent sur un site d'élevage (hors salles de gavage).

1.1.2. Produits frais

Les carcasses, les abats et les découpes peuvent entrer dans le champ d'un même label.

Dans le cas où le cahier des charges du label initial ne prévoit pas cette disposition, il est possible de présenter une demande de modification de ce cahier des charges à l'INAO.

1.1.3. Produits surgelés

Un même cahier des charges peut concerner à la fois des carcasses, abats ou découpes fraîches et des abats ou découpes surgelées.

Dans le cas où le cahier des charges du label initial ne prévoit pas cette disposition, il est possible de présenter une demande de modification de ce cahier des charges à l'INAO.

1.2. DEFINITION DU PRODUIT PRIS EN REFERENCE POUR L'ETABLISSEMENT DE LA NOTICE TECHNIQUE

Le produit pris en référence est conforme à la réglementation en vigueur ou aux usages loyaux et marchands de la profession.

1.2.1. Canards

Il s'agit d'un canard gras. Les canards mis en gavage sont issus de canards mâles (sujets dont la pointe du sternum est rigide, c'est-à-dire ossifiée) des espèces *cairina moschata* x *anas platyrhynchos* (canard mulard) ou *cairina moschata* (canard de barbarie).

Les canards sont élevés 11 semaines environ, avec accès ou non à un parcours extérieur.

En période de gavage, les canards suivent une alimentation progressive et adaptée à la capacité de l'animal. Cette période peut être assez courte de l'ordre de 10 jours environ effectifs sur l'atelier de gavage. La céréale utilisée pour l'engraissement est principalement le maïs, distribué en patée.

1.2.2. Oies

Il s'agit d'une oie grasse jeune élevée 11 semaines environ et gavée 13 jours environ. La céréale utilisée pour l'engraissement est principalement le maïs, présenté en mélange grains entiers et broyés.

1.2.3. Types de présentation

Concernant les types de présentation, la réglementation les définit de la façon suivante :

✦ Carcasse

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 coeur, le foie, le gésier, et le cou insérés dans la cavité abdominale.

✦ Découpes

• Magret

Le produit de référence correspond au filet de poitrine du canard ou de l'oie comprenant la peau et la graisse sous cutanée couvrant le muscle de la poitrine, sans le muscle pectoral profond.

- Cuisse

Le produit de référence correspond au fémur, au tibia et au péroné avec la masse musculaire les enveloppant et comprenant la peau et la graisse sous cutanée. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.

Le paletot, le manchon, l'aiguillette et l'aile sont définis, en ce qui concerne leur découpe sur un canard gavé ou une oie grasse, par les usages professionnels comme :

- Paletot : le produit de référence correspond à l'ensemble des pièces de viandes, de peaux et de graisse reliées entre elles naturellement et qui a été retiré de la carcasse.
- manchon : humérus avec la masse musculaire l'enveloppant et comprenant la peau et la graisse sous cutanée.
- aiguillette : muscle pectoral profond attaché à la carcasse.
- aile : l'humérus, le radius, le cubitus recouvert de leur masse musculaire de la peau et de la graisse sous cutanée attachés solidairement au magret (cf. définition ci-avant).

✦ Abats

Les produits de référence sont définis comme tels :

- Le gésier correspond à la deuxième poche de l'estomac du canard, constituée d'un muscle épais, comestible.
- Le coeur : muscle cardiaque.
- Le foie gras
Le foie gras cru courant est issu de canards ou d'oies 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 dépourvu de la vésicule biliaire.
Les foies gras de canard doivent avoir un poids net d'au moins 300 grammes.
Les foies gras d'oie doivent avoir un poids net d'au moins 400 grammes.

Il est rappelé que chaque cahier des charges doit décrire le produit courant auquel se compare le produit ou le candidat label rouge en fonction du marché cible pour la catégorie ou type de produit label ou candidat au label.

1.3. – POSITIONNEMENT DU PRODUIT LABEL ROUGE

1.3.1. Caractéristiques qualitatives du produit

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

Les carcasses de canards et d'oies présentent une chair ferme, elles sont bien couvertes avec des magrets suffisamment développés et des foies correctement engraisés.

1.3.2. Caractéristiques d'image

Pour les consommateurs, l'image est également un critère d'achat. Ceci concerne en particulier :

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

1.3.3. Régularité

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

2. - ABREVIATIONS ET DEFINITIONS

- Age

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

- Bande

Chaque livraison de canetons ou d'oisons correspond à une bande.

- 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 lors 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.

- 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

A chaque salle de gavage correspond un lot de gavage

- 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,
- 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.

- Site d'élevage

Pour la présente notice technique, sera considéré comme un même 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.

3. - CRITERES MINIMAUX À RESPECTER PAR LES CAHIERS DES CHARGES

3.1. ELEVAGE

3.1.1. Sélection des animaux

C 1. Pour les canards :

Chaque cahier des charges précise les croisements de parentaux utilisés.

Le choix des parentaux utilisés pour les croisements doit permettre l'obtention des produits définis dans le cahier des charges.

Les parentaux utilisées pour les croisements doivent avoir été sélectionnées selon le référentiel SYSAAF.

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.

C 2. Pour les oies :

Seules les oies appartenant à l'espèce *Anser anser* aptes au gavage sont utilisées.

Chaque cahier des charges décrit les oies utilisées.

Le choix des parentaux utilisés pour les croisements doit permettre l'obtention des produits définis dans le cahier des charges.

3.1.2. Mise en place

C 3. Seuls les canards mulards mâles et les oies males ou femelles sont autorisés.

C 4. Chaque livraison de canetons ou d'oisons correspond à une bande.

Le cahier des charges peut prévoir qu'une bande d'élevage d'oies peut être constituée à partir de 2 livraisons à condition qu'elles :

- se déroulent sur deux jours consécutifs de la même semaine ou sur deux semaines consécutives. Dans ce dernier cas, les oisons les plus jeunes sont élevés séparément au moins 8 jours à partir de leur arrivée sur l'élevage.

ET

- proviennent d'un même couvoir dont tous les parquets de reproducteurs comptent moins de 200 femelles

L'âge des oisons retenu est celui des animaux de la dernière livraison.

C 5. Chaque livraison de canetons donne lieu à délivrance d'un certificat d'origine.

C 6. Les canetons ou oisons sont mis en élevage au plus tard à 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 19 jours entre les canetons et les oisons de bandes différentes.

3.1.3. Accès au parcours

L'accès au parcours est une caractéristique essentielle de l'élevage en plein air des canards et des oies à gaver sous label.

C 8. L'accès à un parcours réservé est obligatoire.

C 9. Les canards ont accès au parcours au plus tard à l'âge de 42 jours.
Les oies ont accès au parcours au plus tard à l'âge de 49 jours.

C 10. Des abreuvoirs sont installés sur les parcours. Toutes les précautions sont prises (caillebotis, dalle étanche, drainage...) pour éviter la formation de boues.

C 11. Les parcours bénéficient d'un repos de 182 jours minimum par année civile.

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

C 12. Chaque cahier des charges décrit les abris éventuellement présents sur le parcours.

3.1.4. Bâtiments d'élevage

C 13. Chaque cahier des charges comporte des éléments descriptifs des bâtiments d'élevage (implantation, éclairage, ventilation, chauffage).

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

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

C 16. Les caillebotis doivent être maintenus en bon état.
La litière doit être entretenue de façon à assurer un confort maximal aux animaux.

C 17. Des caillebotis adéquats sont placés sous les abreuvoirs, sauf s'il s'agit d'un système d'abreuvement par pipettes.

3.1.5. Densités en élevage

a) Elevage de canards

Deux types d'élevage de canards pourront être pratiqués, avec pour chacun les règles minimales suivantes :

- Il ne peut pas y avoir plus de 12 800 canards présents simultanément par exploitation,
- Il ne peut pas y avoir plus de 3 200 canards par bande,

i. Canards placés dans le même bâtiment pendant toute la durée d'élevage

C 18.

- La densité des animaux dans le bâtiment n'excède pas 35 kg de poids vif par m² et
 - o 7,5 sujets par m² sur litière,
 - o 8 sujets 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 minimale est de 1,5 m²/canards 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.

ii. Canards déplacés en cours d'élevage

C 19.

- La densité des animaux dans le bâtiment n'excède pas 35 kg de poids vif par m² et

- o 15 sujets par m² jusqu'à l'âge de 21 jours,
 - o 10 sujets par m² de 22 à 42 jours,
 - o 7,5 sujets par m² après 42 jours,
- 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 minimale est de 2,5 m²/canards minimum.
 - La durée du vide sanitaire après nettoyage et désinfection des bâtiments et des matériels est de 7 jours minimum entre les lots d'élevages, complété d'un vide sanitaire annuel d'au moins 21 jours

b) Elevage d'oies

C 20.

- Il ne peut pas y avoir plus de 6 000 oies présentes simultanément par exploitation,
- Il ne peut pas y avoir plus de 2 000 oies par bande.
- La densité des animaux dans le bâtiment n'excède pas 30 kg de poids vif par m²
 - 10 oies par m² jusqu'à l'âge de 42 jours,
 - 5 oies par m² à partir de 42 jours.
- La surface du parcours est d'au moins 10 m² par oie
Dans le cas d'une utilisation fractionnée des parcours, la surface disponible instantanée minimale est de 5 m²/oie 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.

3.1.6. Alimentation en élevage

La conception et la distribution des aliments doivent permettre un développement harmonieux de l'animal sans engraissement excessif. Le choix des matières premières doit éviter les risques d'apparition de goûts anormaux.

C 21. 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.

Le « pourcentage moyen pondéré » est égal à :

$$\text{pourcentage moyen pondéré de X à partir du 42^e jour.} = \frac{\text{quantité de X distribuée à partir du 42^e jour}}{\text{quantité d'aliment distribuée à partir du 42^e jour}}$$

X représentant « les céréales et sous produits de céréales »

*Pour le pourcentage de sous-produits de céréales :
Par exemple, si le taux de céréales de la formule d'aliment est de 70 %, le taux de sous-produits de céréales sera au maximum égal à : $70 \% * 15 \% = 10.5 \%$ de la formule d'aliment.*

C 22. Chaque cahier des charges précise le plan d'alimentation (nom et période de distribution de chaque aliment), et, le cas échéant, la liste des matières premières obligatoires. En outre, le cahier des charges indique les fourchettes d'incorporation des principales matières premières dans l'aliment.

Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers, et des minéraux choisis parmi la liste de catégories de matières premières telles que définies dans l'Annexe I du décret n° 86-1037 du 15 septembre 1986.

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.

3.1.7. Traitements médicamenteux

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.

3.2. GAVAGE

3.2.1. Mise en gavage

C 24. Les canards et les oies sont mis en gavage au plus tôt à 87 jours.

C 25. Le poids moyen du lot de canards mis en gavage doit être de 3,8 kg minimum, les canards de moins de 3,5 kg sont exclus du lot.

C 26. Le poids moyen du lot d'oies mis en gavage doit être de 5 kg minimum, les oies de moins de 4,6 kg sont exclues du lot.

C 27. Il ne peut pas y avoir plus de 2 000 canards gavés simultanément par exploitation

C 28. Les canards sont gavés pendant 12 jours minimum et 24 repas.

C 29. Les oies sont gavées pendant 15 jours minimum, chaque cahier des charges devra préciser le nombre de repas journalier.

3.2.2. Salle de gavage

C 30. A chaque salle de gavage, correspond un lot de gavage provenant d'un seul lot d'élevage.

Exceptionnellement, afin de remplir la salle de gavage, le lot de gavage peut être constitué à partir d'au maximum deux lots d'élevage.

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

ainsi qu'un vide sanitaire annuel total de la salle de gavage d'une durée de 14 jours consécutifs.

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.

Les abreuvoirs doivent être approvisionnés en eau potable et nettoyés régulièrement.

C 33. Les conditions de logement des animaux en gavage sont précisées dans chaque **cahier des charges**.

En cas de gavage sur litière, le sol du local doit être bétonné pour permettre un nettoyage facile et 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.

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.

3.2.3. Densités en gavage

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

- 4 oies par m² et 30 kg de poids vif/ m² en parc collectif sur litière ou caillebotis,
- 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 devra être jointe au dossier de mise en conformité du label existant.

3.2.4. Alimentation en gavage

C 36. Le maïs en grain entier représente au minimum ~~98~~ 99% de l'aliment de gavage.

3.2.5. Traitements médicamenteux

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

3.3. ABATTAGE - EVISCERATION

3.3.1. Abattage

C 38. Les canards et les oies sont abattus à 102 jours minimum.

C 39. Les canards et les oies sont abattus dans les 12 heures maximum qui suivent le dernier repas.

La quantité de maïs distribuée au cours du dernier repas devra être adaptée au délai entre ce repas et l'abattage, pour éviter les jabots pleins lors de l'abattage.

C 40. Les conditions d'abattage des canards et des oies doivent respecter les critères suivants :

- 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.

3.3.2. Eviscération

L'éviscération peut être faite à chaud ou à froid. Chaque cahier des charges doit préciser la ou les méthodes retenues.

a) Cas d'éviscération à chaud

C 41. Les canards ou les oies sont éviscérés aussitôt après abattage.

C 42. Les carcasses sont placées en chambre froide de ressuage après éviscération. Les foies labellisables sont refroidis.

b) Cas d'éviscération à froid

C 43. Les canards ou les oies sont placés en chambre froide de ressuage après plumaison. Les canards ou les oies ressués sont ensuite éviscérés.

C 44. Les carcasses après éviscération peuvent être soit placées en chambre froide de conservation afin de maintenir la chaîne du froid, soit découpées. Les foies labellisables sont refroidis.

3.3.3. 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.

3.4. CARACTERISTIQUES DES CARCASSES

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

3.5. CARACTERISTIQUES DES ABATS

3.5.1. Caractéristiques des foies gras

C 48. 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 quelque nature que ce soit,
- de consistance ferme et souple au toucher, sans granulosité.

Il pèse entre 400 g et 700 g pour le canard et au minimum 600 g pour l'oie

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.

3.5.2. Caractéristiques des gésiers

C 49. 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.

3.5.3. Caractéristiques des cœurs

C 50. Le cœur peut être dépourvu ou non de membrane péricardique, il doit être présenté entier, sans coupure et débarrassé de l'aorte.

3.6. CARACTERISTIQUES DES DECOUPES

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 précisions, dans la définition du produit),
- sicots et filoplumes.

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

Le parage des morceaux de découpe doit être décrit dans chaque cahier des charges.

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

C 53. Les aiguillettes 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).

3.7. SURGELATION

C 54. La congélation est interdite.

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

Les abats et les découpes sont surgelées 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 2h

Le processus de surgélation est décrit dans chaque cahier des charges.

C 56. La DLUO des abats et pièces de découpe surgelées est au maximum de 8 mois.

4. EXIGENCES MINIMALES DE CONTRÔLE

En application de l'article R.641-2 du Code rural, le tableau ci-après présente les exigences minimales qui doivent obligatoirement être prises en considération par l'organisme certificateur lors de l'établissement du plan de contrôle du label considéré.

Il est important de noter que ces exigences minimales de contrôle **ne constituent pas un plan de contrôle-type**, mais sont à considérer comme étant des minima pouvant être complétés sur le fondement, notamment, d'une analyse de risque catégorielle.

En effet, les fréquences minimales de contrôle **externe** figurant dans ce tableau constituent les **planchers** pour toutes les catégories d'opérateurs et s'appliquent aux opérateurs et catégories d'opérateurs ne présentant pas un risque élevé de non-respect du cahier des charges et à tous les labels.

Les projets de plan de contrôle **doivent** comporter des fréquences **plus élevées** :

- pour les catégories d'opérateurs présentant dans leur ensemble un **niveau élevé de risque de non respect du cahier des charges**. Cette augmentation, calculée sur l'année civile, sera déterminée par chaque organisme certificateur sur la base d'une **analyse de risque catégorielle effectuée en concertation avec l'ODG concerné**. Le nombre de contrôles supplémentaires (par rapport au plancher) ainsi défini pourra être réparti **uniquement sur certains opérateurs** si les conclusions de l'analyse de risque **individuelle** l'imposent ;

- selon le contenu de chaque cahier des charges de label, notamment en fonction des principaux points à contrôler désignés comme tels par l'ODG.

Les éventuelles fréquences minimales de contrôle interne figurant dans une notice technique viennent toujours **s'ajouter** aux fréquences minimales et aux fréquences supplémentaires de contrôle externe. Toutefois, lorsque l'OC juge qu'il doit y avoir **fongibilité de tout ou partie des contrôles internes dans les contrôles externes**, il doit le justifier de manière objective en prenant l'avis de l'ODG.

	Contrôle Global	Contrôle Interne	Contrôle Externe
ACCOUVAGE	1 contrôle/couvoir/an	-	1 contrôle/couvoir/an
ELEVAGE	1,1 contrôle/élevage/an	10 % des élevages/an	1 contrôle/élevage/an
FABRICATION ALIMENTS ou COMPLEMENTS	2 contrôles/fabricant/an Ou 1,1 contrôle/an/chez un éleveur fabriquant son aliment à la ferme	10 % des élevages fabriquant leur aliment à la ferme/an	2 contrôles/fabricant/an Ou 1 contrôle/an/chez un éleveur fabriquant son aliment à la ferme
GAVAGE	1,1 contrôle/ atelier de gavage/an	10 % des ateliers de gavage/an	1 contrôle/ atelier de gavage /an
FABRICATION COMPLEMENTS Et TAUX MAÏS	2 contrôles/fabricant/an Ou 1,1 contrôle/an/chez un éleveur fabriquant son aliment à la ferme	10 % des élevages fabriquant leur aliment à la ferme/an	2 contrôles/fabricant/an Ou 1 contrôle/an/chez un éleveur fabriquant son aliment à la ferme
ABATTAGE	4 contrôles/abattoir/an Ou 1,1 contrôle/ atelier d'abattage à la ferme/an	10 % des ateliers d'abattage à la ferme/an	4 contrôles/ abattoir /an Ou 1 contrôle/atelier d'abattage à la ferme/an
EVISCERATION	4 contrôles/atelier d'éviscération/an Ou 1,1 contrôle/ atelier d'éviscération à la ferme/an	10 % des ateliers d'éviscération à la ferme/an	4 contrôles/atelier d'éviscération /an Ou 1 contrôle/atelier d'éviscération à la ferme/an
DECOUPE	4 contrôles/ atelier de découpe /an Ou 1,1 contrôle/ atelier de découpe à la ferme/an	10 % des ateliers de découpe à la ferme/an	4 contrôles/ateliers de découpe /an Ou 1 contrôle/ ateliers de découpe à la ferme/an
SURGELATION	-	-	1 contrôle/opérateur/an

ANNEXE – Délai d'application

La mise en conformité des cahiers des charges avec la présente notice devra être effective au 31 décembre 2012.