

<b>I. N. A. O.</b>	
<b>COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES</b>	
<b>Résumé des décisions prises</b>	
<i>Séance du 18 Juin 2015</i>	
<b>2015-CP500</b>	<b>DATE : 17 septembre 2015</b>

**Personnes présentes :**

**Président : Marcel SAINT-CRICQ**

- **Membres de la commission permanente :**  
Mmes Catherine DELHOMMEL, Dominique HUET, Nathalie VUCHER,  
MM. Henri BALADIER, Bruno BLOHORN, Eric CACHAN, Philippe DANIEL Jean-Paul MANCEL, Arnauld MANNER, Bernard TAUZIA.
- **Commissaire du gouvernement ou son représentant :**  
Mme Valérie PIEPRZOWNIK.
- **Le directeur général de la direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises :**  
Mmes Anny-Claude DEROUEN, Maria GRAS.
- **Le directeur général de la direction générale de l'alimentation ou son représentant :**  
Mme Fabienne COROLLER.
- **Le chef du service de la régulation et de la sécurité ou son représentant :**  
Mme Théodora KYPREOS et M. Xavier ROUSSEAU
- **Agents INAO :**  
Mmes Claire BABOUILLARD, Adeline DORET, Diane SICURANI, Christelle MARZIN, Sabine EDELLI, Catherine MARTIN-POLY, Marie-Lise MOLINIER, Alexandra OGNOV.  
MM. Jean-Luc DAIRIEN, Olivier RUSSEIL.

**Personnes excusées :**

- **Membres de la commission permanente :**  
MM. Pascal BONNIN, Patrick BOURON Gérard DELCOUSTAL, Jean-François RENAUD Jean-François ROLLET.

\* \*  
\*

**2015-CP501 Résumé des décisions prises de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 20 Mai 2015**

Le résumé des décisions prises sera présenté à la prochaine séance.

**2015-CP502 Label rouge n° LA 03/13 « Saucisson sec supérieur et saucisse sèche supérieure de porc fermier »** - Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest (APFSO) - Demande de modification - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction

La commission permanente a jugé mineure et conforme à la notice technique label rouge « Charcuterie - Salaisons pur porc » la demande de modification portant notamment sur l'augmentation du taux maximum de sucres apporté sous les formes saccharose, dextrose, sirop de glucose et lactose de 0,5 % à 1,5 %.

En conséquence, elle a proposé l'homologation du cahier des charges modifié du label rouge n° LA 03/13 « Saucisson sec supérieur et saucisse sèche supérieure de porc fermier »

Conformément à la décision du conseil des agréments et des contrôles, les valeurs cibles étant reportées uniquement pour mémoire, il n'est pas nécessaire de modifier le plan de contrôle.

**2015-CP503 Label rouge n° LA 04/94 « Saumon fumé »** - Association Groupement pour le développement et la promotion des produits agricoles et alimentaires de qualité (PAQ) - Demande de modification - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction

La commission permanente a donné un avis favorable pour le lancement de l'instruction pour examiner les demandes de modification relatives à la diminution de la durée d'élevage en eau de mer, à la modification des calibres des saumons et à la diminution de la taille des tranches.

La commission permanente a jugé ces modifications majeures et désigné la commission d'enquête chargée de l'instruction de cette demande de modification, composée de MM. Jean-Paul MANCEL (Président) et Arnauld MANNER.

En préalable, la commission d'enquête devra examiner l'opportunité de maintenir dans le cahier des charges les conditions d'élevage des saumons et de rendre en corollaire obligatoire l'approvisionnement en saumon frais label rouge.

Dans l'hypothèse où il apparaîtrait nécessaire de maintenir ces dispositions, la commission d'enquête veillera à examiner, outre les demandes de modifications, la cohérence de l'ensemble des conditions d'élevage avec celles des autres cahiers des charges de labels rouges « Saumon ».

Concernant les autres demandes de modification relatives à l'introduction d'un

mode d'élevage dans un environnement protégé durant la phase en eau de mer et à la diminution des produits d'origine marine sur l'ensemble du cycle d'élevage, elle a rappelé que ces sujets ne seront examinés qu'à l'issue de l'analyse transversale réalisée par la commission « Pisciculture » nommée pour ce faire par le comité national du 21 mai 2015. Elle a considéré également que la proposition de suppression du rapport oméga 3/oméga 6 devait être examinée par la commission « Pisciculture » et lui a confiée cette nouvelle mission. La commission permanente n'a donc pas donné d'avis favorable pour le lancement de l'instruction sur ces trois demandes de modification.

La commission permanente a désigné par ailleurs M. Jean-Paul MANCEL comme membre de la commission « Pisciculture ».

**2015-CP504 Label rouge n° LA 07/07 « Agneau de 13 à 22 kg carcasse »** - Fédération des Ovins sous Signe de Qualité et d'Origine (OVIQUAL) - Demande de modification - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction Dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure - basculement en mode 1

Concernant la demande d'augmentation de la date limite d'utilisation optimale (DLUO) en cas de surgélation de 12 à 18 mois, elle a noté que l'organisme de défense (ODG) avait programmé la réalisation d'analyses sensorielles en février 2016 compte tenu de l'indisponibilité d'échantillons. L'ODG n'a donc pas pu présenter à l'appui de sa demande les éléments justifiant le maintien des qualités substantielles du produit label rouge, comme l'avait demandé le comité national du 5 février 2015.

En conséquence, en l'absence de la présentation du résultat de ces tests, la commission permanente a indiqué qu'elle ne pouvait pas se prononcer sur cette demande d'allongement de la DLUO en cas de surgélation. Ce dossier sera réexaminé dès que l'ODG aura fourni ces résultats de tests.

Par contre, compte tenu des autres justificatifs apportés à l'appui de la demande, la commission permanente a validé les demandes de modifications relatives à la suppression du critère C19 (potabilité de l'eau) et à l'augmentation de 6h à 10h du délai de descente en température lors de la surgélation.

Elle a jugé ces deux dernières modifications mineures et proposé en conséquence l'homologation du cahier des charges modifié sur ces deux points du label rouge n° LA 07/07 « Agneau de 13 à 22 kg carcasse ».

Cette homologation interviendra après la validation du plan de contrôle modifié.

La commission permanente a par ailleurs validé le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 1 pour ce label rouge.

La validation de ce dossier par le Directeur de l'INAO interviendra après la présentation de la convention de surveillance OC/ODG signée.

**2015-CP505 Label rouge n° LA 23/01 « Œufs de poules élevées en plein air »** - Association des Fermiers du Val de Loire - Demande de modification - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction

La commission permanente a jugé mineure la demande de modification visant à retirer la référence à la date de durabilité minimale (DDM) fixée à 28 jours suivant

celui de la date de ponte et à reprendre les exigences de la notice technique label rouge « Œufs de poules élevées en plein air » relative aux marquage des emballages et des œufs.

Elle a en conséquence proposé l'homologation du cahier des charges modifié du label rouge n° LA 23/01 « Œufs de poules élevées en plein air ».

Cette homologation interviendra après la validation du plan de contrôle modifié.

Afin que les consommateurs soient clairement informés de l'état de fraîcheur des œufs, la commission permanente a rappelé par ailleurs l'importance du respect du critère C57 qui prévoit l'obligation d'indiquer la date de ponte sur l'emballage des œufs label rouge.

Plus largement, au regard de la motivation de cette demande qui vise à pouvoir exporter vers les pays tiers des œufs dont la DDM serait égale à 90 ou 180 jours, la commission permanente s'est interrogée sur le maintien de la qualité supérieure des œufs label rouge au-delà de 28 jours (qui repose notamment sur la fraîcheur des œufs lors de leur commercialisation), et sur l'impact de cette possibilité offerte par la réglementation sur l'image du label rouge sur des marchés à l'exportation.

Il conviendra d'examiner plus précisément ce point lors de modifications ultérieures des dispositions communes de production d'œufs label rouge.

**2015-CP506 Label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert » - Association Lingot du Nord - Demande de modification - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction**

Considérant l'ensemble des modifications proposées, dont la modification des caractéristiques certifiées communicantes, la commission permanente a jugé majeure la demande.

Elle a demandé de préciser la disposition relative à l'homogénéité des calibres en rapport avec la tolérance sur le calibre des grains, d'indiquer l'année de récolte dans la première caractéristique certifiée communicante et de réécrire la partie étiquetage selon les dispositions du guide du demandeur d'un label rouge.

Le projet de cahier des charges modifié reprenant très largement les modifications du cahier des charges du label rouge n° LA 15/98 « Lingot » validées par le comité national à l'issue de l'instruction par une commission d'enquête, et sous réserve de l'accord de l'ODG sur les précisions et ajout demandés, la commission permanente a considéré qu'il n'était pas opportun de désigner une commission d'enquête pour examiner cette demande et proposera donc à un prochain comité national de se prononcer directement sur le lancement de la procédure nationale d'opposition sur cette demande de modification.

**2015-CP507 Label rouge n° LA 23/92 « Poulet jaune fermier élevé en plein air entier et découpes, frais ou surgelé » - Association les Fermiers du bocage - Demande de modification - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction**

La commission permanente a noté que la troisième souche introduite est référencée dans le répertoire des croisements utilisables en production de « Volailles fermières de chair » label rouge, et présente le même phénotype que les souches déjà autorisées dans le cahier des charges.

En conséquence, elle a jugé les modifications mineures et conformes aux

dispositions de la notice technique et proposé l'homologation du cahier des charges modifié du label rouge n° LA 23/92 « Poulet jaune fermier élevé en plein air entier et découpes, frais ou surgelé ».

Bien que la liste des croisements utilisables figure pour mémoire dans le plan de contrôle, il n'est pas nécessaire de le modifier, conformément aux orientations du Conseil des agréments et des contrôles qui a rappelé que quelles que soient les valeurs-cibles figurant dans un plan de contrôle, ce sont les valeurs-cibles de la dernière version homologuée du cahier des charges qui s'appliquent.

#### **2015-CP508 Trame type de dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 2 pour la viande de coche label rouge**

Sous réserve de préciser le type de test statistique retenu pour l'analyse des résultats, la commission permanente a validé la trame-type de dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 2 pour la viande de coche label rouge présentée par SYLAPORC.

Sur proposition de la commission nationale, elle a validé le principe d'une période de suivi de 6 ans des dossiers d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure qui seraient construits selon cette trame-type.

Durant cette période, elle a invité les professionnels à recueillir le maximum de données dans les abattoirs, à expérimenter de nouvelles modalités de caractérisation des carcasses et de la viande de coche et à réfléchir à utiliser les résultats de ces expérimentations et collectes de données (notamment les pH) pour faire évoluer la grille de caractérisation et les modalités de suivi.

#### **2015-CP509 Labels rouges n° LA 02/75 « Poulet noir fermier entier et découpe frais », LA 02/82 « Poulet blanc fermier entier et découpe frais », LA 11/86 « Dinde fermière à rôtir fraîche et surgelée », LA 28/88 « Chapon fermier entier et découpe frais », LA 59/88 « Pintade fermière entière et découpe fraîche », LA 19/89 « Poulet noir fermier entier et découpe surgelé », LA 14/90 « Poulet blanc fermier entier et découpe surgelé », LA 14/91 « Chapon fermier entier et découpe surgelé », LA 06/92 « Pintade fermière entière et découpe surgelée », LA 13/92 « Poularde fermière entière et découpe fraîche », LA 14/92 « Poularde fermière entière et découpe surgelée », LA 08/95 « Chapon de pintade fermier entier et découpe frais et surgelé », LA 08/01 « Poulet jaune fermier entier et découpe frais et surgelé » et LA 01/06 « Poulet jaune fermier entier et découpe frais et surgelé » - Les Fermiers d'Argoat - Demande de modification des cahiers des charges - Modification de la liste des bâtiments bénéficiant de la dérogation prévue au C19 - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction**

Compte tenu des justificatifs de production de volailles label rouge avant le mois de décembre 2006 présentés par l'ODG, la commission permanente a validé la demande de modification qui vise à ajouter un bâtiment de 400 m<sup>2</sup> à la liste des bâtiments bénéficiant de la dérogation au critère C19 figurant en annexe des cahiers des charges.

Elle a jugé mineure les modifications et proposé l'homologation des quatorze cahiers des charges modifiés des labels rouges « Volailles fermières de chair » pour lesquels l'Association des Fermiers d'Argoat est reconnue en qualité d'organisme de défense et de gestion.

Aucune modification des plans de contrôles n'est nécessaire.

**2015-CP510 Label rouge n° LA 01/99 « Viande bovine fermière de race Aubrac » - Association bœuf fermier Aubrac (BFA) - Demande de modification - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction**

Considérant les modifications des caractéristiques certifiées communicantes et l'interrogation sur l'impact de l'évolution proposée du plan d'alimentation sur la qualité des viandes, la commission permanente a jugé majeure cette demande de modification.

Elle a en conséquence désigné une commission d'enquête chargée de son examen, composée de MM. Henri BALADIER et Philippe DUCREUX.

La commission permanente a souligné l'intérêt de nommer une commission d'enquête pour expertiser les problèmes rencontrés sur les analyses sensorielles. Par ailleurs, elle a insisté sur la nécessité de travailler à la rédaction de l'exigence qui porte dans le cahier des charges en vigueur sur la transhumance, car si le siège de l'exploitation est situé en zone de montagne, cela n'implique pas que les pâtures le soient également. Par ailleurs, elle a indiqué qu'il n'était pas possible de figer la liste des communes concernées à celles situées en zone de montagne au moment de l'homologation du cahier des charges.

La commission d'enquête devra veiller notamment à analyser les conséquences de l'évolution de l'alimentation et de la suppression de l'obligation de transhumance sur la qualité du produit label rouge. Elle vérifiera aussi à ce que la modification proposée sur la traçabilité ne pose pas des difficultés de contrôle au regard des exigences du critère C39 (délai maximum entre l'enlèvement des animaux et l'abattage de 24h)

Au regard des résultats non probants des analyses sensorielles fournies à l'appui de la demande, son attention devra également être portée sur les modalités d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure, ainsi que sur l'opportunité d'envisager des évolutions des conditions de production de nature à relever le niveau qualitatif des produits bénéficiant du label rouge.

**2015-CP511 Miel du Gâtinais - Demande de reconnaissance en IGP - Demande de report de l'échéance de la lettre de mission**

La commission permanente a pris connaissance du dossier et noté qu'il était nécessaire de s'assurer de la volonté collective d'une demande d'enregistrement en IGP préalablement à toute décision relative à ce dossier.

La commission permanente a approuvé un dernier report de l'échéance de la mission de la commission d'enquête afin de permettre de poursuivre l'instruction du dossier et a approuvé la lettre de mission de la commission d'enquête dont l'échéance est fixée au 30 juin 2016.

**2015-CP512 « Ternera de los Pirineos Catalanes » / « Vedella dels Pirineus Catalans » / « Vedell des Pyrénées Catalanes » / « Rosée des Pyrénées Catalanes » - Demande de reconnaissance en qualité d'ODG - de l'Association Rosée et Vedell des Pyrénées Catalanes**

La commission permanente a donné un avis favorable à l'abrogation de la décision de reconnaissance en ODG n°2009-08 et a émis un avis favorable à la

reconnaissance de l'association Rosée et Vedell des Pyrénées Catalanes en qualité d'Organisme de Défense et de Gestion pour l'IGP « Rosée des Pyrénées Catalanes » et l'IGP « Ternera de los Pirineos Catalanes » / « Vedella dels Pirineus Catalans » / « Vedell des Pyrénées Catalanes ».

**2015-CP513 « Sel de Salies-de-Béarn »** - Demande d'enregistrement en IGP - Réponses aux questions de la Commission européenne - Avis préalable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition

La commission permanente a pris connaissance des réponses aux questions de la Commission européenne, du document unique modifié et du cahier des charges modifié.

Elle a approuvé les modifications apportées au cahier des charges et émis un avis favorable à la mise en œuvre une procédure nationale d'opposition sur les modifications du document unique et du cahier des charges pour une durée de quinze jours (conformément à l'article R. 641-20-1-II du Code rural et de la pêche maritime).

Sous réserve de l'absence d'opposition reçue pendant la procédure nationale d'opposition, la commission permanente a approuvé le projet de cahier des charges.

**2015-CP514 IGP « Saucisson de l'Ardèche »** - Demande de modification de l'IGP - Demande de renseignements complémentaires de la Commission européenne - Projet de réponse - Projets de modification de la demande de modification et du document unique - Projet de modification du cahier des charges

La commission permanente a pris connaissance des réponses aux questions de la Commission européenne, du document unique modifié et du cahier des charges modifié.

Elle a été informée en séance de l'avis favorable de l'ODG sur les modifications apportées au cahier des charges.

La commission permanente a été informée que des modifications d'ordre rédactionnel seraient à apporter dans la réponse.

Compte-tenu des modifications apportées au cahier des charges, la commission permanente a confirmé que la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition n'était pas nécessaire.

Enfin, elle a approuvé le projet de cahier des charges modifié.

**2015-CP<sub>QD1</sub> LA 08/04 « viande bovine fermière de race Salers »** - Association Salers Label Rouge - Dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure

Les services de l'Institut ont informé la commission permanente que l'ODG avait apporté les deux modifications suivantes au dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure validé par la commission permanente du 31 mars 2015 (ajout en gras souligné) :

- les produits de comparaison sont traités dans l'entreprise qui prépare les produits LA-08-04, ce qui permet d'homogénéiser les conditions d'abattage et la préparation des muscles. **Toutefois, cette règle peut être levée lorsque l'étude est conduite en association avec un autre label rouge gros bovin, ou lorsque les**

**produits surgelés sont prélevés auprès d'une unité de surgélation spécifique.**

- L'ODG préconise une cuisson sans ajout de matière grasse en utilisant une plancha, un gril **ou une poêle**. Le laboratoire devra décrire le mode de cuisson s'il est différent de celui préconisé. (page 10).

La commission permanente a validé ces modifications.

**Prochaine séance de la commission permanente :**

**Le 29 septembre 2015**