

I. N. A. O.	
<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 30 Juin 2016</i>	
<b>2016-CP400</b>	<b>DATE : 25 août 2016</b>

**Personnes présentes :**

**Président : Marcel SAINT CRICQ**

**- Membres de la commission permanente :**

Mmes Catherine DELHOMMEL, HUET Dominique.

MM. Bruno BLOHORN, Pascal BONNIN, Patrick BOURON, Philippe DANIEL, Gérard DELCOUSTAL, Jean-Louis LEMARIE, Jean-Paul MANCEL, Arnaud MANNER, Jean-François ROLLET, Bernard TAUZIA.

**- Commissaire du gouvernement ou son représentant :**

Mme Valérie PIEPRZOWNIK.

**- Le directeur général de la direction générale des politiques agricole, agro-alimentaire des territoires, ou son représentant :**

Mmes Anny-Claude DEROUEN et Maria GRAS.

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

**- Le chef du service de la protection des consommateurs et de la régulation des marchés ou son représentant :**

M. Xavier ROUSSEAU.

**- Agents INAO :**

Mmes Catherine MARTIN-POLY, Marie-Lise MOLINIER, Alexandra OGNOV, Claire BABOUILLARD, Adeline DORET, Diane SICURANI.

MM. Franck VIEUX, Olivier RUSSEIL, Samuel POISSON.

**Personnes excusées :**

**- Membres de la commission permanente :**

Mme Nathalie VUCHER

MM. Henri BALADIER, Jean-François RENAUD

2016-CP401	<p><b>Résumé des décisions prises de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 18 mai 2016</b></p> <p>La commission permanente a validé le résumé des décisions prises du 18 mai 2016.</p>
2016-CP402	<p><b>IGP « Fraise du Périgord » - Demande de modification du cahier des charges</b> Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification et notamment des avis des services.</p> <p>Le représentant de la DGCCRF souligne que la phrase « l'étiquetage des fraises surgelées comportera les mêmes informations que l'étiquetage des produits frais, plus la température de conservation et la DLUO » relève de la réglementation générale (règlement INCO) et doit être supprimée.</p> <p>Selon la commission permanente, la modification vise à clarifier le champ de l'IGP afin de permettre la commercialisation des fraises surgelées, quelle que soit la destination.</p> <p>La commission permanente précise toutefois que la surgélation pose la question du maintien des caractéristiques de l'IGP initialement reconnue.</p> <p>En conclusion, la commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction et approuvé la désignation d'une commission d'enquête : Jean-Marc Poigt (président) et Jean-Yves Ménard.</p> <p>Enfin, la commission permanente a approuvé la lettre de mission de la commission d'enquête.</p>
2016-CP403	<p><b>IGP « Crème fraîche fluide d'Alsace » - Association de Défense et de promotion de la Crème fluide d'Alsace - PAQ - Demande de transfert de reconnaissance en qualité d'Organisme de Défense et de Gestion</b></p> <p>Monsieur BONNIN sort de la salle pendant la présentation, les débats et la délibération.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- au retrait de la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion de l'« Association de défense et de promotion de la Crème fluide d'Alsace » pour l'IGP « Crème fraîche fluide d'Alsace » ;</li> <li>- à la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion du PAQ (Groupement pour le développement et la promotion des produits agricoles et alimentaires de qualité) pour l'IGP « Crème fraîche fluide d'Alsace ».</li> </ul>
2016-CP404	<p><b>LA 15/02 « Turbot et découpes de turbot d'aquaculture marine » - Association Turbot Qualité - Demande d'expérimentation</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande d'expérimentation déposée par l'organisme de défense et de gestion (ODG) relative à la distribution automatique des aliments des poissons en phase d'élevage.</p>

	<p>Afin de s'assurer de l'homogénéité des lots, la commission permanente a demandé à l'ODG de suivre durant les essais l'évolution des poids de la population des bassins faisant l'objet de l'expérimentation.</p> <p>Compte tenu des dispositions du cahier des charges, elle a validé le protocole présenté (essai sur 14 000 turbots représentant 2 bassins d'élevage en phase de grossissement issus de 2 origines différentes) sous réserve de la prise en compte de l'observation précédente concernant le suivi de l'homogénéité des lots. Elle a donné un avis favorable pour que les poissons issus de cette expérimentation puissent être commercialisés en label rouge, sous réserve de respecter l'ensemble des autres dispositions du cahier des charges en vigueur.</p> <p>A l'issue de l'expérimentation, et quelle que soit la décision de l'ODG d'introduire ou non une demande de modification, elle a demandé que lui soit présenté un bilan complet de cette expérimentation.</p>
<p><b>2016-CP405</b></p>	<p><b>Commission nationale « Pisciculture » - Point d'étape - Prolongation de l'échéancier</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance des premières orientations présentées par la commission nationale, et des propositions de réponses de l'ODG. Elle a retenu à ce stade les propositions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'utilisation des termes « bassin clos en eau de mer » plutôt que d'élevage en « environnement protégé » ;</li> <li>- les conditions de production associées à cette phase d'élevage en bassin clos (Débit minimal d'eau de 0,3 litres / minutes / kg de poisson, pourcentage de saturation en oxygène supérieur à 70 %, densité d'élevage inférieure ou égale à 45 kg/ m<sup>3</sup>) ;</li> <li>- la substitution du pourcentage minimum d'aliments d'origine marine par la définition en label rouge d'une teneur minimale en oméga 3 EPA+DHA ;</li> <li>- le maintien de l'obligation de présenter un plan d'alimentation dans le cahier des charges.</li> </ul> <p>Concernant la durée d'élevage maximale en bassins clos proposée par la commission nationale, la commission permanente a été informée en séance des dernières réponses de l'ODG qui propose désormais la possibilité d'un élevage en bassins clos jusqu'à l'abattage en adaptant les densités d'élevage à la fin du cinquième mois d'élevage (de 45 kg/m<sup>3</sup> à 20 kg/m<sup>3</sup>).</p> <p>Bien que cette proposition mérite d'être étudiée, notamment en termes de maîtrise des effluents d'élevage, les membres de la commission nationale ont indiqué que cette nouvelle demande allait au-delà de la mission qui leur avait été confiée sur une phase transitoire et constituait une modification substantielle du cahier des charges. La proposition initiale d'un élevage intermédiaire d'une durée maximale de 5 mois en bassins clos est, du point de vue de la commission, la seule adaptation recevable à ce stade du cahier des charges en vigueur.</p> <p>Concernant la communication sur la durée minimale d'élevage en mer, la commission nationale a indiqué qu'elle considérait que l'on pouvait prendre en compte la durée d'élevage en bassins clos (à la condition que cette durée soit inférieure à 5 mois et que le bassin soit situé en mer). Par contre, il ne peut être, dans tous les cas, fait référence à la notion d'élevage « en eau de mer » qui n'est pas différenciant par rapport aux élevages courants.</p>

	<p>Concernant la proposition de la commission nationale relative à la possibilité de communiquer sur une teneur garantie en oméga 3, les services de la DGCCRF ont indiqué qu'il n'était pas possible d'utiliser cette allégation en tant que caractéristique certifiée communicante en application des dispositions de la réglementation relatives aux allégations nutritionnelles (RCE n° 1924/2006).</p> <p>La commission permanente a demandé par ailleurs à la commission de poursuivre sa réflexion sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la caractéristique certifiée communicante concernant l'élevage en mer ;</li> <li>- la possibilité d'utiliser une caractéristique certifiée communicante relative à la teneur en oméga 3 et d'expertiser la formulation la plus pertinente dans le respect de la réglementation en vigueur sur les allégations nutritionnelles ;</li> <li>- le seuil minimum en EPA+DHA qui pourrait être retenu en production label rouge « Saumon ».</li> </ul> <p>Elle a également invité la commission nationale à analyser, en cohérence avec les travaux de la commission nationale « Environnement », les mesures de type agro-écologiques qui pourraient être également retenues dans le cadre de la production en label rouge pour des saumons d'élevage, notamment sur la phase d'élevage en bassin clos.</p> <p>La commission permanente a prolongé la mission de la commission nationale « Pisciculture » jusqu'au 31 décembre 2016.</p>
<p><b>2016-CP406</b></p>	<p><b>« Bulot de la Baie de Granville » - Demande de reconnaissance en IGP</b> Demande de report de l'échéance de la lettre de mission</p> <p>Monsieur MANNER sort de la salle pendant la présentation, les débats et la délibération.</p> <p>Il est précisé que le « Bulot de la Baie de Granville » inclut le mode de cuisson et associe des conditions de production. En revanche, l'étape de cuisson n'est pas restreinte à l'aire géographique.</p> <p>La commission permanente demande que soient expertisées et clarifiées les modalités d'habilitation des opérateurs intervenant sur la cuisson, et notamment les opérateurs étrangers.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la note et du projet de lettre de mission de la commission d'enquête.</p> <p>Elle a approuvé le report de l'échéance de la mission de la commission d'enquête jusqu'au 31 janvier 2017 afin de permettre la finalisation de la demande de reconnaissance en IGP « Bulot de la baie de Granville ».</p>
<p><b>2016-CP407</b></p>	<p><b>LA 02/94 « Viande bovine » - Association Belle Bleue Promotion (ABBP) - Dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure - Basculement en mode 1</b></p> <p>La commission permanente a noté la conformité du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 1 à la trame type, et les résultats d'analyses satisfaisants présentés.</p> <p>Elle a par ailleurs signalé une difficulté sur le descripteur « intensité de la couleur » qui à ce stade, ne répond pas exactement à la caractérisation du produit label</p>

	<p>rouge dans le cahier des charges. Elle a donc proposé la validation du dossier d'évaluation et suivi de la qualité supérieure, et demandé à l'ODG de prendre attache auprès du laboratoire pour travailler sur ce descripteur en vue de l'améliorer et de réaliser, lors de son premier test en phase de suivi, un profil sensoriel à la place du test hédonique, qui prendrait en compte ce réajustement.</p> <p>La validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure fera l'objet d'une décision du Directeur de l'INAO après présentation à l'INAO de la convention signée relative à la surveillance du dispositif par l'organisme certificateur pour ce label rouge.</p>
2016-CP408	<p>« <b>Fraises</b> » - PAQ - Demande de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>Monsieur BONNIN sort de la salle pendant la présentation, les débats et la délibération.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance en label rouge et noté les résultats favorables des analyses sensorielles présentées pour les trois variétés proposées. Elle a toutefois estimé qu'un travail important restait à réaliser afin de préciser le positionnement du produit candidat au label rouge et détailler les conditions de production. Elle s'est par ailleurs interrogée sur le choix du produit courant de comparaison qui correspond à des fraises d'importation alors qu'il existe une production française, notamment pour les variétés proposées dans le projet de cahier des charges. Elle a également signalé que les variétés proposées avaient des profils organoleptiques différents (équilibre sucre/acide). La commission permanente s'est interrogée sur la possibilité, au regard de la saisonnalité de chaque variété, de définir un produit courant par variété. En conséquence, elle a demandé d'approfondir l'analyse de marché sur l'ensemble de la période où les fraises sont présentes en rayon (mars à novembre)</p> <p>Elle a également précisé que le code couleur permettant de définir la maturité des fruits devait être défini par variété, et que la procédure d'introduction d'une variété devait comprendre des tests sensoriels afin de répondre aux exigences de la première caractéristique certifiée.</p> <p>Elle a émis une remarque concernant la fréquence des analyses de sol (tous les 5 ans) qu'elle juge trop faible.</p> <p>Elle a signalé par ailleurs que le tableau de comparaison devait être corrigé afin de ne pas dénigrer le produit courant et mieux valoriser le produit label rouge.</p> <p>Considérant l'ensemble de ces remarques et afin d'accompagner le groupement, elle a donné un avis favorable pour le lancement de l'instruction et nommé une commission d'enquête chargée de l'examen de cette demande, composée de Mme HUET (présidente) et de M. BORREDON.</p> <p>Outre les missions générales qui lui incombent, la commission permanente a demandé à la commission d'enquête de porter une attention particulière sur les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la justification du choix du produit courant de comparaison. La commission permanente a estimé qu'une étude des marchés plus approfondie devait être présentée, notamment sur la période de commercialisation du produit candidat au label rouge ;</li> <li>- la cohérence des caractéristiques certifiées communicantes avec la</li> </ul>

	<p>caractérisation du produit et la grille de caractérisation (difficulté sur « arôme intense » cité en caractéristique certifiée communicante) ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la description de la méthode d'obtention (fertilisation, irrigation, préparation sur sol, type de substrat...) et la fixation de valeurs cibles objectives et contrôlables seraient à préciser, en particulier, l'intégration de mesures agro-environnementales ;</li> <li>- l'opportunité de proposer une procédure d'introduction d'une nouvelle variété pour ce produit et la nécessité d'ajouter des critères organoleptiques pour apprécier la nouvelle variété demandée ;</li> <li>- le déclenchement de la cueillette et la pertinence d'un code couleur unique pour toutes les variétés ;</li> <li>- la référence au cahier des charges de l'Association d'organisation de producteurs nationale pour les plants, non validé à ce jour ;</li> <li>- les modalités d'échantillonnage et de mesure du taux de sucre à réception des fraises en station selon les types de conditionnement ;</li> <li>- le choix des descripteurs prioritaires (dont la moitié est directement lié à la catégorie Extra), ainsi que l'impact sur l'analyse des résultats du profil sensoriel de leur nombre restreint à quatre sur un total de 17 descripteurs ;</li> <li>- la contrôlabilité des dispositions et la pertinence des principaux points à contrôler (absence de PPC sur la fraîcheur du produit à l'expédition par exemple) au regard des éléments justificatifs de la qualité supérieure.</li> </ul> <p>Ce dossier sera instruit sous le numéro LR 08/16 «Fraises ».</p>
<p><b>2016-CP409</b></p>	<p><b>LA 06/07 « Saucisse fraîche et chair à saucisse »</b> - Groupement des Fermiers d'Argoat - Demande de modification du cahier des charges - Dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure (Mode 1) - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a jugé mineure la modification du cahier des charges relative à la caractérisation organoleptique du produit label rouge.</p> <p>Après avoir été informé que le plan de contrôle modifié était jugé approuvable par les services de l'Institut, elle a proposé en conséquence l'homologation du cahier des charges modifié et émis un avis favorable pour la validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 1.</p> <p>La validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure fera l'objet d'une décision du Directeur de l'INAO après présentation à l'INAO de la convention signée relative à la surveillance du dispositif par l'organisme certificateur pour ce label rouge.</p> <p>La commission permanente a noté par ailleurs, concernant les deux dossiers similaires présentés par les Fermiers d'Argoat (2016-CP409 et 2016-CP414), que les produits courants comparés aux produits labels rouges dans les analyses sensorielles présentées à l'appui de la demande n'étaient pas conformes à la définition du produit courant décrit dans le cahier des charges. Elle a également noté que les produits testés avaient été prélevés dans la même entreprise.</p> <p>Elle a demandé aux services de l'Institut de rappeler à l'ODG la nécessité de respecter la définition du produit courant de comparaison.</p>

	<p>Concernant les règles relatives aux prélèvements des échantillons des produits labels rouges et produits courants, elle a demandé à la commission nationale « Evaluation et suivi de la qualité supérieure » de lui proposer des orientations générales sur ce sujet.</p>
<b>2016-CP410</b>	<p>« <b>Choucroute d'Alsace</b> » - Demande d'enregistrement en IGP - Réponses aux questions de la commission européenne - Projet de modification du cahier des charges - Projet de modification du document unique</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des projets de cahier des charges et de document unique.</p> <p>Elle a émis un avis favorable à la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition, qui, étant dans le cadre de l'instruction par la Commission européenne de la demande d'enregistrement en IGP, est limitée à 15 jours.</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition, la commission permanente a approuvé les projets de cahier des charges et de document unique.</p>
<b>2016-CP411</b>	<p>« <b>Cancoillotte</b> » - Demande de reconnaissance en Indication Géographique Protégée - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance en IGP de la dénomination « Cancoillotte » et de l'avis des services.</p> <p>La commission permanente a retenu les alertes des services et a souligné notamment que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la délimitation de l'aire géographique devra être retravaillée ;</li> <li>- l'obligation d'approvisionnement de lait dans l'aire devra être justifiée ;</li> <li>- le volet « aromatisation » devra être expertisé.</li> </ul> <p>La commission permanente a demandé de vérifier si la dénomination « cancoillotte » ne doit pas également être retenue et protégée en IGP, compte-tenu des différents documents attestant de l'utilisation de cette orthographe.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction de la demande et a désigné une commission d'enquête, composée de MM. Bernard Tauzia (président) et Pierre Cabrit, chargée de son instruction. Elle a approuvé la lettre de mission de la commission d'enquête dont la prochaine échéance est fixée au 30/06/2017.</p> <p>Enfin, la commission permanente a souhaité qu'une pré-information sur la demande de reconnaissance en IGP de la « Cancoillotte » soit réalisée sur l'ensemble de la zone couverte par la demande.</p>
<b>2016-CP412</b>	<p><b>Commission « Farines label rouge »</b> - Point d'étape – Prolongation de l'échéancier</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des premières orientations suivantes de la commission « farines label rouge » et relatives aux farines pour pain de tradition française :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les variétés autorisées en label rouge doivent être prioritairement des variétés recommandées par la meunerie française (VRM). D'autres variétés (non VRM)</li> </ul>

	<p>peuvent être sélectionnées à la condition d'en définir les caractéristiques minimales et de prévoir leur introduction dans le respect d'une procédure d'introduction de variétés décrite dans le cahier des charges ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les conditions de productions des blés contribuant à la qualité supérieure doivent être précisément décrites dans le cahier des charges. Il ne peut pas être fait seulement référence au respect d'une charte ou de la norme NF V 30-001 ;</li> <li>- la teneur en protéines des blés réceptionnés chez les organismes stockeurs doit être supérieure ou égale à 11 % ;</li> <li>- l'utilisation d'insecticides de stockage est interdite ;</li> <li>- il est préconisé de réaliser un test de panification sur la première mouture de chaque lot de blé assemblé ;</li> <li>- l'ajout de gluten pour la production des farines doit être limité à 1 % ;</li> <li>- les farines doivent notamment respecter les caractéristiques suivantes : teneur en protéines <math>\geq</math> 11 %, taux d'hydratation <math>\geq</math> 67 %, taux d'humidité <math>\leq</math> 15 % ;</li> <li>- la grille du test de panification doit être revue afin de resserrer les critères relatifs à la couleur de la mie et à l'odeur du pain, en supprimant les tolérances accordées pour les notes sur ces deux critères.</li> </ul> <p>La commission permanente a émis une réserve concernant la proposition d'abaissement du taux de protéines des blés de 11,5 % à 11 %. Elle a estimé que ce point devait être approfondi au regard des orientations interprofessionnelles et de la situation de la production nationale. Globalement, elle a estimé que la valeur-cible de 11,5 % devait être maintenue afin de différencier la production en label rouge et conserver l'image du « label rouge ».</p> <p>Elle a demandé à la commission de poursuivre sa réflexion sur ce dernier point ainsi que sur la note de panification qui pourrait être exigée en label rouge au regard des résultats des tests de panification sur les farines courantes de comparaison.</p> <p>Elle a également invité la commission à analyser, en cohérence avec les orientations prises par la commission nationale « Environnement », les mesures de type agro-écologiques qui pourraient être retenues dans le cadre de la production en label rouge pour des farines.</p> <p>La commission permanente a prolongé la mission de la commission « Farines label rouge » jusqu'au 31 décembre 2016.</p> <p>La commission permanente a proposé à la commission nationale d'inviter les représentants du bureau des grandes cultures de la DGPE et d'autres experts (ARVALIS) à participer à ses travaux.</p>
2016-CP413	<p><b>LA 03/73 « Jambon sec supérieur », LA 01/13 « Salaisons sèches à base de viande de coche », LA 07/91 « Salaisons sèches à base de viande de porc », LA 29/05 « Pâté de campagne supérieur », LA 12/08 « Saucisse fraîche », LA 05/09 « Rillettes pur porc », LA 01/08 « Poitrine sèche ou ventrèche », LA 17/91 « Viande et abats, frais et surgelés de gros bovins de race blonde d'Aquitaine », LA 08/04 « Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race Salers », LA 12/97 « Viande fraîche de gros bovins de boucherie » - Conditions de production spécifiques en label rouge - VOTE</b></p>



	<p>La commission permanente a pris connaissance de l'état d'avancement des travaux de transpositions des notices techniques en conditions de production communes et conditions de production spécifiques.</p> <p>Elle a pris connaissance des projets de conditions de production spécifiques des cahiers des charges des labels rouges suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- LA 03/73 « Jambon sec supérieur », LA 01/13 « Salaisons sèches à base de viande de coche », LA 07/91 « Salaisons sèches à base de viande de porc », LA 29/05 « Pâté de campagne supérieur », LA 12/08 « Saucisse fraîche », LA 05/09 « Rillettes pur porc », LA 01/08 « Poitrine sèche ou ventrèche » présentées par l'Association des Produits Porcs du Sud Ouest (APPSO) ;</li> <li>- LA 17/91 « Viande et abats, frais et surgelés de gros bovins de race blonde d'Aquitaine » présentée par l'Association Bœuf Blond d'Aquitaine (BBA) ;</li> <li>- LA 08/04 « Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race Salers » présentée par l'Association Salers Label Rouge (ASLR) ;</li> <li>- LA 12/97 « Viande fraîche de gros bovins de boucherie » présentée par l'Association pour la Défense du Bœuf de Bazas (Association BBZ).</li> </ul> <p>Considérant le travail de transposition réalisé à dispositions constantes des cahiers des charges, elle a jugé, s'agissant uniquement d'une modification de forme et de l'architecture des cahiers des charges en vigueur, qu'il s'agit d'une modification mineure et a proposé en conséquence l'homologation de ces conditions de production spécifiques sous réserve de reprendre pour la partie « Etiquetage » les termes « Pas de dispositions spécifiques » en lieu et place des termes « Pas de conditions de production spécifiques »</p> <p>Il a été rappelé que l'homologation de ces conditions de production spécifiques ne pourra intervenir qu'après publication de la modification de la partie réglementaire du Code rural et de la pêche maritime et, dans la mesure du possible, de manière concomitante avec l'homologation des conditions de production communes.</p>
<p><b>2016-CP414</b></p>	<p><b>LA 04/10 « Pâté de campagne »</b> - Groupement des Fermiers d'Argoat - Demande de modification du cahier des charges - Dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure – mode 1 - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a jugé mineure la modification du cahier des charges relative à la caractérisation organoleptique du produit label rouge.</p> <p>La commission permanente a noté par ailleurs, concernant les deux dossiers similaires présentés par les Fermiers d'Argoat (2016-CP409 et 2016-CP414), que les produits courants comparés aux produits labels rouges dans les analyses sensorielles présentées à l'appui de la demande n'étaient pas conformes à la définition du produit courant décrit dans le cahier des charges. Elle a également noté que les produits testés avaient été prélevés dans la même entreprise.</p> <p>Elle a demandé aux services de l'Institut de rappeler à l'ODG, la nécessité de respecter la définition du produit courant de comparaison.</p> <p>Après avoir été informé que le plan de contrôle modifié était jugé approuvable par les services de l'Institut, elle a proposé en conséquence l'homologation du cahier des charges modifié et émis un avis favorable pour la validation du dossier</p>

	<p>d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 1.</p> <p>La validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure fera l'objet d'une décision du Directeur de l'INAO après présentation à l'INAO de la convention signée relative à la surveillance du dispositif par l'organisme certificateur pour ce label rouge.</p>
<b>2016-4QD1</b>	<p><b>LR 01/16 « Sandwich club »</b> - PAQ - Travaux de la commission d'enquête - Point d'étape</p> <p>Monsieur BONNIN sort de la salle pendant la présentation, les débats et la délibération.</p> <p>Suite à la présentation des travaux de la commission d'enquête, la commission permanente a rappelé que les ingrédients bénéficiant d'un SIQO sont à privilégier pour l'élaboration des produits transformés. Toutefois la seule somme d'ingrédients sous SIQO, si elle est de nature à améliorer de prime abord la qualité du produit constitué de cet assemblage n'en garantit pas de manière absolue la qualité supérieure. Elle a indiqué que l'utilisation d'ingrédients ne bénéficiant d'aucun SIQO était envisageable sous la condition de caractériser parfaitement les ingrédients employés dans la composition du sandwich. L'attention du porteur de projet sera donc attirée sur la nécessité de préciser les méthodes d'obtention du pain de mie et du jambon et la caractérisation du jambon et du beurre employés. L'interdiction de l'utilisation d'additifs ou d'adjuvants devra être également étudiée.</p> <p>Cette meilleure caractérisation des ingrédients devra être accompagnée par ailleurs d'une analyse plus approfondie du marché actuel du sandwich-club (analyse de la concurrence et de leur positionnement) complétant ainsi l'étude de faisabilité technique et économique.</p> <p>La commission permanente a confirmé que la dénomination du label rouge n'est pas la dénomination de vente. Elle a considéré que le produit candidat au label rouge est éloigné dans la conception du « Sandwich-club » traditionnel. En conséquence, elle propose de retenir comme nom du label rouge, la dénomination « Sandwich de pain de mie » éventuellement complété des termes « au jambon ».</p> <p>Sous réserve de modifications de forme et de prendre en compte les remarques précédentes, la commission permanente a donné un avis favorable sur les propositions de caractéristiques certifiées communicantes retenues par la commission d'enquête.</p> <p>La commission permanente a encouragé la commission d'enquête à poursuivre ses travaux dans cette voie.</p>
<b>2016-4QD2</b>	<p><b>Commission d'enquête</b></p> <p>- <b>LR 04/15 « Conserves de maquereaux »</b> : Remplacement de M. Arnaud MANNER par M. Pascal BONNIN</p>

\* \*  
\*

**Prochaine séance de la commission permanente : 4 octobre 2016**