

	CONSERVES ET SEMI-CONSERVES DE CONFITS PREPAREES A PARTIR D'OIE OU DE CANARD	DECISION N° 39 OCTOBRE 1997 Mise à jour : indice b
---	---	---

Titre I - DEFINITION

Article 1

Selon les usages, les conserves et semi-conserves alimentaires de Confit préparées à partir d'oie et de canard sont conformes aux critères ci-après et préparées à partir de chair de canard ou d'oie engraisé par gavage pour la production de foie gras, préalablement salée, assaisonnée ou non et cuite à coeur dans de la graisse à l'exclusion de tous autres modes ou procédés de cuisson, recouverte de graisse de l'espèce considérée avant stabilisation par un traitement thermique approprié.

Article 2

La dénomination Confit d'oie ou de canard est réservée uniquement aux conserves et semi-conserves constituées respectivement d'ailes et/ou de cuisses d'oie ou de canard⁽¹⁾.

Pour les autres préparations, le nom de la pièce anatomique figure dans la dénomination avant ou après le mot confit (confit de magret de canard ou d'oie, magret de canard ou d'oie confit, confit de manchons de canard ou d'oie, manchons de canard ou d'oie confits, gésiers confits de canard ou d'oie, confit de gésiers de canard ou d'oie...).

Titre II - SPECIFICATIONS

A) Caractéristiques des matières premières

Article 3

Les seules parties de l'animal qui peuvent être utilisées sont : la cuisse, l'aile avec son magret solidaire, le magret, les aiguillettes (muscle pectoral profond), le manchon (humerus avec la masse musculaire l'enveloppant), le gésier, le coeur, à l'exclusion de toute autre partie de l'animal.

Article 4

La chair, les gésiers et les coeurs doivent satisfaire aux exigences de la législation en vigueur, provenir d'animaux gavés, en vue de la production de foie gras, sacrifiés par saignée, et ne pas présenter d'amas de sang provenant de meurtrissures.

Article 5

La peau recouvrant la musculature doit être conservée.

(1) ne s'applique pas aux plats cuisinés de viandes et de légumes contenant du confit d'oie ou de canard.

DECISION N° 39 - Conserves et semi-conserves de confit préparées à partir d'oie ou de canard - 2/3

Article 6

La graisse utilisée pour la cuisson ainsi que la graisse de couverture doivent provenir de palmipèdes gavés de l'espèce considérée. Dans le cas d'utilisation de la graisse de cuisson comme graisse de couverture, celle-ci doit être décantée ou filtrée avant utilisation.

B) Quantités nettes et nettes égouttées

Article 7

Pour les produits conditionnés en boîtes métalliques, la masse nette totale du contenu représente au minimum 90% de la capacité du contenant exprimée en poids d'eau. La masse égouttée de la viande, non désossée, de gésiers ou de coeurs, trouvée à l'ouverture du récipient, représente au minimum 50% de la capacité du récipient exprimée en poids d'eau.

Pour les récipients en verre, les barquettes ou les sachets souples, la masse nette totale est celle qui est techniquement possible de respecter pour ce genre de conditionnement. La masse nette égouttée de la viande non désossée doit être égale au minimum à 50% de la masse nette totale indiquée.

Les valeurs obtenues sont arrondies à la plus proche valeur inférieure multiple de 5.

Pour les pièces entières (cuisse, aile, magret), un morceau supplémentaire non désossé de même nature anatomique est admis pour respecter la masse égouttée de viande. Les os sans viande ne sont pas comptabilisés.

Titre III - CARACTERES DE QUALITE

Article 8

Caractères normaux : les conserves et semi-conserves visées par le présent texte présentent les caractères minimum ci-après :

- a) - les morceaux de chair, les gésiers entiers et les coeurs entiers doivent avoir conservé leur forme, être tendres et exempts de dépôt sanguin notable ;
- b) - la graisse de couverture peut être de couleur variant du blanc au jaune plus ou moins foncé ; elle ne doit pas être rance.
- c) - le confit d'oie ou de canard contient moins de
 - 8% de gelée et de jus exsudé, en masse rapportée à la masse nette totale
 - 1 % d'esquilles d'os en masse rapportée à la masse nette totale
 - 3 sicots et défauts de plumage en nombre par pièce en moyenne par unité de vente.

Ces critères sont mesurés sur un échantillon représentatif du lot.

Titre IV - METHODE D'EXAMEN

Article 9

Les prélèvements d'échantillons et l'appréciation des différents caractères seront effectués selon les méthodes prescrites en annexe.

ANNEXE

**Mode opératoire à suivre pour l'examen des Conserves et Semi-conserves de
Confits de canard ou d'oie, de gésiers confits de canard ou d'oie**

1 - Détermination de la masse nette et de la masse égouttée de viande :

Peser le récipient avant ouverture. le réchauffer au bain-marie pour amener le produit à une température de 60°C au minimum. L'ouvrir, verser le contenu sur un tamis de 20 cm de diamètre, à mailles de 2,5 mm pour les récipients de capacité inférieure ou égale à 850 ml et de 30 cm de diamètre à mailles de 2,5 mm pour les récipients de capacité supérieure à 850 ml. Incliner le tamis d'environ 20° par rapport à l'horizontale pour faciliter l'égouttage. Egoutter 2 mn. Peser les morceaux de confits et de gésiers.

Laver et rincer le récipient vide et son couvercle, les sécher, les peser.

Noter la masse nette totale et la masse égouttée de viande non désossée ou de gésiers.

Les masses sont mesurées au gramme près.

2 - Contrôle de la masse nette et de la masse égouttée de viande :

Le contrôle de la masse nette (poids net) s'effectue selon les modalités du décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 (JORF du 18/02/1978) modifié le 17/01/1990 (JO du 24/01/1990) et l'arrêté d'application du 20/10/1978 modifié (JO des 22/11/1978, 01/03/1980, 29/08/1990 et 01/04/1993).

Pour le contrôle de la masse égouttée de viande, il sera appliqué les mêmes modalités que pour le contrôle de la masse nette, les erreurs en moins étant doublées.

3 - Appréciation des caractères de qualité :

Procéder à l'examen de la viande, des gésiers et de la graisse. Vérifier la conformité aux spécifications prévues dans la présente décision.

4 - Contrôle des spécifications qualitatives :

Plan d'échantillonnage

Pour des lots de taille inférieure ou égale à 35 000, il est prélevé 20 préemballages au hasard.

Le lot est accepté pour 3 préemballages non conformes et refusé pour 4 préemballages non conformes.

Ce plan de contrôle sera utilisé par les agents chargés du contrôle et lors d'expertises de lots faisant l'objet de litiges.

D'autres plans de contrôles peuvent être adoptés par les fabricants pour leur autocontrôle.