

**CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES
RELATIVES ~~A LA PRODUCTION EN LABEL ROUGE~~ AUX
PRODUITS LABEL ROUGE
« PALMIPÈDES GAVÉSGRAS »
(CANARD MULARD ET OIE)**

Avertissement

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

Avertissement :

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du document.

Cette version des conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Palmipèdes gras » (Canard mulard et oie) ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Règles typographiques :

- les modifications proposées sont affichées en caractères soulignés ;
- les dispositions proposées à la suppression sont affichées en ~~caractères barrés~~.

SOMMAIRE

1. CHAMP D'APPLICATION	3
2. DENOMINATION DU PRODUIT	3
3. DESCRIPTION DES PRODUITS.....	3
3.1. Présentation des produits	3
3.2. Comparaison avec le produit courant	3
3.3. Eléments justifiant la qualité supérieure	7
4. TRACABILITE.....	8
4.1. Identification des opérateurs.....	8
4.2. Obligations d'enregistrement et déclaratives de suivi	8
4.3. Tableau de traçabilité	9
5. METHODE D'OBTENTION	15
5.1. Schéma de vie	15
5.2. Sélection / Multiplication / Accoupage	18
5.3. Elevage	18
5.3.1. Mise en élevage.....	18
5.3.2. Conditions d'élevage.....	20
5.3.2.1. Caractéristiques des bâtiments d'élevage.....	20
5.3.2.2. Caractéristiques des abris pour les canards.....	21
5.3.3. Parcours.....	22
5.3.4. Alimentation des palmipèdes	23
5.3.5. Conditions sanitaires d'élevage.....	26
5.3.5.1. Traitements	26
5.3.5.2. Conditions particulières liées à un risque sanitaire	26
5.4. Engraissement par gavage des palmipèdes.....	26
5.4.1. Mise en engraissement	26
5.4.2. Caractéristiques du bâtiment d'engraissement.....	27
5.4.3. Savoir-faire d'engraissement	29
5.4.4. Alimentation	29
5.4.5. Traitements.....	29
5.5. Ramassage et transport des palmipèdes	30
5.6. Abattage.....	30
5.6.1. Attente avant abattage.....	30
5.6.2. Abattage des palmipèdes	30
5.6.3. Eviscération des palmipèdes	31
5.7. Découpe.....	31
5.7.1. Conditions de découpe des carcasses.....	31
5.7.2. Sélection des carcasses entières.....	31
5.7.3. Sélection des foies gras.....	32
5.7.4. Conditions de tranchage des abats et des viandes de canards et d'oies	32
5.7.5. Conditions d'éveinage des foies gras de canards et d'oies.....	32
5.7.6. Sélection des abats (gésiers et cœurs)	33
5.7.7. Sélection des pièces de découpes (viande).....	33
5.8. Surgélation.....	34
6. ETIQUETAGE.....	34
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION.....	35
ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS	37

1. CHAMP D'APPLICATION

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

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

2. DENOMINATION DU PRODUIT

La dénomination du label rouge se compose des éléments suivants :

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

3. DESCRIPTION DES PRODUITS

3.1. Présentation des produits

Les produits concernés au sens de la réglementation, sont les suivants :

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

Les abats et découpes peuvent être présentés entiers ou tranchés.

3.1.3.2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est le produit le plus fréquemment trouvé en linéaire en GMS.

Les conditions de production et les caractéristiques devront permettre de l'identifier avec précision.

Il s'agit du produit frais (ou surgelé le cas échéant) commercialisé ~~en premier prix~~ (hors promotion) ~~et présent~~ toute l'année ~~et. Il ne bénéficie~~ Il ne bénéficie d'aucun signe d'identification de la qualité et de l'origine ~~.(SIQO) ni d'une démarche de certification de conformité des produits (CCP).~~

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

Caractéristiques du canard :

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
SELECTION		
<u>Sélection</u>	Les parentaux utilisés pour les croisements doivent avoir été sélectionnés selon le référentiel SYSAAF	Pas d'exigences
MULTIPLICATION / ACCOUVAGE		
<u>Espèce</u> <u>Croisements</u>	Canards <u>Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF.</u> <u>Les canards destinés à la production en Label Rouge sont des mâles uniquement : (hors marge d'erreur de sexage) :</u> - Cairina- moschata × Anas platyrinchos <u>plathyrinchos</u>	Femelles autorisées Canards : Cairina moschata Cairina Moschata × Anas platyrinchos <u>Pas d'exigences particulières</u>
ALIMENTATION/ELEVAGE		
<u>Composition</u> <u>Nature de l'alimentation en élevage</u>	Origine végétale, minéraux et vitamines, produits laitiers le cas échéant <u>Alimentation sans OGM (<0,9%)</u>	Selon réglementation <u>Pas d'exigences particulières</u>
Pourcentage de céréales et de produits dérivés <u>Composition de l'alimentation du 43^{ème} jour jusqu'au début de la phase d'engraissement</u>	≥ 70 % dès le 43^{ème} jour d'âge, %, avec maximum 15 % de sous-produits dérivés de céréales, un minimum de 15% de maïs (grains de maïs et produits dérivés de maïs) et un maximum de 40 % de blé (hors produits dérivés)	Selon réglementation
ELEVAGE		
<u>Surface du parcours associé à un bâtiment ou à un abri</u>	De 3 m² à 5 m² minimum / canard <u>selon la conduite d'élevage</u>	Pas d'exigences <u>particulières</u>
<u>Surface du parcours non associé à un bâtiment ou à un abri</u>	<u>5 m² minimum / canard</u>	<u>Pas d'exigences particulières</u>
<u>Age d'accès au parcours</u>	42 jours maximum <u>Dès le 43^{ème} jour</u>	Pas d'exigences <u>particulières</u>
ENGRAISSEMENT PAR GAVAGE		
<u>Age de mise en engraissement</u>	<u>Au plus tôt à 87 jours</u>	<u>Entre 70 et 81 jours</u>

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Poids moyen du lot <u>des animaux dans la bande</u> à la mise en gavage <u>engraissement</u>	Poids moyen du lot du Prêt à gaver (PAG) supérieur à 3,8 kg; Les canards de moins de 3,5 kg sont exclus du lot <u>3,8 kg minimum</u>	A partir de 3,5 kg
Age de mise en gavage	Minimum 87 jours	Entre 70 et 81 jours
Durée de gavage <u>d'engraissement</u>	12 jours et 24 repas <u>minimum</u>	Entre 9 et 11 jours
Alimentation en gavage <u>Composition de l'alimentation en engraissement</u>	Minimum 99% de maïs, distribué en grain entier	Selon réglementation
<u>Nature de l'alimentation en engraissement</u>	<u>Alimentation sans OGM (<0,9%)</u>	<u>Pas d'exigences particulières</u>

ABATTAGE		
Age d'abattage	102 jours minimum	Entre 80 et 91 jours
Poids des foies gras	Entre 400 <u>g minimum</u> et 700 g <u>maximum</u>	300 g minimum
<u>Poids des escalopes de foies gras</u>	<u>35 g minimum</u>	<u>Pas d'exigences particulières</u>
Poids des magrets <u>entiers</u>	350 g minimum	<u>Poids</u> Pas d'exigences <u>particulières</u>

Caractéristiques de l'oie :

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
MULTIPLICATION / ACCOUVAGE		
Espèce	Seules les oies de l'espèce <i>Anser anser</i> aptes au <u>à l'engraissement par</u> gavage sont utilisées	Pas d'exigences <u>particulières</u>
ALIMENTATION		
Composition	Origine végétale, minéraux et vitamines, produits laitiers le cas échéant	Selon la réglementation
Pourcentage de céréales et de produits dérivés	Pourcentage minimum de céréales : supérieur ou égal à 70 % dès le 43^{ème} jour d'âge, avec maximum 15 % de sous-produits de céréales et un minimum de 15% de maïs et un maximum de 40 % de blé	Selon la réglementation
ELEVAGE		
<u>Nature de l'alimentation en élevage</u>	<u>Alimentation sans OGM (<0,9%)</u>	<u>Pas d'exigences particulières</u>
<u>Composition de l'alimentation du 43^{ème} jour jusqu'au début de la phase d'engraissement</u>	<u>≥ 70 %, avec maximum 15 % de produits dérivés de céréales, un minimum de 15% de maïs (grains de maïs et produits dérivés de maïs) et un maximum de 40 % de blé (hors produits dérivés)</u>	<u>Selon réglementation</u>
Surface du parcours	10 m ² minimum / oie	3 m ² minimum / oie
Age d'accès au parcours	49 jours maximum <u>Dès le 49^{ème} jour</u>	Pas d'exigences <u>particulières</u>
ENGRASSEMENT PAR GAVAGE		
<u>Age de mise en engraissement</u>	<u>Au plus tôt à 87 jours</u>	<u>Entre 77 et 81 jours</u>

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Poids moyen du lot <u>des animaux dans la bande</u> à la mise en gavage <u>engraissement</u>	Poids moyen du lot du Prêt à gaver (PAG) supérieur à 5 kg, les oies de moins de 4,6 kg sont exclues du lot <u>5 kg minimum</u>	A partir de 4,8 kg
GAVAGE		
Age de mise en gavage	Minimum 87 jours	Environ 11 semaines
Durée de gavage <u>engraissement</u>	15 jours minimum	Environ <u>Entre 12 et 14</u> jours
Alimentation en gavage <u>Composition de l'alimentation en engraissement</u>	Minimum 99% de maïs, distribué en grain entier	Selon réglementation
Nature de l'alimentation en engraissement	<u>Alimentation sans OGM (<0,9%)</u>	<u>Pas d'exigences particulières</u>

ABATTAGE		
Age d'abattage	102 jours minimum	Environ 90 jours
Poids des foies gras	600 g minimum	400 g minimum
<u>Poids des escalopes de foies gras</u>	<u>35 g minimum</u>	<u>Pas d'exigences particulières</u>
Poids des magrets	320 g minimum	Pas d'exigences <u>particulières</u>

3.2.3.3. Eléments justifiant la qualité supérieure

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

3.2.1. Les caractéristiques qualitatives du produit

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

~~Les carcasses de canard et d'oie présentent un certain nombre de critères concourant à une chair ferme, elles sont bien couvertes avec des magrets suffisamment développés et des foies correctement engraisés.~~ qualité globale de production. Ces critères concernent en particulier :

- Les caractéristiques d'image :

~~Les caractéristiques d'image concernent en particulier :~~

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

3.2.2. Régularité du produit

- ✓ l'insertion des élevages dans leur environnement.
- Les caractéristiques de présentation :
 - ✓ les carcasses labellisées sont complètement plumées, sans blessures, ni griffures, ni ecchymoses ou autres anomalies apparentes.
 - ✓ les morceaux de découpe et des abats de canards et d'oie proviennent de carcasses labellisables et ne doivent pas présenter d'anomalies apparentes. Un poids minimum des produits supérieur à celui des produits courants.
- La régularité de la qualité des produits commercialisés en label rouge est obtenue par une limite inférieure de poids qui est supérieure à celle existante pour les produits courants tout en tenant compte des phénomènes de variation saisonnière.

4. TRACABILITE

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

4.1. Identification des opérateurs

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

4.2. Obligations d'enregistrement et déclaratives de suivi

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C2.</u>	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>Pour tout opérateur : date du document + 6 ans,</u>
<u>C3.</u>	<u>Obligation d'enregistrement et de suivi</u>	<u>Sans préjudice de la réglementation en vigueur, chaque opérateur assure l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations intervenues au cours de la vie du produit (Cf. tableau de traçabilité et d'enregistrement ci-après).</u>

<u>ETAPE</u>	<u>POINTS DE MAITRISE</u>	<u>METHODE</u>	<u>ENREGISTREMENTS ASSOCIES</u>
<u>ELEVAGE PAE</u>	<u>Engagement</u>	<u>Avant démarrage de la production, l'éleveur est enregistré avec nom et adresse et date d'habilitation dans une liste ad hoc.</u>	<u>Liste d'éleveurs</u> <u>Convention</u>
<u>Mise en place des palmipèdes</u>	<u>Identification des bandes de palmipèdes</u>	<u>Lors de la mise en place, l'éleveur reçoit du couvoir le certificat d'origine établi par le couvoir.</u> <u>Une bande peut être constituée à partir de deux livraisons maximum et être répartie dans plusieurs bâtiments.</u>	<u>Certificat d'origine</u>
	<u>Identification des lots Label Rouge</u>	<u>Chaque bâtiment/abri correspond à un lot.</u> <u>Dès sa mise en place, tout lot de palmipèdes destinés à la production Label Rouge, doit être défini comme Label Rouge sur le registre d'élevage, ainsi que sur les documents de traçabilité de l'organisation de production.</u>	<u>Registre d'élevage / Document Traçabilité de l'organisation de production</u>
<u>Élevage</u>	<u>Mortalité</u>		<u>Registre d'élevage</u>
	<u>Alimentation % de grains de céréales</u>	<u>Durant l'élevage, l'éleveur renseigne le registre d'élevage et enregistre quotidiennement la mortalité.</u> <u>L'éleveur renseigne sur le registre d'élevage les quantités d'aliment distribuées et le type d'aliment.</u> <u>L'éleveur conserve les étiquettes d'aliments et les bons de livraison.</u>	<u>Registre élevage</u> <u>Registre d'élevage</u> <u>Étiquettes d'aliment</u> <u>Bon de livraison</u>
		<u>Cas de la fabrication d'aliments à la ferme :</u> <u>Les éleveurs fabricants de l'aliment à la ferme tiennent à jour un registre de fabrication sur lequel sont notés :</u> - <u>Les dates de fabrication,</u> - <u>Le type d'aliment fabriqué (démarrage, croissance, finition...),</u> - <u>Les quantités de chacune des matières premières entrant dans le mélange,</u> - <u>La quantité totale fabriquée,</u> - <u>Les dénominations et les quantités de prémélanges incorporés,</u> - <u>Les dates de nettoyage et de désinfection des locaux, des équipements et des installations de fabrication et de stockage.</u>	<u>Registre de fabrications</u>

<u>ÉTAPE</u>	<u>POINTS DE MAITRISE</u>	<u>METHODE</u>	<u>ENREGISTREMENTS ASSOCIES</u>
<u>ELEVAGE PAE (suite)</u> <u>Enlèvement pour mise en engraissement</u>	<u>Identification du lot de palmipèdes prêts à engraisser (PAE)</u>	<p>Lors de l'enlèvement des palmipèdes PAE, l'éleveur établit un bon d'enlèvement pour mise en engraissement contenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les nom et adresse de l'éleveur, - Les nom et adresse de l'engraisseur, - La date d'enlèvement, - L'âge des palmipèdes, - Le nombre de palmipèdes enlevés pour mise en engraissement, - L'identification du bâtiment ou du lot de PAE enlevés sur son exploitation. <p>Un exemplaire du bon d'enlèvement pour mise en engraissement est remis à l'engraisseur (ou transporteur), l'autre est conservé par l'éleveur.</p>	<u>Bon d'enlèvement pour mise en engraissement</u>
<u>ENGRAISSEMENT PAR GAVAGE</u>	<u>Engagement</u>	Avant démarrage de la production, l'engraisseur est enregistré avec nom, adresse et date d'habilitation dans une liste ad-hoc.	<u>Liste des engraisseurs Convention</u>
<u>Mise en engraissement</u>	<u>Identification du lot mis en engraissement</u>	<u>Lors de la mise en engraissement, le producteur dispose du bon d'enlèvement pour mise en engraissement établi par l'éleveur.</u>	<u>Bon d'enlèvement pour mise en engraissement</u>
<u>Enlèvement pour abattage</u>	<u>Mortalité Alimentation</u> <u>Identification du lot de palmipèdes engraisés</u>	<p>L'éleveur établit une fiche d'engraissement sur laquelle il reporte les informations contenues dans le bon d'enlèvement pour mise en engraissement et enregistre quotidiennement la mortalité, les quantités de maïs distribuées.</p> <p>Lors de l'enlèvement des palmipèdes engraisés à destination de l'abattoir, le producteur établit un bon d'enlèvement pour abattage contenant les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les nom et adresse de l'éleveur de PAE, - Les nom et adresse de l'engraisseur, - La date d'enlèvement pour abattage, - Le nombre de palmipèdes enlevés, - La date de mise en engraissement, - La date et l'heure du dernier repas, - L'identification du bâtiment ou du lot de PAE enlevés sur son exploitation, - L'identification de la salle ou du lot de palmipèdes engraisés enlevés. <p>Une copie du bon d'enlèvement pour abattage est transmise à l'abattoir.</p>	<u>Registre d'engraissement</u> <u>Registre d'engraissement</u> <u>Bon de livraison</u> <u>Bon d'enlèvement pour abattage</u>

<u>ÉTAPE</u>	<u>POINTS DE MAITRISE</u>	<u>METHODE</u>	<u>ENREGISTREMENTS ASSOCIES</u>
<u>ABATTAGE</u>	<u>Engagement</u>	<u>Avant démarrage de la production, l'abattoir est enregistré avec nom, adresse et date d'habilitation dans une liste ad-hoc.</u>	<u>Dossier d'habilitation de l'abattoir</u>
<u>Réception des palmipèdes vivants</u>	<u>Identification des lots vivants</u>	<u>Les lots de palmipèdes engraisés vivants sont accompagnés du bon d'enlèvement pour abattage établi par l'engraiséur.</u>	<u>Bon d'enlèvement pour abattage</u>
<u>Abattage Refroidissement des carcasses</u>	<u>Procédure d'identification et de traçabilité durant abattage</u>	<u>Chaque lot de palmipèdes 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 palmipèdes à l'entreposage des carcasses sont décrites dans une procédure interne à l'abattoir.</u> <u>L'abattoir établit une fiche d'accompagnement du lot comprenant à l'issue de l'abattage :</u> - <u>le nom et adresse de l'engraiséur,</u> - <u>l'heure d'abattage,</u> - <u>le nombre d'animaux abattus.</u>	<u>Registre d'abattage</u> <u>Certificat de cession de palmipèdes abattus</u>
	<u>Identification des carcasses en cas de cession</u>	<u>En cas de cession des palmipèdes abattus à un atelier d'éviscération/découpe extérieur, le lot de palmipèdes est accompagné d'un document comprenant les informations suivantes :</u> - <u>Les nom et adresse de l'abattoir,</u> - <u>Les nom et adresse de l'engraiséur,</u> - <u>Les date et heure d'abattage,</u> - <u>Le nombre de carcasses cédées.</u>	
<u>ÉVISCÉRATION-DECOUPE</u>	<u>Engagement</u>	<u>Avant démarrage de la production, l'atelier d'éviscération et de découpe est enregistré avec nom, adresse et date d'habilitation dans une liste ad-hoc.</u>	<u>Dossier d'habilitation</u>
<u>Prise en charge des palmipèdes abattus</u>	<u>Identification des carcasses des palmipèdes abattus</u>	<u>Si les lots de palmipèdes sont été abattus sur le même site que l'atelier d'éviscération-découpe, ils sont identifiés par la fiche d'accompagnement des lots en abattage.</u> <u>Si les palmipèdes sont été abattus sur un site extérieur à l'atelier d'éviscération-découpe, ils sont identifiés par le certificat de cession.</u>	<u>Registre d'abattage</u> <u>Certificat de cession des palmipèdes abattus</u>

<u>ÉTAPE</u>	<u>POINTS DE MAITRISE</u>	<u>METHODE</u>	<u>ENREGISTREMENTS ASSOCIES</u>
<p><u>ÉVISCÉRATION-DECOUPE</u> (suite)</p> <p><u>Éviscération</u> <u>Classement des foies</u></p>	<p><u>Procédure d'identification et de traçabilité lors de l'éviscération</u></p>	<p><u>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.</u></p> <p><u>Les lots de palmipèdes 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 :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Les nom et adresse des engraisseurs,</u> - <u>Les date et heure d'éviscération,</u> - <u>La quantité et/ou le poids des foies par classement,</u> - <u>Le nombre et/ou le poids de carcasse,</u> - <u>Un numéro de séance d'éviscération.</u> <p><u>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.</u></p>	<p><u>Registre d'éviscération,</u></p> <p><u>Dossier d'habilitation</u></p>
<p><u>Découpe des carcasses</u> <u>Classement des viandes</u></p>	<p><u>Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe</u></p>	<p><u>La découpe est organisée en séance de découpe dont l'unité doit être précisée (Exemple : journée ou lot d'éviscération). Les carcasses sont découpées en prenant toutes les précautions pour qu'il n'y ait pas de mélange entre produits labellissables et produits déclassés.</u></p> <p><u>La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe contenant :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Les références des lots d'éviscération d'origine (noms et adresses des engraisseurs, heure d'éviscération, nombre de paletots) ;</u> - <u>Les poids et nombre de carcasses découpées ;</u> - <u>Les dates de découpe ;</u> - <u>La quantité (nombre et/ou poids) de pièces de viandes découpées ;</u> - <u>La quantité (nombre et/ou poids) de pièces de viandes classées ;</u> - <u>Le numéro de lot.</u> 	<p><u>Registre de découpe et classement des viandes</u></p>

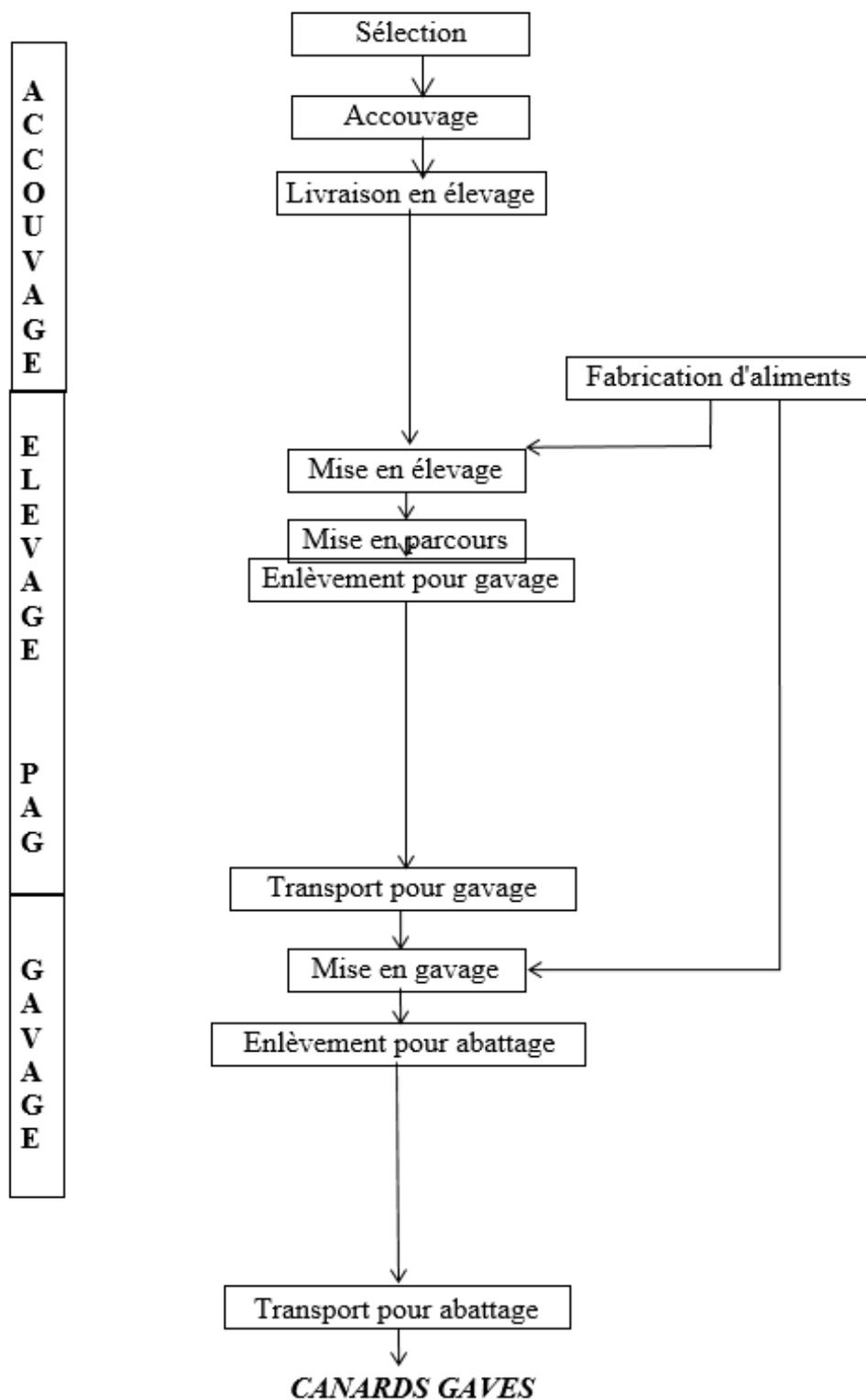
<u>ÉTAPE</u>	<u>POINTS DE MAITRISE</u>	<u>METHODE</u>	<u>ENREGISTREMENTS ASSOCIES</u>
<p><u>ÉVISCÉRATION-DECOUPE</u> (suite)</p> <p><u>Stockage des produits frais</u></p> <p><u>Conditionnement étiquetage</u></p> <p><u>Produits de découpe « non préemballé »</u></p>		<p><u>Les produits frais sont identifiés par la date de découpe (viande) ou d'éviscération (foie) et le numéro de référence de la séance de découpe ou d'éviscération.</u></p> <p><u>Ils sont stockés dans des lieux clairement identifiés où il ne peut y avoir de mélange entre produits labellissables et produits déclassés. La gestion du stock donne lieu à la tenue d'un registre de stock de produit frais permettant l'enregistrement des entrées et des sorties.</u></p> <p><u>Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette numérotée conforme aux exigences du Chapitre 6. Cette numérotation permet de retrouver la référence de la séance d'éviscération (foie) ou de découpe (viande). Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes doit être tenue.</u></p> <p><u>Les produits de découpe commercialisés non préemballés sont stockés dans des lieux clairement identifiés. Ils sont identifiés par la date de découpe et/ou d'éviscération et le numéro de la séance de découpe et/ou d'éviscération. La gestion du stock donne lieu à la tenue d'une fiche de stock Produits permettant l'enregistrement des entrées et des sorties.</u></p> <p><u>Lors de la vente au consommateur final, les produits de découpe vendus non préemballés sont identifiés par un étiquetage conforme aux exigences du Chapitre 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 doit être tenue.</u></p>	<p><u>Registre de stock des produits frais</u></p> <p><u>Étiquette</u> <u>Registre d'utilisation des étiquettes</u></p> <p><u>Registre de stock des produits vendus en vrac</u></p> <p><u>Étiquette</u> <u>Registre d'utilisation des étiquettes</u></p>

5. METHODE D'OBTENTION

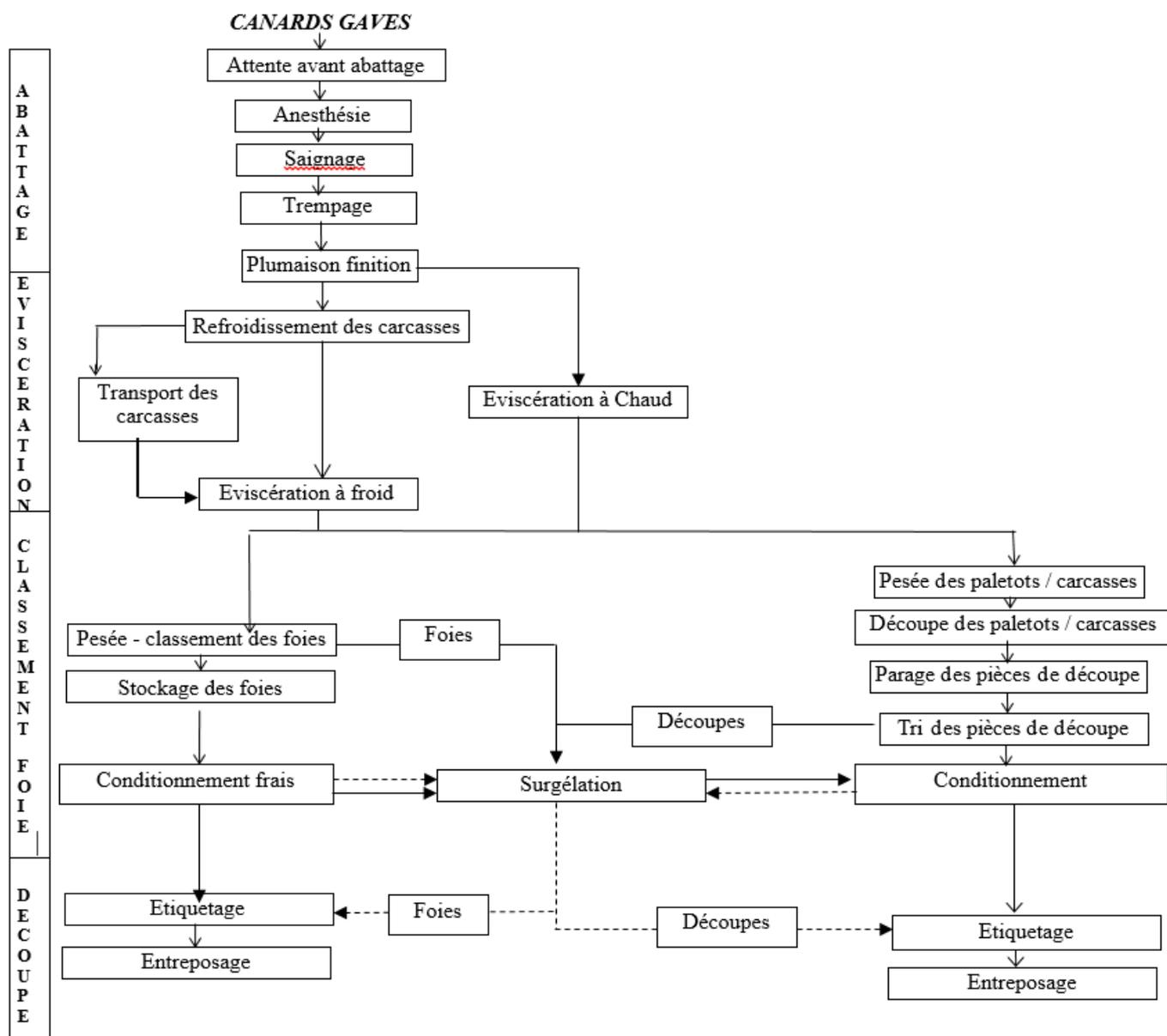
5.1. Schéma de vie

Étape	Opérateur
<u>Sélection</u>	<u>Sélectionneur</u>
<u>Sélection</u> / Multiplication / accoupage	Accoureur
Alimentation des canards / oies	Eleveur / Fabricant d'aliment <u>à la ferme (FaFeur) / Fabricant d'Aliment Industriel (FAI)</u>
Elevage	Éleveur / <u>OPST (Organisme chargé de la Planification et du Suivi Technique)</u>
<u>Engraissement par</u> Gavage	Gaveur <u>Engraisseur / OPST (Organisme chargé de la Planification et du Suivi Technique)</u>
Abattage / <u>Eviscération/Conditionnement / Etiquetage</u>	Abatteur <u>Abattoir / Atelier d'éviscération / Atelier de conditionnement</u>
<u>Eviscération / Découpe et conditionnement des découpes /Conditionnement / Etiquetage</u>	Abatteur <u>Atelier d'éviscération</u> / Atelier de Découpe / Atelier de conditionnement
Surgélation	Atelier de surgélation / Atelier de conditionnement

5.1.1. Élevage et gavage des canards et des oies



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



5.2. SELECTION DES ANIMAUX

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C5	Remplacement d'un croisement	Des essais en vue du remplacement des lignées autorisées peuvent être entrepris par l'ODG (Organisme de défense et de gestion). Ils font l'objet d'une présentation au comité national de l'INAO compétent

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>(protocole d'essai précisant notamment les durées) et une information de l'OC (Organisme certificateur).</p> <p>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.</p>

5.2. Sélection / Multiplication / Accoupage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C2.C4.	Sélection-Conformité des parentaux au référentiel du SYSAAF pour les canards	<p>Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF.</p> <p><u>Le couvoir dispose d'une attestation de conformité des reproducteurs parentaux au référentiel du SYSAAF, datant de moins de 3 ans.</u></p>
C5. € 3	Conformité des espèces croisements	<p><u>Canards : Les produits sont issus de canards obtenus à partir des croisements des espèces <i>Cairina moschata</i> × <i>Anas platyrhynchos</i> (mâle Barbarie × cane Pékin), dit canard mulard.</u></p> <p><u>Oies : Produits issus de l'espèce <i>Anser anser</i>.</u></p>
C3.C6.	Sexage des canards	Seuls Les canards destinés à la production en Label Rouge sont des mâles sont autorisés. (hors marge d'erreur de sexage).
C7.	Recours à des pratiques spécifiques pour les canards	<u>Pour prévenir tout comportement agressif des canards, le traitement du bec et des griffes peut être pratiqué. Dans ce cas, il doit être réalisé au couvoir (à l'infrarouge ou technique équivalente).</u>

5.3. Elevage

5.3.1. Mise en élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C8.	Nombre de sites d'exploitation	<p><u>Toute exploitation dispose au maximum de :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>2 sites d'exploitation dans le cadre des exploitations individuelles,</u> - <u>4 sites d'exploitation dans le cadre des exploitations de type collectif telles que GAEC ou autre forme juridique dirigées par un exploitant agricole à titre principal.</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C9.</u>	Effectif par <u>site</u> d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> - 12 800 canards maximum présents simultanément ; - <u>6 000 oies maximum présentes simultanément.</u>
<u>C10.</u>	<u>Simultanéité</u> <u>Spécialisation</u> de production <u>l'élevage</u>	<p>Sur un même site <u>d'élevage d'exploitation</u> (hors salle de gavage <u>d'engraissement</u>), on ne peut trouver simultanément <u>que des palmipèdes par espèce</u> (canard, oie) <u>destinés au Label Rouge avec un seul numéro d'homologation Label Rouge.</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - qu'un seul type de production (label rouge ou autre), - qu'un seul numéro d'homologation.
<u>C11.</u>	<u>Fonctionnement de l'Unité de Production (UP)</u>	<p><u>Dans une même UP les animaux sont issus du même couvoir, de la même espèce et d'un même numéro d'homologation de Label Rouge.</u></p> <p><u>Dans une même UP, les animaux sont de stade physiologique homogène.</u></p> <p><u>Ils peuvent être introduits dans la même UP en plusieurs lots sur une période maximale de 14 jours consécutifs. Dans ce cas :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Chaque lot est mis en place dans un bâtiment/abri distinct de la même UP.</u> - <u>Chaque lot est tracé et conduit séparément jusqu'à la mise en engraissement (bâtiments/abris/parcours distincts).</u>
<u>C12.</u>	Mise en élevage	<p>Les canetons et oisons sont mis en élevage le plus rapidement possible après l'éclosion et au plus tard le lendemain du jour de l'éclosion.</p>
<u>C13.</u>	Composition de la bande <u>pour les oies</u>	<p>Chaque livraison de canetons ou d'oisons, accompagnée d'un certificat d'origine, correspond à une bande.</p> <p>Pour les oies, une La bande d'élevage peut être constituée à partir de <u>deux</u> livraisons à condition qu'elles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se déroulent sur 2 jours consécutifs de la même semaine ou - Sur 2 semaines consécutives. Dans ce dernier cas, les oisons les plus jeunes sont élevés séparément au moins 8 jours à partir de leur arrivée sur l'élevage. <p><u>ET</u></p> <p>proviennent d'un même couvoir dont tous les parquets de reproducteurs comptent moins de 200 femelles.</p> <p>L'âge de référence retenu pour la bande est celui des oisons de la dernière livraison.</p>
<u>C14</u>	<u>Élevage en bande</u>	<u>Par espèce :</u>

		<ul style="list-style-type: none"> • Une bande peut être répartie sur plusieurs bâtiments ; • A chaque bâtiment correspond un lot d'élevage issu d'une seule et même bande ; • Sur un même site d'élevage, l'écart est au minimum de 19 jours entre chaque bande.
--	--	---

~~5.3.2. Accès au parcours~~

~~5.3.2. Conditions d'élevage~~

Les palmipèdes sont conduits en plein air sur parcours avec accès à un bâtiment d'élevage ou un abri, ou en période estivale, sur parcours sans bâtiment/abri attenant.

5.3.2.1. Caractéristiques des bâtiments d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14. 1 2	Règles d'implantation du bâtiment	<p><u>Les règles suivantes d'implantation des bâtiments d'élevage doivent être respectées :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Présence d'ouvertures, permettant d'assurer une bonne ventilation et aération, d'éviter les condensations et de fournir un éclairage naturel de l'intérieur ;</u> - <u>Implantation et aménagement favorisant la sortie des palmipèdes (exposition, orientation par rapport au vent) ;</u> - <u>Aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection ;</u> - <u>Insertion des bâtiments dans l'environnement ;</u> - <u>Les toitures photovoltaïques sont autorisées.</u>
C15.	Caractéristiques du bâtiment	Il est isolé, muni d'un système de chauffage et abrite le système d'alimentation.
C16. 1 8	Type de sol du bâtiment	<p>La litière doit être entretenue de façon à assurer un confort maximal aux animaux : elle doit être sèche et protégée des projections d'eau des abreuvoirs.</p> <p>Dans le cas de caillebotis, ils doivent être maintenus en bon état.</p>
C17. 1 9	Abreuvement en bâtiment	Des caillebotis adéquats sont placés sous les abreuvoirs, sauf s'il s'agit d'un système d'abreuvement par pipettes.
C18. 1 7	Dimension des ouvertures d'accès au parcours du bâtiment	Les bâtiments d'élevage utilisés après 43 jours d'âge des animaux, 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.
C14	Abreuvement sur les parcours	Des abreuvoirs sont installés sur les parcours.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible														
		Toutes les précautions sont prises (caillebotis, dalle étanche, drainage...) pour éviter la formation de boues, sauf s'il s'agit de pipettes.														
<u>C19.</u> € 1 6	Surface des bâtiments d'élevage <u>par site d'exploitation</u>	Il ne peut pas y avoir plus de 1 600 m ² de bâtiments d'élevage <u>destinés aux palmipèdes</u> par site d'exploitation.														
<u>€4.C20.</u>	Effectif de canards par bâtiments d'élevage	- 3 200 canards maximum - 2 000 oies maximum														
<u>C21.</u> € 2 2	Densité des canards en bâtiment d'élevage	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Age</th> <th>1 à 21 jours</th> <th>22 à 42 jours</th> <th>43 jours à l'engraissement</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Canards</td> <td>15 /m² maximum et 35 kg de poids vif /m² maximum</td> <td>10 /m² maximum et 35 kg de poids vif /m² maximum</td> <td>7,5 /m² maximum et 35 kg de poids vif /m² maximum</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Age</th> <th>1 à 42 jours</th> <th>43 jours à l'engraissement</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Oies</td> <td>10 /m² maximum et 30 kg de poids vif /m² maximum</td> <td>5 /m² maximum et 30 kg de poids vif /m² maximum</td> </tr> </tbody> </table>	Age	1 à 21 jours	22 à 42 jours	43 jours à l'engraissement	Canards	15 /m ² maximum et 35 kg de poids vif /m ² maximum	10 /m ² maximum et 35 kg de poids vif /m ² maximum	7,5 /m ² maximum et 35 kg de poids vif /m ² maximum	Age	1 à 42 jours	43 jours à l'engraissement	Oies	10 /m ² maximum et 30 kg de poids vif /m ² maximum	5 /m ² maximum et 30 kg de poids vif /m ² maximum
Age	1 à 21 jours	22 à 42 jours	43 jours à l'engraissement													
Canards	15 /m ² maximum et 35 kg de poids vif /m ² maximum	10 /m ² maximum et 35 kg de poids vif /m ² maximum	7,5 /m ² maximum et 35 kg de poids vif /m ² maximum													
Age	1 à 42 jours	43 jours à l'engraissement														
Oies	10 /m ² maximum et 30 kg de poids vif /m ² maximum	5 /m ² maximum et 30 kg de poids vif /m ² maximum														
<u>C22.</u> € 2 4 € 2 7	Durée du vide sanitaire <u>des bâtiments d'élevage</u>	<p>14 jours minimum (<u>décalé calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des palmipèdes</u>).</p> <p>Toutefois la durée peut être ramenée à 7 jours minimum (<u>décalé calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des palmipèdes</u>) à condition que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Les bâtiments soient utilisés de la mise en place des palmipèdes jusqu'au 42^{ème} jour d'âge maximum ;</u> - <u>L'éleveur contrôle l'efficacité des opérations de nettoyage / désinfection par :</u> <ul style="list-style-type: none"> o <u>Une appréciation visuelle du nettoyage après chaque nettoyage / désinfection ;</u> o <u>Un contrôle bactériologique de la qualité de la décontamination à minima 1 fois par an dans un laboratoire agréé ;</u> - <u>La durée du vide sanitaire soit complétée d'un vide sanitaire annuel de 21 jours consécutifs minimum.</u> 														

5.3.2.2. Caractéristiques des bâtiments d'élevage abris pour les canards

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C23.</u>	<u>Densité en abris</u>	<u>10 canards/m² maximum.</u>
<u>C24.</u>	<u>Durée du vide sanitaire des abris</u>	<u>14 jours minimum entre le nettoyage/désinfection des abris et du matériel et l'arrivée du lot suivant.</u>

5.3.3. Utilisation des bâtiments et du parcours pour les canards

5.3.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible															
<u>C25.</u> € 1 2	Accès au parcours	<p>L'accès à un parcours réserve par espèce plein air est obligatoire.</p> <p>Il n'y a pas de mélange d'espèces sur parcours.</p> <p>Dans tous les cas, ce parcours est non bétonné, en plein air et comporte et/ou une zone herbeuse et/ou une zone de chaume et/ou un couvert forestier.</p>															
<u>C26.</u>	<u>Aménagement du parcours</u>	<p><u>Le parcours est majoritairement végétalisé et non bétonné.</u></p> <p><u>Dans tous les cas le parcours doit apporter de l'ombrage aux palmipèdes notamment par l'implantation d'un minimum de :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>20 arbres par hectare de parcours,</u> <p><u>Ou</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>10 arbres par hectare de parcours, complétés de haies en lisière constituées de minimum 10 arbres ou arbustes par hectare.</u> 															
<u>C27.</u> € 2 3	Surface du parcours <u>associé à un bâtiment ou à un abri</u>	<p><u>Canards</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Bâtiment</th> <th>Abri</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Surface minimale du parcours</td> <td>3 m² / canard</td> <td>5 m² / canard</td> </tr> <tr> <td>Surface minimale instantanée du parcours dans le cas d'une utilisation fractionnée</td> <td>1,5 m² /canard</td> <td>2,5 m² / canard</td> </tr> </tbody> </table> <p><u>Oies</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Bâtiment</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Surface minimale du parcours</td> <td>10 m² / oie</td> </tr> <tr> <td>Surface minimale instantanée du parcours dans le cas d'une utilisation fractionnée</td> <td>5 m² / oie</td> </tr> </tbody> </table>		Bâtiment	Abri	Surface minimale du parcours	3 m ² / canard	5 m ² / canard	Surface minimale instantanée du parcours dans le cas d'une utilisation fractionnée	1,5 m ² /canard	2,5 m ² / canard		Bâtiment	Surface minimale du parcours	10 m ² / oie	Surface minimale instantanée du parcours dans le cas d'une utilisation fractionnée	5 m ² / oie
	Bâtiment	Abri															
Surface minimale du parcours	3 m ² / canard	5 m ² / canard															
Surface minimale instantanée du parcours dans le cas d'une utilisation fractionnée	1,5 m ² /canard	2,5 m ² / canard															
	Bâtiment																
Surface minimale du parcours	10 m ² / oie																
Surface minimale instantanée du parcours dans le cas d'une utilisation fractionnée	5 m ² / oie																

N°	Point à contrôler	Valeur-cible						
<u>C28.</u> € 2 6	Surface du parcours <u>non associé à un bâtiment ou à un abri</u>	<p><u>Ce type de parcours doit :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - être utilisé uniquement du 1^{er} mai au 31 octobre inclus ; - disposer d'un couvert cultivé ou de la présence d'arbres permettant d'apporter de l'ombrage aux palmipèdes. <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Canards</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Surface minimale du parcours</td> <td>5 m² / canard</td> </tr> <tr> <td>Surface minimale instantanée du parcours dans le cas d'une utilisation fractionnée</td> <td>2,5 m² / canard</td> </tr> </tbody> </table>		Canards	Surface minimale du parcours	5 m ² / canard	Surface minimale instantanée du parcours dans le cas d'une utilisation fractionnée	2,5 m ² / canard
	Canards							
Surface minimale du parcours	5 m ² / canard							
Surface minimale instantanée du parcours dans le cas d'une utilisation fractionnée	2,5 m ² / canard							
<u>C29.</u> € 1 3	Age d'accès au parcours	<ul style="list-style-type: none"> - Canards : dès le 43^{ème} jour ; - Oies : dès le 49^{ème} jour. 						
<u>C30.</u> € 1 4	<u>Système d'Ab</u> breuvement sur les parcours	<p>Des abreuvoirs <u>protégés de la faune sauvage</u> sont installés sur les parcours.</p> <p>Toutes les précautions sont prises (caillebotis, dalle étanche, drainage...) pour éviter la formation de boues, sauf s'il s'agit de pipettes.</p>						
<u>C31.</u> € 1 5	Temps de repos du parcours	<p>Le temps de repos du parcours est de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>42 jours minimum entre chaque utilisation ;</u> - 182 jours minimum par année civile. <p>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.</p>						

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

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

5.3.4. Alimentation des palmipèdes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C32.</u> € 3 3	<u>Matières premières autorisées</u>	<p><u>Les catégories de matières premières autorisées définies dans le catalogue communautaire sont énoncées ci-après. Lorsque des matières premières sont précisées, seules celles-ci ou leurs produits dérivés sont autorisés dans la catégorie concernée. Sans précision, toute la catégorie est autorisée.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● <u>Grains de céréales et produits dérivés ;</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> • <u>Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés à l'exception des produits dérivés de palme et palmiste qui sont exclus ;</u> • <u>Graines de légumineuses et produits dérivés ;</u> • <u>Tubercules, racines et produits dérivés, uniquement les catégories suivantes : betterave et produits dérivés, pomme de terre et produits dérivés ;</u> • <u>Autres graines et fruits et produits dérivés, uniquement les catégories suivantes : produits dérivés de pommes, sarrasin et produits dérivés de sarrasin, produits dérivés de châtaignes, produits dérivés de raisins ;</u> • <u>Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés uniquement les catégories suivantes : fibre de chanvre, paille de lin, luzerne et produits dérivés ;</u> • <u>Autres plantes, algues et produits dérivés uniquement les catégories suivantes : algues et produits dérivés, mélasse de canne à sucre, sucre de canne, lignocellulose ;</u> • <u>Produits laitiers et produits dérivés uniquement les catégories suivantes : babeurre/babeurre en poudre, lait/lait en poudre, lait écrémé/lait écrémé en poudre, lait concentré et évaporé et produits dérivés, lactosérum/lactosérum en poudre, lactosérum délactosé/lactosérum délactosé en poudre, lactosérum délactosé déminéralisé/lactosérum délactosé déminéralisé en poudre ;</u> • <u>Minéraux et produits dérivés ;</u> • <u>Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés : levures de bière et produits de levure de bière ;</u> • <u>Divers, uniquement les catégories suivantes : Produits de la transformation de végétaux, Produits de la transformation d'épices et d'aromates, Produits de la transformation de plantes.</u>
<u>C33.</u>	<u>Nature de l'alimentation en élevage</u>	<u>Alimentation sans OGM (<0,9%)</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<p><u>C34.</u> € 3 7</p>	<p><u>Additifs interdits</u></p>	<p><u>Les additifs technologiques des groupes fonctionnels suivants : émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants sont interdits.</u></p> <p><u>Les additifs sensoriels du groupe fonctionnel suivant sont interdits : colorants.</u></p>
<p><u>C35.</u> € 3 4</p>	<p>Composition de l'alimentation jusqu'au 42^{ème} jour</p>	<p>L'alimentation doit contenir au moins 50% <u>en poids de la formule</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de grains de céréales et produits dérivés, - de graines de légumineuses et produits dérivés.
<p><u>C36.</u> € 3 5</p>	<p>Composition de l'alimentation du 43^{ème} jour <u>jusqu'au début de la phase d'engraissement</u></p>	<p>Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés doit être égal ou supérieur à 70%.</p> <p>Le pourcentage minimum d'incorporation des matières premières doit être de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>15% minimum de maïs (grains de maïs et produits dérivés de maïs) ;</u> - 40% maximum de blé (hors produits dérivés). <p><u>Calcul du pourcentage moyen pondéré</u></p> <p>Pour tous les palmipèdes, le « pourcentage moyen pondéré » correspond à :</p> $\text{Pourcentage moyen pondéré de X à partir du 43ème jour} = \frac{\text{Quantité de X distribuée à partir du 43ème jour}}{\text{Quantité d'aliment distribuée à partir du 43ème jour}}$ <p>X représentant selon les périodes de distribution : les grains de céréales et produits dérivés</p>
<p><u>C37.</u> € 3 6</p>	<p>Pourcentage de produits dérivés de céréales du 43^{ème} jour <u>jusqu'au début de la phase d'engraissement</u></p>	<p>Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15% en poids du total de la formule d'aliment.</p>
<p><u>C38.</u></p>	<p><u>Référencement des formules d'aliment</u></p>	<p><u>Chaque formule d'aliment fait l'objet d'un référencement auprès de l'ODG ou de l'organisme certificateur préalablement à sa fabrication.</u></p> <p><u>L'optimisation d'une formule référencée est possible dans la mesure où elle respecte le cadre du plan d'alimentation.</u></p>
<p><u>C39.</u></p>	<p><u>Application des bonnes pratiques de fabrication d'aliment chez les fabricants d'aliment industriel (FAI)</u></p>	<p><u>Les fabricants d'aliment (FAI) doivent être titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la nutrition animale (RCNA) ou justifier d'une reconnaissance mutuelle du RCNA.</u></p>

5.3.4.5.3.5. Conditions sanitaires d'élevage

5.3.5.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C40.</u> € 3 8	Suivi sanitaire des canards et des oies	<ul style="list-style-type: none"> 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. Tout traitement soumis à prescription vétérinaire doit être interrompu avant le début du gavage proprement dit. <u>Tout traitement antibiotique est limité aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des animaux.</u>

5.3.5.2. Conditions particulières liées à un risque sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C5.C41.</u>	<u>Conditions particulières liées à un risque d'infection par le virus de l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP)</u>	<p><u>Dans le cadre de la lutte contre la propagation du virus de l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP), lorsqu'une mise à l'abri des palmipèdes est imposée par le ministère chargé de l'agriculture (ou une autre autorité compétente), il peut être dérogé aux critères imposant un accès au parcours (C25), une surface de parcours (C27, C28), un âge d'accès au parcours (C29), un système d'abreuvement sur les parcours (C30).</u></p> <p><u>L'ODG informe l'OC du changement de statut sanitaire.</u></p>

5.4. Engraissement par gavage des palmipèdes

5.3.5.5.4.1. Mise en engraissement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C42.</u>	Effectif par exploitation et par exploitant	<u>1 000 canards ou oies maximum par exploitant simultanément.</u>
<u>C43.</u> € 3 9	Effectif par exploitation	2 000 canards ou oies maximum par exploitation simultanément.
<u>C44.</u>	<u>Volume annuel par exploitation</u>	<u>26 000 palmipèdes maximum engraisés par an par exploitation.</u>
<u>C45.</u> € 4 1	Constitution du lot de gavage <u>de la bande d'engraissement</u>	<u>Dans une salle de gavage, tous les canards doivent obligatoirement rentrés le même jour.</u>

		<ul style="list-style-type: none"> - <u>A chaque unité de production, correspond une bande constituée au maximum de deux lots d'élevage différents ;</u> - <u>Dans une unité de production, les palmipèdes peuvent entrer sur deux jours consécutifs maximum ;</u> - <u>La durée d'engraissement est comptabilisée à partir de l'entrée des derniers palmipèdes.</u>
€40	Organisation des salles de gavage	<p>A chaque salle de gavage, correspond un lot de gavage provenant d'un seul lot d'élevage.</p> <p>Exceptionnellement, afin de compléter la salle de gavage, le lot de gavage peut être constitué de 2 lots d'élevage maximum.</p>

5.4.2. Caractéristiques du bâtiment d'engraissement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C46. € 4 2	Aménagement du bâtiment de gavage d'engraissement	<ul style="list-style-type: none"> - Les conditions de conception et de fonctionnement des bâtiments d'engraissement doivent permettre d'assurer le confort des animaux avec un renouvellement d'air suffisant ; - Les salles d'engraissement doivent être conçues et aménagées de manière à permettre un nettoyage efficace.
C47. € 4 3	Mesures sanitaires Gestion des risques sanitaires	<p><u>Le bâtiment de gavage d'engraissement comporte au maximum 3 unités de production salles séparées, ne permettant aucune diffusion de contaminations ou de maladies directes ou indirectes.</u></p> <p>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.</p>
C48. € 4 4	Système d'abreuvement	<p>Les abreuvoirs doivent être <u>tenus propres et approvisionnés en eau fraîche (renouvelée) et nettoyés régulièrement.</u></p>
C49. € 4 5	Sol des logements de gavage d'engraissement	<p><u>En cas de gavage d'engraissement en parcs au sol sur litière :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Le sol du local doit être bétonné pour permettre un nettoyage facile ainsi qu'une évacuation rapide des déjections et avoir une pente adéquate pour l'évacuation des eaux de nettoyage ;</u> - Il doit être maintenu en bon état de propreté, notamment par un enlèvement régulier des déjections (ou des litières) de façon à ce qu'il n'y ait aucun dégagement d'ammoniac dans l'atmosphère ambiante,

		<p>- <u>La litière doit être entretenu tenue propre et renouvelée fréquemment</u> de façon à assurer un confort maximal aux animaux.</p> <p><u>En cas d'engraissement sur caillebotis, en parc au sol ou logements collectifs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Le sol doit permettre une évacuation rapide des déjections ainsi qu'un nettoyage et une désinfection faciles ; - Les caractéristiques du sol doivent permettre d'éviter les blessures aux pattes des palmipèdes. 												
<p><u>C50.</u> € 4 8</p>	<p>Densité en gavage engraissement</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="754 584 979 651">Espèces</th> <th data-bbox="979 584 1203 651">Canards</th> <th data-bbox="1203 584 1428 651">Oies</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="754 651 979 869">Parc collectif au sol sur caillebotis</td> <td data-bbox="979 651 1203 869">7 / m² maximum soit 1 428 cm² / canard minimum</td> <td data-bbox="1203 651 1428 869">4 / m² et 30 kg de poids vif / m² maximum</td> </tr> <tr> <td data-bbox="754 869 979 1086">Parc collectif au sol sur litière</td> <td data-bbox="979 869 1203 1086">4 / m² maximum soit 2 500 cm² / canard minimum</td> <td data-bbox="1203 869 1428 1086">4 / m² et 30 kg de poids vif / m² maximum</td> </tr> <tr> <td data-bbox="754 1086 979 1267">Logement collectif</td> <td data-bbox="979 1086 1203 1267">8 / m² soit 1 250 cm² / canard minimum</td> <td data-bbox="1203 1086 1428 1267">-</td> </tr> </tbody> </table>	Espèces	Canards	Oies	Parc collectif au sol sur caillebotis	7 / m ² maximum soit 1 428 cm ² / canard minimum	4 / m ² et 30 kg de poids vif / m ² maximum	Parc collectif au sol sur litière	4 / m ² maximum soit 2 500 cm ² / canard minimum	4 / m ² et 30 kg de poids vif / m ² maximum	Logement collectif	8 / m ² soit 1 250 cm ² / canard minimum	-
Espèces	Canards	Oies												
Parc collectif au sol sur caillebotis	7 / m ² maximum soit 1 428 cm ² / canard minimum	4 / m ² et 30 kg de poids vif / m ² maximum												
Parc collectif au sol sur litière	4 / m ² maximum soit 2 500 cm ² / canard minimum	4 / m ² et 30 kg de poids vif / m ² maximum												
Logement collectif	8 / m ² soit 1 250 cm ² / canard minimum	-												
<p><u>C51.</u> € 5 2</p>	<p>Durée du vide sanitaire</p>	<p>Après nettoyage et désinfection, un vide sanitaire est réalisé. Il est de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 jours minimum après désinfection, dans le cas de gavage pour les parcs au sol sur litière, - 48 heures minimum après désinfection, dans le cas de gavage en pour les parcs au sol ou les logements collectifs sur caillebotis. <p>Un vide sanitaire total de la salle de gavage de l'unité de production d'engraissement d'une durée de 14 jours consécutifs est réalisé annuellement (<u>délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des palmipèdes</u>).</p>												

5.4.3. Savoir-faire d'engraissement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C52.</u> € 4 6	Age de mise en <u>gavage engraissement</u>	- Les canards et les oies sont mis en gavage au plus tôt à l'âge de 87 jours. Canards : 87 jours minimum ; - <u>Oies : 91 jours minimum.</u>
<u>C53.</u> € 4 7	Poids moyen du lot <u>des animaux dans la bande</u> à la mise en <u>gavage engraissement</u>	- Canards : 3,8 kg minimum, les canards de moins de 3,5 kg sont exclus du lot. ; - Oies : 5 kg minimum, les oies de moins de 4,6 kg sont exclues du lot.
<u>C54.</u>	<u>Savoir-faire d'engraissement</u>	<u>L'engraissement est réalisé manuellement par un producteur qui distribue une quantité de maïs grain entier, adaptée au stade d'engraissement et à la capacité physiologique de chaque palmipède.</u>
<u>C55.</u> € 5 0	Durée de gavage <u>d'engraissement</u>	- Canards : 2 repas par jour minimum <u>durant 12 jours minimum. Toutefois, le jour d'arrivée ou de départ, un seul repas peut être distribué ;</u> - Oies : 15 jours minimum.

5.4.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C56.</u> € 4 9	Compositions de l'alimentation <u>en gavage en engraissement</u>	Le maïs en grain entier représente au minimum 99% de l'aliment d'engraissement.
<u>C57.</u>	<u>Nature de l'alimentation en engraissement</u>	<u>Alimentation sans OGM (<0.9%)</u>

5.4.5. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C58.</u> € 5 3	<u>Traitements</u>	Aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être administré pendant le gavage. <u>En cas de traitement antibiotique pendant la période d'engraissement par gavage, les produits ne sont pas labellissables.</u>

5.5. Ramassage et transport des palmipèdes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C59.</u> 5 4	<u>Mise à jeun avant abattage</u>	- La quantité de maïs distribuée au cours du dernier repas devra être <u>est adaptée à la durée au délai</u> entre ce repas et l'abattage, pour <u>éviter que</u> les jabots pleins lorssoient vides lors de l'abattage Les canards et les oies <u>palmipèdes</u> sont abattus dans les 12 heures maximum qui suivent le dernier repas.
<u>C60.</u> 5 5	<u>Délai entre l'enlèvement et l'abattage</u>	<u>L'enlèvement des palmipèdes est organisé de telle manière que la durée de transport et d'attente est limitée à 5 heures.</u>

5.4.5.6. Abattage

5.4.1.5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C61.</u> 5 6	Conditions d'attente	Lors de l'attente <u>L'attente des palmipèdes avant abattage, s'effectue de manière à limiter les canardseffets des aléas climatiques (exemple : attente à l'abri de la pluie, du soleil et les oies doivent être protégées des températures excessives (chaudes et froides)-des vents dominants).</u> Les conditions de confort (aire abritée à luminosité réduite, <u>présence d'ouvertures permettant d'assurer une ventilation et</u> aération suffisante),) doivent être adaptées au temps d'attente. <u>En fonction de ses installations, chaque abattoir définit des instructions précises.</u>

5.4.2.5.6.2. Abattage des palmipèdes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C62.</u> 5 7	Age d'abattage	Les canards et les oies sont abattus à l'âge minimum de 102 jours.
<u>C63.</u> 5 8	Conditions de saignée	Dans tous les cas, la qualité de l'incision doit favoriser un égouttage rapide, <u>l'égouttage qui doit être inférieur à 6 minutes.</u>
<u>C5</u> 9	Conditions de plumaison	<ul style="list-style-type: none"> • La plumaison peut être manuelle ou mécanique ; • Elle peut être réalisée par échaudage et/ou à sec ; <u>L'eau est renouvelée aussi souvent que nécessaire, pour limiter les risques sanitaires.</u>

5.6.3. Eviscération des palmipèdes

L'éviscération peut être réalisée à chaud ou à froid.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C64.</u> € 6 0	Conditions d'éviscération	- L'éviscération sur table est interdite ; - <u>Le prélèvement du foie gras est manuel.</u>
<u>C65.</u> € 6 1	Conditions d'éviscération à chaud	- Les canards ou les oies sont éviscérés aussitôt après abattage ; - Les carcasses sont placées en chambre froide de ressuage après éviscération ; - <u>Les foies labellissables sont refroidis.</u>
<u>C66.</u> € 6 2	Conditions d'éviscération à froid	- Les canards ou les oies sont placés en chambre froide de ressuage après plumaison ; - Chaque lot de carcasses ressuées est éviscéré dans un délai maximum de 24 heures après l'abattage ; - <u>Les carcasses après éviscération peuvent être soit placées en chambre froide de conservation afin de maintenir la chaîne du froid, soit découpées ;</u> - Les foies labellissables sont refroidis <u>remis au froid ou mis en œuvre.</u>

5.5.5.7. Découpe

5.7.1. Conditions de découpe des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C67.</u> € 6 3	Conditions de découpe <u>des carcasses</u>	- Les carcasses <u>Elles</u> sont découpées après refroidissement ; - Seule la découpe manuelle est autorisée - <u>La levée des magrets est manuelle.</u>
<u>C68.</u> € 6 4	Délai entre abattage et découpe <u>des carcasses</u>	48 heures maximum

5.5.1.5.7.2. Sélection des carcasses entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C69.</u> € 6 5	Caractéristiques des carcasses labellissables	Les carcasses sont parfaitement <u>complètement</u> plumées, sans blessure, ni griffure, ni ecchymose ou autre anomalie apparente.

5.5.2.5.7.3. Sélection des foies gras

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C70.</u> € 6 6	Caractéristiques des foies gras labellisables	<p>Pour être labellisable, le foie gras doit être :</p> <ul style="list-style-type: none"> Entier (2 lobes), <u>éveiné le cas échéant</u>, Un parage superficiel peut être réalisé Exempt de marque de fiel (il devra avoir été retiré lors de l'éviscération), De couleur claire uniforme ; sans tache et anomalie d'aspect de quelque nature que ce soit (tâches de sang, hématomes, sans granulosité, tâches vertes de boyaux ou de fiel...), De consistance ferme et souple au toucher, sans granulosité et de paroi extérieure lisse, d'un poids compris entre 400 g (minimum) et 700 g (maximum) pour le canard et au minimum 600 g pour l'oie.
<u>C71.</u>	<u>Découpe secondaire</u>	<u>Seuls les foies gras labellisables peuvent être tranchés.</u>
<u>C67</u>	Date limite de consommation (DLC)	<p>La DLC est inférieure ou égale à :</p> <ul style="list-style-type: none"> 12 jours lorsqu'ils sont conditionnés sous vide ou sous atmosphère contrôlée, 5 jours dans les autres cas.

5.7.4. Conditions de tranchage des abats et des viandes de canards et d'oies

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Valeur-cible</u>
<u>C72.</u>	<u>Délai entre abattage et tranchage des viandes et abats</u>	<u>48 heures maximum (jour N pour jour N+2).</u>
<u>C73.</u>	<u>Modalité de tranchage des foies gras frais</u>	<u>Le tranchage est réalisé sur des foies gras labellisables non éveinés.</u>
<u>C74.</u>	<u>Poids des escalopes de foies gras</u>	<u>Les escalopes de foies gras pèsent 35grammes minimum.</u>
<u>C75.</u>	<u>Délai entre tranchage et surgélation des viandes et abats</u>	<u>La surgélation est réalisée le même jour que le tranchage.</u>

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

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Valeur-cible</u>
<u>C76.</u>	<u>Délai entre éviscération et éveinage</u>	<u>L'éveinage est réalisé au plus tard le lendemain de l'éviscération, que l'éviscération soit opérée à chaud ou à froid.</u>
<u>C77.</u>	<u>Modalités d'éveinage des foies gras, le cas échéant</u>	<ul style="list-style-type: none"> <u>L'éveinage consiste à retirer la veine centrale du foie gras ainsi que les veines latérales ;</u> <u>L'éveinage est réalisé à la main sur des foies gras frais labellisables ;</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<u>- Il est réalisé avant la mise en surgélation.</u>

5.5.2.1.5.7.6. Sélection des abats (gésiers et cœurs)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C78.</u> € 6 8	Classement des gésiers labellisables	- Les gésiers sont présentés entiers et doivent être dépourvus de revêtement corné et leur contenu doit avoir été enlevé. - Ils doivent être correctement pelés intérieurement, dégraissés extérieurement et ne doivent pas comporter de morceau d'œsophage ; <u>- Les gésiers peuvent être tranchés..</u>
<u>C79.</u> € 6 9	Classement des cœurs labellisables	Les cœurs peut être <u>sont</u> dépourvus ou non de membrane péricardique, ils doit être <u>sont</u> présentés entier, sans coupures et débarrassés de l'aorte.

5.5.2.2.5.7.7. Sélection des pièces de découpes (viande)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C80.</u> € 7 0	Classement des pièces de découpes labellisables	Pour être labellisables, les pièces de découpes doivent être exemptes de brûlures, griffures, hématomes et fractures.
<u>C81.</u> € 7 1	Qualité du paletot et des morceaux de découpe (magret, cuisse, manchon, aile, <u>aiguillettes</u>)	Ils 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, - sicots et filoplumes ; - gras (sauf précisions, dans la définition du produit).
<u>C82.</u> € 7 2	Poids des <u>magrets entiers</u>	Le poids du M <u>magret</u> de canard paré : <u>est de</u> 350 g minimum ; <u>- Magret d'oie paré : 320 g minimum.-</u>
<u>C73</u>	<u>Qualité des aiguillettes</u>	Les aiguillettes sont présentées entières et sans hématome. Elles sont exemptes des déchets suivants : - petits os ou morceaux d'os, - cartilages issus principalement des jointures, - caillots sanguins, - gras (sauf précisions, dans la définition du produit).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C83.</u>	<u>Découpe secondaire</u>	<u>Seuls les magrets labellisés peuvent être tranchés et doivent être présentés avec peau.</u>

5.6.5.8. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C84.</u> 7 4	Procédé de surgélation	<u>Seule la surgélation est autorisée et pas la congélation est interdite.</u> <u>Les abats et les découpes sont surgelés à l'aide d'un matériel de surgélation (tunnel, cellule ...). Il doit permettre d'atteindre une température à cœur des produits de -18°C dans un délai maximum de 2h.</u>
<u>C85.</u> 7 5	<u>Délai entre l'abattage et la surgélation</u> <u>Qualité de la surgélation</u>	<u>48 heures maximum (jour N pour jour N+2</u> <u>- Attente maximale entre abattage et mise en surgélation : Jour N pour jour N+2 maximum ;</u> <u>- Délai pour atteindre une température à cœur des abats et découpes de -18°C : 4 h maximum.</u>
<u>C86.</u> 7 6	Date de durabilité minimale (DDM)	<u>La DDM des abats et pièces de découpe surgelés est au maximum de 8 mois.</u> <u>- Foie gras entier : 12 mois maximum ;</u> <u>- Foie gras tranché : 12 mois maximum ;</u> <u>- Abats hors foie gras et pièces de découpe (viande) : 12 mois maximum.</u>

6. ETIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C87.</u> 7 7	Mentions d'étiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage mentionne au minimum : - Le logo « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique ; - Le numéro d'homologation du Label Rouge ; - Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles sont reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette ; - Le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'ODG.
<u>C88.</u> 7 8	<u>Validation des étiquettes par l'ODG</u> <u>Etiquetage des produits</u>	<u>Toutes les étiquettes sont soumises à l'ODG pour validation avant impression et utilisation.</u> <u>Préalablement à toute apposition sur les produits, les modèles d'étiquettes sont transmis par les opérateurs pour avis à l'ODG.</u>

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

<u>Réf.</u>	<u>Principaux points à contrôler</u>	<u>Méthode d'évaluation</u>
<u>C5</u>	<u>Conformité des croisements</u>	<u>Documentaire</u> <u>Visuelle</u>
<u>C18</u>	<u>Dimension des ouvertures d'accès au parcours du bâtiment</u>	<u>Visuelle</u>
<u>C19</u>	<u>Surface des bâtiments d'élevage par site d'exploitation</u>	<u>Documentaire</u>
<u>C21</u>	<u>Densité en bâtiments d'élevage</u>	<u>Documentaire</u>
<u>C23</u>	<u>Densité en abris</u>	<u>Documentaire</u>
<u>C26</u>	<u>Aménagement du parcours</u>	<u>Visuelle</u>
<u>C27</u>	<u>Surface du parcours associé à un bâtiment ou à un abri</u>	<u>Documentaire</u>
<u>C28</u>	<u>Surface du parcours non associé à un bâtiment ou à un abri</u>	<u>Documentaire</u>
<u>C29</u>	<u>Age d'accès au parcours</u>	<u>Documentaire</u>
<u>C35</u> <u>C36</u>	<u>Composition de l'alimentation</u>	<u>Documentaire</u>
<u>C50</u>	<u>Densité en engraissement</u>	<u>Documentaire</u>
<u>C52</u>	<u>Age de mise en engraissement</u>	<u>Documentaire</u>
<u>C55</u>	<u>Durée d'engraissement</u>	<u>Documentaire</u>
<u>C56</u>	<u>Composition de l'alimentation en engraissement</u>	<u>Documentaire</u>
<u>C62</u>	<u>Age d'abattage</u>	<u>Documentaire</u>
<u>C69</u> <u>C70</u> <u>C74</u> <u>C78</u> <u>C79</u> <u>C80</u> <u>C81</u> <u>C82</u>	<u>Caractéristiques des produits labellisables</u>	<u>Documentaire</u> <u>Visuelle</u>

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

ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS

Abréviations :

GMS : Grandes et moyennes surfaces.

OPST : Organisme de planification et de suivi technique.

SYSAAF : Syndicat des sélectionneurs avicoles et aquacoles français.

Définitions :

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

Abri : bâtiment non chauffé permettant aux palmipèdes de se protéger des intempéries et des fortes chaleurs.

Paletot : désigne l'ensemble des pièces de viandes reliées entre elles par la peau et le gras sous cutané, après éviscération et une fois les os de la carcasse retirés.

Site d'élevage : ~~Implantation géographique d'un ou plusieurs bâtiments ou ensemble de bâtiments ou parcelles d'une même exploitation éloignés des autres bâtiments ou parcelles ou parcelles de la même exploitation d'une distance inférieure ou égale à 500 mètres. Le site d'élevage exclut les bâtiments ou salles de gavage.~~

Site d'exploitation : espace constitué par la zone d'élevage et la zone professionnelle. La zone d'élevage est définie comme l'espace constitué par l'ensemble des unités de production.

Unité de production : toute partie d'un établissement qui se trouve complètement indépendante au regard de sa localisation et de ses activités routinières de gestion de volailles ou autres oiseaux captifs qui y sont détenus ;

Utilisation fractionnée du parcours : pratique consistant à scinder temporairement le parcours en deux parties afin de favoriser la repousse du couvert végétal.