



## Foie gras

- « **Foie gras entier** » : préparations composées uniquement d'un foie gras entier ou d'un ou de plusieurs lobes de foie gras et d'un assaisonnement.
- « **Foie gras** » : préparations composées de morceaux de lobes de foie gras agglomérés et d'un assaisonnement.
- « **Bloc de foie gras** » : préparations composées de foie gras reconstitué et d'un assaisonnement. La reconstitution s'effectue avec des moyens mécaniques : émulsion d'un mélange de foie et d'eau. La quantité d'eau et l'assaisonnement ne peuvent dépasser 10% de la masse de préparation.
- « **Bloc de foie gras avec morceaux** » : idem que « Bloc de foie gras » mais les morceaux doivent représenter au moins 30% de la masse du produit.
- Les préparations à base de foie gras : incorporation d'autres matières que le foie gras. La mention « foie gras » n'entre plus dans la dénomination de vente. Elle peut cependant la compléter, mais avec l'indication du pourcentage de foie gras mis en œuvre.

### Préparations contenant plus de 50% de foie gras :

- « **Parfaits de foie de canard** » : contiennent au moins 75 % de foie gras auquel est ajouté du foie maigre de canard et de l'assaisonnement.
- « **Médallions ou pâtés de foie de canard** » : contiennent au moins 50 % de foie gras ou de bloc de foie gras, présenté en noyau entouré d'une farce et assaisonnés.
- « **Galantines de foie de canard** » : contiennent au moins 50 % de foie gras ou de bloc de foie gras, mêlé à une farce et assaisonnées.
- « **Mousses de foie de canard** » : préparations composées d'au moins 50 % de foie gras, mêlé à une farce, de façon à donner au produit la texture caractéristique de la dénomination, et assaisonnées.

### Préparations contenant plus de 20% de foie gras :

Pour ces produits, la dénomination de vente est complétée par les termes «**Au foie de canard** » (ex : « pâtés au foie de canard »).

### Dénominations de vente des produits de découpe :

- « **Magret de canard** » : muscle de la masse pectorale constituant le filet prélevé sur un canard engraisé par gavage ayant produit son foie gras. Ce muscle ne comprend pas l'aiguillette et doit être présenté avec la peau et la graisse sous-cutanée.
- « **Aiguillette** » : muscle pectoral profond sans peau
- « **Cuisse** » : cuisse entièrement détachée ou sectionnée à l'articulation du tarse et comprenant l'entrecuisse avec gras et peau
- « **Manchon** » : humérus recouvert de ses muscles, de sa graisse et de sa peau