

I. N. A. O.	
COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES	
Résumé des décisions prises	
<i>Séance du 18 Mai 2016</i>	
2016-CP300	DATE : 28 Juin 2016

Personnes présentes :

Président : Marcel SAINT CRICQ

- Membres de la commission permanente :

Mmes Catherine DELHOMMEL, Dominique HUET, Nathalie VUCHER,
MM., Bruno BLOHORN, Jean-Louis LEMARIE, Jean-Paul MANCEL, Jean-François RENAUD,
Bernard TAUZIA.

- Commissaire du gouvernement ou son représentant :

Mme Valérie PIEPRZOWNIK.

**- La directrice générale de la direction générale de la performance économique et
environnementale des entreprises, ou son représentant :**

Mmes Anny-Claude DEROUEN et Maria GRAS.

- Le directeur général de la direction générale de l'alimentation ou son représentant :

**- La directrice générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des
fraudes ou son représentant :**

M. Xavier ROUSSEAU.

- Agents INAO :

Mmes Catherine MARTIN-POLY, Marie-Lise MOLINIER, Alexandra OGNOV.
MM. Samuel POISSON, Franck VIEUX, Olivier RUSSEIL.

Personnes excusées :

- Membres de la commission permanente :

MM. Henri BALADIER, Pascal BONNIN, Patrick BOURON, Philippe DANIEL, Gérard
DELCOUSTAL, Arnaud MANNER, Jean-François ROLLET.

* *
*

Le Président accueille une délégation algérienne :

Mmes BOUKADOUM Monia, RHOUATI Amira, BOURAS Naima, KECITA Rachida, NACHI Fadhila, AMIROUCHE Fatiha, GUERROUCHE Fatiha.
MM OUHIB Djilali, CHOUAKI Salah.

2016-CP301	<p>Résumé des décisions prises de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 06 Avril 2016.</p> <p>La commission permanente a validé le résumé des décisions prises.</p>
2016-CP302	<p>« Sachets individuels de plantes pour infusion : plantes simples et mélanges de plantes non aromatisés » - Green Valley Green Velay (GVGV) - Demande de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'Instruction</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction et a désigné une commission d'enquête chargée d'instruire la demande, composée de Mme Nathalie VÜCHER (présidente) et de M. René GRANGE.</p> <p>Elle a noté les résultats probants de l'ensemble des analyses sensorielles présentées à l'appui de la demande mais a souligné qu'il restait un travail important à réaliser afin de s'assurer que les conditions de production proposées et les caractéristiques des produits candidats au label rouge se distinguent clairement des produits similaires habituellement commercialisés.</p> <p>En particulier, elle a demandé de porter lors de l'instruction une attention particulière sur :</p> <ul style="list-style-type: none">- le choix des variétés et espèces (au regard notamment des espèces et variétés produites et disponibles en France) ;- les exigences relatives aux teneurs en huiles essentielles en comparaison des produits courants ;- les exigences relatives aux taux de résidus de pesticides sur les plantes au regard des dispositions réglementaires en vigueur ;- les valeurs-cibles et leur contrôlabilité concernant notamment la sélection des lots de plantes (mesures et analyses des moisissures, des proportions de tiges, etc ...) ;- la pertinence du délai de 6 mois au plus tard après le dernier dosage conforme en huiles essentielles pour réaliser le conditionnement ;- d'une manière générale, la préservation des caractéristiques des produits lors des différentes étapes de la méthode d'obtention. <p>Outre ces points et les missions générales qui lui incombent, la commission permanente a demandé également à la commission d'enquête de porter une attention particulière sur les alertes des services concernant :</p> <ul style="list-style-type: none">- la chronologie des opérations entre les 2 opérateurs concernés par la production de ce label rouge : l'entreprise de transformation (Allemagne) et l'entreprise de préparation et conditionnement (emballage) au Puy en Velay ;

	<ul style="list-style-type: none"> - les caractéristiques retenues pour la sélection des lots de récolte réceptionnés dans les entreprises de transformation au regard des objectifs de qualité supérieure des produits candidats au label rouge et leur contrôlabilité ; - la formulation des caractéristiques certifiées communicantes et les exigences associées (les points principaux à contrôler) ; - la finalisation des statuts pour permettre la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion, en vérifiant en particulier qu'ils permettent un fonctionnement démocratique et l'adhésion de nouveaux opérateurs. <p>Ce dossier sera instruit sous le numéro LR 07/16 «Sachets individuels de plantes pour infusion : plantes simples et mélanges de plantes non aromatisés».</p>
<p>2016-CP303</p>	<p>« Jambon cuit supérieur » - Les Fermiers de Loire et Maine - Demande de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a noté que le demandeur proposait la production en label rouge de trois catégories de produits alors qu'il n'existe pas chez les opérateurs concernés par la demande, de production pour deux d'entre elles (jambon cuit à l'os ou avec son os et jambon braisé), et pour lesquelles les Fermiers de Loire et Maine n'ont donc pas été en mesure de présenter des analyses sensorielles.</p> <p>La commission permanente a rappelé les décisions prises concernant d'autres dossiers de demandes de reconnaissance intégrant plusieurs présentations pour lesquels elle avait exigé la présentation d'analyses sensorielles préalablement au lancement de l'instruction afin de confirmer que la grille de caractérisation proposée pouvait s'appliquer à toutes les formes de présentation.</p> <p>Concernant les deux catégories de produits non produites, la commission permanente a donc demandé au groupement demandeur, soit de présenter des analyses sensorielles pour chacune de ces catégories, soit de retirer à ce stade ces deux catégories du cahier des charges. Il a été rappelé que ces catégories pourront être introduites ultérieurement dans le cadre d'une demande de modification.</p> <p>Concernant la première catégorie de produits pour laquelle le demandeur a présenté les résultats d'analyses sensorielles, la commission permanente a également considéré qu'elle couvrait potentiellement des produits différents (jambon cuit avec ou sans couenne, fume, aux herbes). La commission permanente a demandé au groupement demandeur des éléments complémentaires permettant de justifier que la grille de caractérisation proposée, dont en particulier les 4 descripteurs jugés prioritaires, peut s'appliquer à toutes les formes de présentation et de préciser les liens entre cette caractérisation et les caractéristiques de la matière première et les conditions de production. En fonction de l'analyse qui sera réalisée, la commission permanente a suggéré au demandeur de proposer une nouvelle caractéristique certifiée communicante en lien avec les caractéristiques de transformation.</p> <p>Concernant les modalités de suivi de la qualité supérieure, la commission permanente a considéré que la fréquence de réalisation du test hédonique devait</p>

	<p>être d'un test tous les 2 ans par famille de produits quelque soit les quantités produites conformément aux modalités retenues par le comité national pour les dossiers en mode 1.</p> <p>Compte tenu de ces éléments, la commission permanente n'a pas proposé à ce stade le lancement de l'instruction de cette demande de reconnaissance en label rouge.</p>
2016-CP304	<p>« Brillat-Savarin » - Demande d'enregistrement en IGP - Réponses aux questions de la Commission européenne - Projet de modification du document unique - Projet de modification du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des réponses proposées et des modifications apportées au document unique.</p> <p>La commission permanente a validé les modifications apportées au cahier des charges, lesquelles ne nécessitent pas de mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition.</p>
2016-CP305	<p>« Thym de Provence » - Demande d'enregistrement en IGP - Réponses aux questions de la Commission européenne - Projet de modification du document unique - Projet de modification du cahier des charges</p> <p>Mme Nathalie VUCHER quitte la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des réponses proposées et des modifications apportées au document unique.</p> <p>Elle est informée d'une erreur rédactionnelle dans la note de présentation (concernant l'avis de l'ODG) ainsi que d'une amélioration rédactionnelle qui sera apportée en réponse à la question 3.</p> <p>La commission permanente a validé les modifications apportées au cahier des charges, lesquelles ne nécessitent pas de mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition.</p>
2016-CP3QD	<p>Procédure d'introduction et d'exclusion de variétés dans les cahiers des charges Label Rouge - Point d'étape pour avis</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des situations diverses actuellement rencontrées au niveau des cahiers des charges de produits végétaux et plantes ornementales ainsi que des premières orientations présentées par la commission nationale « Procédure d'introduction et d'exclusion de variétés dans les cahiers des charges Label Rouge », dont notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le caractère non obligatoire de l'introduction dans les cahiers des charges d'une procédure d'introduction ou d'exclusion de nouvelles variétés ; - l'examen de l'opportunité de l'introduction d'une telle procédure dans les cahiers des charges lors de l'instruction de la demande (reconnaissance ou lors d'une modification) sur justifications du porteur de projet au regard notamment de l'impact relatif du choix variétal et de la méthode d'obtention sur les éléments justificatifs de la qualité supérieure, l'importance et la fréquence du renouvellement variétal de la filière de production considérée et la disponibilité variétale et les problèmes potentiels d'approvisionnement en variétés autorisées

	<p>en label rouge ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - la nécessité de conduire des essais culturaux durant au moins 1 an (cycle cultural complet) dans des conditions de production comparables à celles prévues dans le cahier des charges du label rouge ; sachant que l'on disposera également des données des organismes obtenteurs qui auront auparavant, fait des essais sur plusieurs années sur la variété concernée ; - l'obligation de réaliser avant toute introduction d'une nouvelle variété des analyses sensorielles selon les modalités prévues dans le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure) ; - la validation des listes des variétés modifiées par la commission permanente. <p>Sur cette base, la commission permanente a demandé à la commission nationale de poursuivre sa réflexion sur les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la durée des essais au regard de la diversité des productions (plantes pérennes, productions annuelles, produits de l'horticulture) ; - la clarification des orientations selon le choix d'introduire ou non une procédure d'introduction de nouvelles variétés dans les cahiers des charges ; - la procédure de validation des listes modifiées de variétés en examinant la possibilité de proposer un document type harmonisé ; - l'articulation entre le cahier des charges et un document distinct listant les variétés autorisés ; - la possibilité d'établir une liste de variétés distincte du cahier des charges et présentant des valeurs cibles spécifiques pour chaque variété au regard de leur contrôlabilité.
--	---

* *
*

Prochaine séance de la commission permanente : 30 juin 2016