

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 24 Novembre 2016</i>	
2016-CP600	DATE :

Personnes :

Président : Marcel SAINT CRICQ

- **Membres de la commission permanente :**

Mmes Catherine DELHOMMEL, Dominique HUET, Nathalie VUCHER,
MM. Henri BALADIER, Bruno BLOHORN, Pascal BONNIN, Gérard DELCOUSTAL, Jean-Louis LEMARIE, Arnauld MANNER,
Jean-François RENAUD, Jean-François ROLLET, Bernard TAUZIA.

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

Mme Valérie PIEPRZOWNIK.

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

Mmes Anny-Claude DEROUEN et Maria GRAS.

La directrice 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 Sabine EDELLI, Marie-Lise MOLINIER, Alexandra OGNOV, Adeline DORET, Marie-Noëlle CAUTAIN, Diane SICURANI.
MM. Franck VIEUX, Frédéric GROSSO.

Personnes excusées :

- **Membres de la commission permanente :**

MM. Patrick BOURON, Philippe DANIEL, Jean-Paul MANCEL.

* *
*

2016-CP602	<p>« Charolais de Bourgogne » - Demande de reconnaissance en Indication Géographique Protégée - Réponses à des questions de la Commission européenne</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des réponses à la remarque de la Commission européenne (remplacement de l'expression « jeunes bovins ») ainsi que du cahier des charges et du document unique modifiés.</p> <p>La commission permanente a confirmé que les modifications ne nécessitaient pas la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition et a approuvé le cahier des charges modifié.</p>
2016-CP603	<p>LA 09/87 « Pintade fermière entière et découpe, fraîche et surgelée » - Demande de modification du cahier des charges – Syndicat des volailles fermières d'Auvergne-Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges du LA n°09/87 « Pintade fermière entière et découpe, fraîche et surgelée » présentée par le SYVOFA ainsi que de l'avis des services.</p> <p>La commission permanente a jugé les modifications mineures (pourcentage de céréales et produits dérivés, poids minimum des œufs à couver) et proposé l'homologation du cahier des charges du LA n°09/87 « Pintade fermière entière et découpe, fraîche et surgelée ».</p> <p>Le plan de contrôle n'est pas impacté.</p>
2016-CP604	<p>LA 10/77 « Pintade fermière » - LA 16/94 « Chapon de pintade fermier » - Demande de modification des cahiers des charges – Association avicole du Gers-Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification des cahiers des charges du LA n°10/77 « Pintade fermière » et du LA n°16/94 « Chapon de pintade fermier » présentée par AVIGERS ainsi que de l'avis des services.</p> <p>La commission permanente a jugé les modifications mineures (pourcentage de céréales et produits dérivés, suppression du croisement RL456 car n'est plus utilisé) et proposé l'homologation des cahiers des charges des LA n°10/77 « Pintade fermière » et LA n°16/94 « Chapon de pintade fermier ».</p> <p>Le plan de contrôle n'est pas impacté.</p>
2016-CP605	<p>Répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge - Demande de modification du répertoire - Ajout du croisement Pintade « Caringa Nimba »</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande présentée par le SYNALAF, de modification du répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge, notamment sur l'introduction du croisement Caringa Nimba dans la fiche-espèce « Pintades », et de l'avis des services.</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable sur cette demande. Le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge sera soumis pour validation au prochain comité national.</p>

<p>2016-CP606</p>	<p>Label rouge n° LA 47/88 « Saucisse fraîche de porc fermier » - Demande de modification du cahier des charges du label rouge - Association Produits Fermiers du Sud-Ouest (APFSO)- Examen de l'opportunité du lancement de l'Instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du label rouge LA n°47/88 « Saucisse fraîche de porc fermier » présentée par l'APFSO et de l'avis des services.</p> <p>La demande de modification porte sur la suppression dans le cahier des charges de la phrase « La fabrication est effectuée dans la journée du désossage ».</p> <p>La commission permanente a longuement débattu de la distinction entre la notion de « fabrication » citée dans le cahier des charges et celle de « mise en œuvre » reprise par la notice technique. La difficulté vient du fait qu'en supprimant cette phrase, le début de la fabrication ne semble plus encadré pour ce label.</p> <p>La notion de « mise en œuvre » a fait l'objet de précisions lors des débats, elle commence à la date à laquelle sont réalisés soit la fabrication (hachage), soit le raidissage (température de la viande amenée quasiment au point de congélation).</p> <p>La commission permanente s'est interrogée sur les conséquences que la suppression de la notion de « fabrication » pouvait avoir sur les délais effectifs pour la réalisation de cette fabrication. Cependant, les conditions de raidissage étant encadrées dans le cahier des charges, la commission permanente a finalement considéré que la fabrication (hachage) ne pouvait pas intervenir dans un délai allant au-delà de 4 ou 6 jours selon les cas.</p> <p>Afin d'éviter toute interprétation, la commission permanente propose d'intégrer dans le schéma de vie, l'étape « Raidissage éventuel » entre les étapes « Désossage/Parage/Tri » et « Hachage/Cutterage ».</p> <p>La commission permanente a jugé la modification mineure et propose l'homologation du cahier des charges du label rouge LA n°47/88 « Saucisse fraîche de porc fermier » sous réserve de l'intégration dans le schéma de vie de l'étape « Raidissage éventuel » entre les étapes « Désossage/Parage/Tri » et « Hachage/Cutterage » et de l'accord de l'ODG.</p> <p>Le plan de contrôle modifié doit faire l'objet d'une approbation.</p>
<p>2016-CP607</p>	<p>« Jambon cuit supérieur » Demande de reconnaissance en label rouge - Les Fermiers de Loire et Maine - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>Mme Huet quitte la salle.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance en label rouge « Jambon cuit supérieur » présentée par les Fermiers de Loire et Maine et de l'avis des services.</p> <p>Elle s'est interrogée sur les conditions d'embossage du produit candidat au label rouge définies au critère C9 du cahier des charges. Ce type de mise en forme, principalement destiné à l'élaboration des produits transformés, s'avère incohérent avec la cible consommateur définie (achat en GMS). Une meilleure caractérisation de cette cible s'avère nécessaire afin de pouvoir définir le produit par rapport aux attentes qualitatives existant pour chaque type d'utilisation du produit.</p> <p>La commission permanente a également regretté que le projet de cahier des</p>

	<p>charges autorise la fabrication d'un jambon cuit supérieur label rouge à partir d'une seule noix alors que les autres cahiers des charges homologués pour ce type de produit imposent l'utilisation de trois noix. Elle a également émis des remarques sur les conditions de saumurage qui s'avèrent peu précises.</p> <p>De plus, la commission permanente a indiqué que la méthode d'obtention devait faire l'objet de précisions, notamment les conditions du dorage et du fumage doivent être améliorées à la lumière des déclinaisons autorisées par le projet de cahier des charges. De même, les conditions de fabrication du jambon braisé devront faire l'objet d'une meilleure définition.</p> <p>D'une manière générale concernant les jambons label rouge, la commission permanente a considéré que le produit courant de comparaison utilisé, à savoir du jambon « choix » ou « standard » n'était plus représentatif du marché dès l'instant où ces catégories représentent moins de 20 % du marché national. Il est rappelé la nécessité de veiller aux exigences en matière de qualité supérieure pour les produits label rouge. La définition du produit courant de comparaison étant encadrée par l'actuelle notice technique, elle devra faire l'objet d'une expertise lors d'une prochaine révision des conditions de production communes pour les produits de charcuterie afin de prendre en compte l'évolution du marché ainsi que la position de la commission nationale ESQS sur le choix du produit courant de comparaison.</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable au lancement de l'instruction de la demande.</p> <p>Elle a décidé de nommer une commission d'enquête composée de MM. Paget (président) et Daniel qui sera chargée de l'examen du dossier sur la base de la lettre de mission jointe au dossier.</p> <p>Le dossier sera instruit sous le numéro provisoire : LR 09/16.</p>
<p>2016-CP608</p>	<p>LA 21/88 « Jambon cuit supérieur entier et pré-tranché »- Demande de modification du cahier des charges – Les fermiers d'Argoat- Dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure – Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges et du dossier ESQS pour le LA n°21/88 « Jambon cuit supérieur entier et pré-tranché » présentée par les Fermiers d'Argoat et de l'avis des services.</p> <p>La commission permanente a approuvé le dossier ESQS en mode 1 pour ce label. Elle a également estimé les modifications apportées au cahier des charges comme mineures et propose l'homologation du cahier des charges LA n°21/88 « Jambon cuit supérieur entier et pré-tranché ».</p> <p>Le plan de contrôle n'est pas impacté.</p>
<p>2016-CP609</p>	<p>Cahiers des charges des labels rouges « Agneau », « Gros bovins de boucherie », « Veau », « Porc », « Coche », « Produits de la charcuterie – Salaisons pur porc », « Volailles fermières de chair » - « Œufs / Poules », « Palmipèdes gavés » - Conditions de production communes - Bilan des consultations des ODG concernés – VOTE</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du bilan de la consultation des ODG sur les conditions de production communes et des propositions des services.</p>

1- Remarques des ODG portant sur une seule filière :

Suite aux remarques émises par les ODG, les modifications suivantes sont apportées aux différentes conditions de production communes :

- Filière porc : le schéma de vie est modifié (fusion d'étapes) et la référence à l'agrément par l'agence de sélection porcine est retirée du critère C14.
- Filière veau : dans le critère C8, le terme « qualification » est remplacé par « habilitation ».
- Filière charcuterie : la rédaction du critère « PCL » pour les fiches « jambon cuit » et « rôti cuit » est modifiée afin d'en améliorer sa compréhension.

La commission permanente a confirmé que la fiche « Saucisse crue, à cuire, à griller, à rôtir » ne s'applique pas aux saucisses chevillées. La notion de « produits proches » fera l'objet d'un examen lors de la révision des conditions de production communes.

2- Remarques transversales des ODG (concernant plusieurs filières) :

- Principaux points à contrôler (PPC) : filières porc et gros bovins.

Dans le souci d'une transposition à dispositions constantes, le critère C29 « durée minimale de pâturage par an » pour les conditions de production communes « gros bovins de boucherie », et les critères C5 à C11 sur l'alimentation ainsi que le critère C67 « âge minimal d'abattage » pour les conditions de production communes « porcs » sont retirés de la liste des PPC afin de ne pas modifier le plan de sanction de labels rouge dont le plan de contrôle prévoit que le non respect de ces critères engendre un manquement mineur.

La commission permanente estime cependant que les professionnels devront mener une vraie réflexion sur les PPC dans le cadre des discussions sur la version 2 des conditions de production communes notamment pour les conditions de production communes « porc » où il ne reste plus qu'un PPC pour les animaux non élevés sur parcours.

- Dénomination des LR :

La dénomination de vente et la dénomination du label rouge sont distinctes. Ainsi, les étiquetages ne sont pas impactés par une éventuelle modification de la dénomination du label rouge engendrée par l'application des conditions de production communes.

En conséquence les conditions de production communes ne sont pas modifiées sur ce point.

- Caractéristiques certifiées communicantes :

Le terme employé dans le guide du demandeur est « caractéristiques certifiées communicantes », et le code rural et de la pêche maritime va être modifié pour reprendre ces termes.

La commission permanente a donc décidé le maintien de ce terme dans les conditions de production communes. Les ODG qui n'utilisent actuellement pas cette rédaction pourront de toute façon écouler leurs stocks d'étiquettes.

Les différentes CPC prévoient que l'étiquetage des produits label rouge mentionne au minimum certaines mentions dont les caractéristiques certifiées communicantes, qui doivent être reprises à l'identique sur l'étiquetage.

Or certains cahiers de charges proposent à leurs opérateurs la possibilité de choisir au moins deux caractéristiques certifiées correspondant à leur produit parmi un choix plus large.

Dans un souci de clarté des mentions essentielles caractérisant les labels rouges, la commission permanente demande qu'une réflexion sur ce point soit entamée lors

de la révision des conditions de production communes afin d'édicter des règles claires en matière d'apposition des caractéristiques certifiées communicantes.

- Schéma de vie et notion d'opérateur : filières agneau et gros bovins

La commission permanente n'a pas jugé utile de modifier les schémas de vie des CPC des filières « agneau » et « gros bovins », ni de préciser le point C1 concernant l'identification des opérateurs dans la mesure où les CPS, en application des CPC, doivent mentionner tous les types d'opérateurs habilités dans leur point 4-1 « identification des opérateurs ». Ainsi seuls les opérateurs intervenant dans les conditions de production de chaque label, et donc habilités, sont répertoriés dans les CPS.

- Glossaire : filières porc et agneau

Le glossaire a été complété dans certaines filières dans un but de clarification des termes utilisés. Ces ajouts n'engendrent pas de modification des points de contrôle des CPC. Cependant la réglementation générale encadrant le terme « site d'élevage » pour les porcs, la définition est retirée du glossaire des conditions de productions communes « porcs ». Elle est par contre maintenue dans le glossaire des conditions de production communes « agneau ».

3- Points relevés par les services (par filière):

- Gros bovins de boucherie :

Suite aux propositions des services :

- un tableau de comparaison pour les produits transformés est ajouté,
- la référence aux conditions climatiques exceptionnelles dans le critère C38 sur l'autonomie alimentaire est retirée (cela est désormais réglementé par l'article L.642-4 du CRPM).

- Agneau :

Suite aux propositions des services :

- une note de bas de page pour préciser la durée minimale de tétée au pis dans la dénomination du label rouge lorsque celle-ci va au-delà de 60 jours est ajoutée,
- il est précisé au critère C8 que les matières premières autorisées s'appliquent pour les aliments composés,
- le critère C28 sur l'identification des agneaux exclus du label rouge est complété par une notion temporelle (valeur cible complétée par « au plus tard lors de leur enlèvement pour l'abattoir »).

- Veau :

Suite aux propositions des services, l'avertissement en page de garde et le champ d'application des CPC sont modifiés afin de préciser que les veaux de 6 à 8 mois ne sont pas soumis aux CPC.

- Porc :

Suite aux propositions des services :

- la commercialisation est retirée du schéma de vie,
- les critères C5, C32, C44, C45, C56, C58 et C63 des CPC sont modifiés afin de préciser que la durée en semaines correspond à l'âge des animaux (ex : 12 semaines d'âge),
- la rédaction des critères C23, C51 et C109 est améliorée.

- Charcuteries/salaisons pur porc :

Suite aux propositions des services, la référence à la viande de cochon sous

	<p>certification de conformité produit (CCP) dont l'utilisation en label rouge n'est plus possible depuis le 30 juin 2016, est retirée.</p> <p>- <u>Volailles de chair</u> :</p> <p>Suite aux propositions des services les ajustements rédactionnels sont intégrés dans les CPC.</p> <p>Concernant le cas des 34 cahiers des charges contenant des dispositions relatives aux distances entre bâtiments fixes de moins de 150 m², non conformes à la notice technique, la commission permanente a introduit une mesure temporaire au point C 34 des CPC considérant que la transposition de ces cahiers des charges, pour lesquels il n'y a pas eu de remarques ni de réclamations au cours des mises en conformité successives, devait être réalisée à droit constant.</p> <p>Il a donc été ajouté au point C34 des conditions de production la disposition temporaire suivante :</p> <p><i>« Pour tous les bâtiments d'élevage fixes d'une superficie inférieure ou égale à 150 m² construits ou aménagés avant [la date d'homologation CPC à remplir par MAAF], la distance entre pignon peut être inférieure à 30 mètres. La liste des bâtiments concernés avec leurs principales caractéristiques est disponible auprès des ODG (Organisme de défense et de gestion) concernés. »</i></p> <p>Cette mesure temporaire laissera aux professionnels temps d'entamer une réflexion lors de l'instruction des demandes de modifications de la version 2 des conditions de production communes pour savoir si cette disposition peut être étendue à tous les labels rouge volailles et ainsi clarifier la situation.</p> <p>Le président a remercié les services pour l'important travail réalisé. Chaque ODG recevra un courrier de réponse aux réserves émises durant la consultation.</p> <p>La commission permanente a estimé les modifications apportées aux conditions de production communes, y compris celles apportées en séance, mineures et propose l'homologation des conditions de production communes « gros bovins de boucherie », « veau », « agneau », « porc », « produits charcuterie et salaisons pur porc » et « volailles fermières de chair ».</p> <p>Pour information : aucun avis défavorable n'a été émis lors de la consultation des ODG sur les conditions de production communes des filières « coche », « palmipèdes gavés » et « œufs et poules », elles ont donc été approuvées en application de la décision du comité national du 19 mai 2016.</p> <p>Suite aux débats, la commission permanente a recensé les points, toutes filières confondues, qui seront à voir dans le cadre des discussions sur les Versions2 des CPC en plus des demandes de modifications formulées par les professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - liste des PPC en filière porc - Schéma de vie - Dénomination du LR/dénomination de vente - CCC (Nombre, libellé et choix) - CPC agneau : autonomie fourragère / alimentaire - Produit courant fixé par les CPC charcuteries - CPC volailles : situation des bâtiments fixes de moins de 150m² et liste des bâtiments (critères) établies en application du critère C19 de la NT volailles.
2016-CP610	<p>LA 02/91 « Poulet jaune fermier, entier et découpe, frais et surgelé » - LA 05/98 « Poulet noir fermier, entier et découpe, frais et surgelé » - Demande de modification des cahiers des charges - Syndicat des volailles fermières de la Drôme</p> <p>- Modification de la liste des bâtiments bénéficiant de la dérogation prévue au C19 - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p>

	<p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification des cahiers des charges LA n°02/91 « Poulet jaune fermier, entier et découpe, frais et surgelé » et LA n°05/98 « Poulet noir fermier, entier et découpe, frais et surgelé » présentée par Le Syndicat des volailles fermières de la Drôme ainsi que de l'avis des services.</p> <p>Elle a noté que la liste des bâtiments dérogatoires était très importante et que la dérogation, telle que rédigée dans la notice technique 2012, ne comprenait pas de date butoir. La commission permanente a estimé qu'une réflexion sur ce point pourrait être engagée dans le cadre de l'examen de la version 2 des conditions de production communes « Volailles fermières de chair ».</p> <p>La liste des bâtiments devant être soumise au prochain Comité national, les services demanderont aux ODG une mise à jour de ces listes.</p> <p>La commission permanente a jugé les modifications mineures et a proposé l'homologation des cahiers des charges LA n°02/91 « Poulet jaune fermier, entier et découpe, frais et surgelé » et LA n°05/98 « Poulet noir fermier, entier et découpe, frais et surgelé ».</p>
<p>2016-CP611</p>	<p>Volailles fermières de chair - Conditions de production spécifiques en label rouge – VOTE</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des 97 projets de conditions de production spécifiques dont la liste est annexée au présent relevé de décision accompagnées de l'avis des ODG concernés.</p> <p>Considérant le travail de transposition réalisé à dispositions constantes des cahiers des charges, elle a jugé, s'agissant uniquement de modifications de forme, de modification de l'architecture des cahiers des charges en vigueur ou de la suppression de critères relevant de la réglementation générale, les modifications de tous les cahiers des charges examinés mineures et a proposé l'homologation des conditions de production spécifiques pour ces cahiers des charges.</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 de manière concomitante avec l'homologation des conditions de production communes.</p>
<p>2016-CP612</p>	<p>Filière label rouge Agneau - Transposition des cahiers des charges en conditions de production spécifiques</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des 9 projets de conditions de production spécifiques présentées par l'Association CESAR, l'Association de Promotion de l'Agneau de l'adret, l'ADET, l'ADPAP, REGAL, l'Association QUALINEA, les bergers basques béarnais et l'AREOVLA ainsi que de l'avis des services.</p> <p>Concernant les réserves émises par QUALINEA : ces dernières portent sur deux points des conditions de production communes qui ont été traitées d'une part par le comité national du 5 octobre 2016 dans le dossier 2016-CN-321 pour ce qui est de l'autonomie alimentaire/fourragère et d'autre part, par la commission permanente de ce jour dans le dossier 2016-CP609 « bilan de la consultation des ODG sur les conditions de production communes », pour ce qui est du schéma de vie.</p>

	<p>La remarque sur l'autonomie alimentaire n'a pas abouti à une modification des conditions de production communes, ainsi la réserve de QUALINEA sur ce point ne peut être retenue. La commission permanente a cependant estimé qu'un travail sur le critère d'autonomie alimentaire sera à prévoir en collaboration avec Fil Rouge pour répondre aux attentes de QUALINEA. Ce point pourra être réalisé dans le cadre des discussions sur la Version 2 des conditions de production communes « agneau ».</p> <p>Quant aux réserves sur la présence des fabricants d'aliments dans le schéma de vie, la commission permanente a maintenu la rédaction des CPS considérant que les fabricants d'aliment sont soumis à habilitation.</p> <p>Ainsi, la commission permanente estime que les réserves de Qualinéa ne sont pas sujettes à modifier la rédaction des conditions de production spécifiques.</p> <p>Un courrier à la signature du Président sera adressé aux ODG qui ne répondent pas aux sollicitations des services de l'INAO pour donner leur avis. Ces courriers indiqueront qu'en l'absence de réponse l'avis des ODG sera réputé acquis.</p> <p>Considérant le travail de transposition réalisé à dispositions constantes des cahiers des charges, la commission permanente a jugé, s'agissant uniquement de modifications de forme, de modification de l'architecture des cahiers des charges en vigueur ou de la suppression de critères relevant de la réglementation générale, les modifications de tous les cahiers des charges examinés mineures et propose à l'homologation les 9 conditions de production spécifiques des cahiers des charges des labels rouges suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - LA n°09/95 « Viande fraîche d'agneau de plus de 13 kg carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours », - LA n°01/12 « Viande fraîche d'agneau de plus de 14 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours », - LA n°31/90 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de plus de 14kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours », - LA n°17/93 « Viande fraîche et surgelée, et abats frais d'agneau de plus de 14 kg carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours », - LA n°05/07 « Viande et abats frais et surgelées d'agneau de 14 à 22 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours », - LA n°05/85 « Viande fraîche et surgelée d'agneau de plus de 13kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours », - LA n°19/92 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau nourri exclusivement au lait maternel », - LA n°03/94 « Viande et abats frais d'agneau de plus de 15 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours », - LA n°11/08 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau nourri exclusivement au lait maternel ». <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 de manière concomitante avec l'homologation des conditions de production communes.</p>
<p>2016-CP613</p>	<p>Produit de charcuterie / Salaison pur porc - Transposition des cahiers des charges en conditions de production spécifiques</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des 21 projets de conditions de production spécifiques présentées par les Fermiers de Loire et Maine, l'Association de Promotion des Viandes du Centre, OPALE, Limousin Promotion, l'APFSO,</p>

l'APPSO, le Consortium des salaisons d'Auvergne et le PAQ et de l'avis des services.

L'avis de l'ODG pour le LA n°32/06 « Jambon persillé » n'étant pas parvenu aux services de l'INAO, l'examen des CPS de ce label est reporté à une prochaine commission permanente.

La commission permanente a estimé que la réserve émise par Limousin Promotion pour les LA n°14/08 « Jambon sec supérieur », LA n°13/08 « Saucisse fraîche et chair à saucisse » concernant la liste des opérateurs au point 4.1 des conditions de production spécifiques n'était pas sujette à modifier les projets de conditions de production spécifiques pour ces deux labels rouges considérant que la liste des opérateurs est établie au regard des types d'opérateurs intervenant dans le cahier des charges et devant donc être habilités et contrôlés.

Considérant le travail de transposition réalisé à dispositions constantes des cahiers des charges, la commission permanente a jugé, s'agissant uniquement de modifications de forme, de modification de l'architecture des cahiers des charges en vigueur ou de la suppression de critères relevant de la réglementation générale, les modifications de tous les cahiers des charges examinés mineures et propose l'homologation des 20 conditions de production spécifiques des cahiers des charges des labels rouges suivants :

- LA n°03/10 « Pâté de campagne supérieur »,
- LA n°09/08 « Produits de saucisserie »,
- LA n°02/10 « Rillettes pur porc »,
- LA n°07/01 « Terrine de campagne de porc fermier »,
- LA n°10/09 « Produits de saucisserie issus de viande de porc »,
- LA n°14/08 « Jambon sec supérieur »,
- LA n°13/08 « Saucisse fraîche et chair à saucisse »,
- LA n°45/88 « Jambon cuit supérieur de porc fermier, entier et prétranché »,
- LA n°46/88 « Jambon sec supérieur de porc fermier »,
- LA n°03/13 « Saucisson sec supérieur, saucisse sèche supérieure de porc fermier »,
- LA n°02/13 « Pâté de porc fermier »,
- LA n°06/08 « Salaisons sèches à base de viande de coche »,
- LA n°05/08 « Salaisons sèches à base de viande de porc »,
- LA n°01/13 « Salaisons sèches à base de viande de coche »,
- LA n°07/91 « Salaisons sèches à base de viande de porc »,
- LA n°09/91 « Jambon cru de pays »,
- LA n°29/99 « Jambons cuits supérieurs, entiers ou tranchés, préemballés »,
LA 18/05 « Rillettes pur porc »,
- LA n°02/08 « Saucisses et saucissons secs, recette à base principalement de porc charcutier »,
- LA n°03/08 « Saucisses et saucissons secs, recette à base principalement de coche ».

La commission permanente a également proposé à l'homologation les conditions de production spécifiques du cahier des charges du label rouge LA n°47/88 « Saucisse fraîche de porc fermier » sous réserve d'un avis favorable de l'ODG sur la modification du schéma de vie apportée en séance et de l'homologation du cahier des charges approuvé dans le cadre du dossier 2016-CP606.

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 de manière concomitante avec l'homologation des conditions de production communes.

2016-CP614	<p>Filière label rouge « Gros bovins de boucherie » - Transposition des cahiers des charges en conditions de production spécifiques</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des 8 projets de conditions de production spécifiques présentées par Groupe Gascon, l'Association Belle Bleue Promotion, l'ADET, l'Association QUALINEA, l'APTSO, l'Association ATABLE, Charolais Terroir et Limousin Promotion ainsi que de l'avis des services.</p> <p>Concernant les deux réserves émises par QUALINEA : ces dernières portent sur deux points des conditions de production communes qui ont été traitées par la commission permanente de ce jour dans le dossier 2016-CP609 « bilan de la consultation des ODG sur les conditions de production communes ».</p> <p>L'une de ces réserves porte sur la présence des fabricants d'aliments dans le schéma de vie des CPC. La commission permanente a validé le maintien des fabricants d'aliments dans le schéma de vie des conditions de production commune étant donné que ceux-ci sont soumis à habilitation. Leur maintien n'a aucune incidence sur les conditions spécifiques.</p> <p>L'autre réserve porte sur le critère « durée minimale par an de pâturage » que l'ODG n'a pas parmi ses principaux points à contrôler. La commission ayant retiré le PPC « durée minimale de pâturage par an » des conditions de production communes, la remarque de l'ODG n'a plus lieu d'être.</p> <p>Ainsi, la commission permanente estime que les réserves de Qualinéa ne sont pas sujettes à modifier la rédaction des conditions de production spécifiques.</p> <p>Concernant les deux réserves émises par Limousin Promotion : l'une de ces réserves est relative à la dénomination du label rouge. La commission permanente a confirmé que les modifications de dénomination étaient sans incidence sur les étiquetages et que la rédaction proposée dans les CPS en application des CPC vise à harmoniser et clarifier les dénominations.</p> <p>Concernant la réserve émise sur la liste des opérateurs au point 4.1 des conditions de production spécifiques, considérant que la liste des opérateurs est établie au regard des types d'opérateurs intervenant dans le cahier des charges et devant donc être habilités et contrôlés, la commission permanente n'a pas estimé nécessaire de donner une suite favorable à cette réserve.</p> <p>Ainsi, la commission permanente estime que les réserves de Limousin Promotion ne sont pas sujettes à modifier la rédaction des conditions de production spécifiques.</p> <p>Un courrier à la signature du Président sera adressé aux ODG qui ne répondent pas aux sollicitations des services de l'INAO pour donner leur avis. Ces courriers indiqueront qu'en l'absence de réponse l'avis des ODG sera réputé acquis.</p> <p>Considérant le travail de transposition réalisé à dispositions constantes des cahiers des charges, la commission permanente a jugé, s'agissant uniquement de modifications de forme, de modification de l'architecture des cahiers des charges en vigueur ou de la suppression de critères relevant de la réglementation générale, les modifications de tous les cahiers des charges examinés mineures et propose l'homologation des 8 conditions de production spécifiques des cahiers des charges suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - LA n°18/97 « Viande et abats frais et surgelés de bovins de race gasconne », - LA n°02/94 « Viande fraîche de gros bovins de boucherie », - LA n°02/74 «Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race charolaise», - LA n°09/02 «Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race blonde d'Aquitaine»,

	<ul style="list-style-type: none"> - LA n°29/01 «Viande hachée fraîche et surgelée de gros bovins de boucherie», - LA n°03/89 «Viande, abats et viande hachée, frais et surgelés, de gros bovins de race charolaise», - LA n°11/89 «Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race charolaise», - LA n°22/88 «Viande fraîche et surgelée de gros bovins de race limousine». <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 de manière concomitante avec l'homologation des conditions de production communes.</p>
<p>2016-CP615</p>	<p>Filières label rouge « Porc » et « Coche » - Transposition des cahiers des charges en conditions de production spécifiques</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des 12 projets de conditions de production spécifiques présentées par l'association « Les fermiers d'Argoat », l'Association Produits Fermiers du Sud Ouest, l'Association des Produits Porc du Sud-Ouest, Vendée Qualité, l'Association pour l'Organisation et la promotion des Animaux sous Label (OPALE), l'association Le cochon du Druide, Limousin promotion et FLM ainsi que de l'avis des services.</p> <p>Concernant les deux réserves émises par Limousin Promotion : l'une de ces réserves est relative à la dénomination du label rouge. La commission permanente a confirmé que les modifications de dénomination étaient sans incidence sur les étiquetages et que la rédaction proposée dans les CPS en application des CPC vise à harmoniser et clarifier les dénominations.</p> <p>Concernant la réserve émise sur la liste des opérateurs au point 4.1 des conditions de production spécifiques, considérant que la liste des opérateurs est établie au regard des types d'opérateurs intervenants dans le cahier des charges et devant donc être habilités et contrôlés, la commission permanente n'a pas estimé nécessaire de donner une suite favorable à cette réserve.</p> <p>Ainsi, la commission permanente estime que les réserves de Limousin Promotion ne sont pas sujettes à modifier la rédaction des conditions de production spécifiques.</p> <p>Considérant le travail de transposition réalisé à dispositions constantes des cahiers des charges, la commission permanente a jugé, s'agissant uniquement de modifications de forme, de modification de l'architecture des cahiers des charges en vigueur ou de la suppression de critères relevant de la réglementation générale, les modifications de tous les cahiers des charges examinés mineures et propose l'homologation des 12 conditions de production spécifiques des cahiers des charges suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - LA n°20/88 « Viandes fraîches ou surgelées et abats frais de porc fermier », - LA n°31/06 « Viandes fraîches ou surgelées et abats frais de porc », - LA n°19/88 « Viandes et abats frais de porc fermier élevé en plein air », - LA n°04/89 « Viandes et abats frais de porc », - LA n°02/05 « viande et abats frais ou surgelés de porc », - LA n°08/91 « Viandes et abats, frais ou surgelés, de porc fermier élevé en plein air », - LA n°17/90 «Viandes et abats de porc frais et surgelés », - LA n°12/04 « Viande et abats frais de porc », - LA n°16/06 « Viandes, abats et préparations dérivées, frais ou surgelés de porc », - LA n°35/06 « Viandes, abats et préparations dérivées, frais ou surgelés, de porc »,

	<ul style="list-style-type: none"> - LA n°05/89 « Viandes, abats et préparation dérivées de viande, frais ou surgelés, de porc fermier », - LA n°04/15 « viande, abats et gras de coche ». <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 de manière concomitante avec l'homologation des conditions de production communes.</p>
<p>2016-CP616</p>	<p>Filière label rouge « Veau » - Transposition des cahiers des charges en conditions de production spécifiques</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des 4 conditions de production spécifiques présentées par l'Association pour la promotion et la production du veau des monts du Velay et Forez, l'Association Le Veau Sous la Mère et Limousin promotion ainsi que de l'avis des services.</p> <p>Concernant les deux réserves émises par Limousin Promotion : l'une de ces réserves est relative à la dénomination du label rouge. La commission permanente a confirmé que les modifications de dénomination étaient sans incidence sur les étiquetages et que la rédaction proposée dans les CPS en application des CPC vise à harmoniser et clarifier les dénominations.</p> <p>Concernant la réserve émise sur la liste des opérateurs au point 4.1 des conditions de production spécifiques, considérant que la liste des opérateurs est établie au regard des types d'opérateurs intervenants dans le cahier des charges et devant donc être habilités et contrôlés, la commission permanente n'a pas estimé nécessaire de donner une suite favorable à cette réserve.</p> <p>Ainsi, la commission permanente estime que les réserves de Limousin Promotion ne sont pas sujettes à modifier la rédaction des conditions de production spécifiques.</p> <p>Un courrier à la signature du Président sera adressé aux ODG qui ne répondent pas aux sollicitations des services de l'INAO pour donner leur avis. Ces courriers indiqueront qu'en l'absence de réponse l'avis des ODG sera réputé acquis.</p> <p>Considérant le travail de transposition réalisé à dispositions constantes des cahiers des charges, la commission permanente a jugé, s'agissant uniquement de modifications de forme, de modification de l'architecture des cahiers des charges en vigueur ou de la suppression de critères relevant de la réglementation générale, les modifications de tous les cahiers des charges examinés mineures et propose l'homologation des 4 conditions de production spécifiques des cahiers des charges suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - LA n°30/99 «Viande fraîche de veau nourri au lait entier », - LA n°03/81 «Viande fraîche de veau nourri par tétée au pis pouvant recevoir un aliment complémentaire liquide », - LA n°08/13 « Viande fraîche de veau nourri par tétée au pis pouvant recevoir une alimentation complémentaire solide », - LA n°20/92 « Viande fraîche de veau nourri par tétée au pis pouvant recevoir un aliment complémentaire liquide ». <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 de manière concomitante avec l'homologation des conditions de production communes.</p>

<p>2016-CP6QD1</p>	<p>Influenza aviaire – demande de modification temporaire des cahiers des charges de label rouge et d'IGP de produits avicoles en raison du risque épizootique élevé lié à l'infection par un virus de l'influenza aviaire hautement pathogène</p> <p>Certains ODG rencontrent des difficultés dans des zones humides au regard des mesures de biosécurité prises dans le cadre de la prévention contre l'influenza aviaire .</p> <p>Sur la base des avis des vétérinaires sanitaires, ils souhaiteraient pouvoir confiner les animaux et continuer à bénéficier du LR et de l'IGP.</p> <p>Après présentation de la demande formulée par le SYNALAF, la commission permanente a pris connaissance de la position de la DGAL. Cette dernière soutient fortement cette demande compte-tenu du niveau de risque identifié par l'Anses qui a évalué à 8 sur une échelle de 9 la probabilité d'avoir des cas en France compte-tenu de la situation de la maladie dans les pays voisins et de la période de migration actuelle. Des dispositions nationales en matière de biosécurité ont été prises par l'arrêté du 8 février 2016 pour tous les élevages avicoles et sur tout le territoire. Si les dispositions actuelles permettent effectivement de déroger à l'obligation de confinement ou de pose de filets, le confinement reste le meilleur moyen de limiter les contacts avec l'avifaune sauvage et la diffusion du virus dans les élevages (ce que l'Anses nous confirme également). Par ailleurs l'arrêté du 8 février impose de réduire les parcours afin de ne pas permettre l'accès aux plans d'eau qui seraient sur les parcours (sans dérogation possible).</p> <p>La commission permanente a donné à l'unanimité moins une abstention un avis de principe à l'octroi de modifications temporaires des cahiers des charges.</p> <p>Les modalités d'octroi des « dérogations » seront proposées par les services de l'INAO en accord avec la DGPE, la DGAL et le Synalaf.</p> <p>Les membres de la commission permanente ont été informés qu'une consultation écrite du comité national sera à organiser rapidement.</p> <p>Il est rappelé que le suivi des règles sanitaires relève de la DGAL et que l'INAO ne se prononcera que sur les dérogations aux cahiers des charges (lesquelles pourraient porter sur différentes dispositions selon les cahiers des charges et selon les mesures prises : claustration, réduction de la taille des parcours...).</p> <p>A noter qu'en matière d'IGP il y aura obligation de procéder à une modification temporaire du cahier des charges qui sera transmise avec les justifications nécessaires à la commission européenne.</p> <p>Concernant les labels rouges, la réglementation nationale s'applique (L.642-4 CRPM) et un arrêté sera pris afin de modifier temporairement les cahiers des charges concernés.</p> <p>Dans tous les cas, il faudra une demande des ODG concernés avec si nécessaire une modification des plans de contrôle afférents.</p> <p>La commission permanente a fixé les conditions dans lesquelles l'examen des demandes de modifications temporaires des cahiers des charges LR et IGP sera conduit. Demande :</p> <ul style="list-style-type: none"> - sur demande argumentée des ODG, - pour les seules communes classées à risque élevé, - pour les élevages ayant fait l'objet de la visite sanitaire d'élevage permettant de justifier la demande de dérogation, - la durée de la modification temporaire devra être expertisée avec les services de l'administration (en particulier la DGAL), afin de déterminer la
---------------------------	--

	<p>meilleure durée de dérogation au regard notamment des exigences européennes et des périodes de migration.</p> <p>En fonction des demandes, la modification temporaire portera sur la claustration ou sur les conditions de réduction des parcours.</p>
2016-CP6QD2	<p>Œuf fermier</p> <p>La commission permanente est informée de la décision du Conseil d'Etat validant le décret qui définit les conditions d'utilisation de la mention « fermier » pour les œufs.</p>

Prochaine séance de la commission permanente : 15 décembre 2016

Annexe : Filière label rouge « Volailles fermières de chair » - Liste des 16 cahiers des charges transposés en conditions de production spécifiques, présentés par l'ODG Malvoisine

Annexe : Filière label rouge « Volailles fermières de chair » - Liste des 97 cahiers des charges transposés en conditions de production spécifiques.

Nom de d'ODG	Numéro du LR	Nouvelle dénomination
FVL	LA 09/04 Canette et canard de Barbarie	LA 09/04 Canette et canard de Barbarie fermiers élevés en plein air, entiers et découpes, frais ou surgelés
	LA 29/89 Chapon blanc fermier	LA 29/89 Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
	LA 02/97 Chapon de pintade	LA 02/97 Chapon de pintade fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
	LA 03/97 Chapon jaune fermier	LA 03/97 Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
	LA 04/86 Dinde noire fermière à chair blanche	LA/04/86 Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée
	LA 04/97 Dinde noire fermière à chair jaune	LA/04/97 Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée
	LA 09/14 Mini chapon fermier	LA 01/14 Mini-chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
	LA 09/93 Oie fermière à rôtir	LA/09/93 Oie fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée
	LA 60/88 Pintade fermière	LA/60/88 Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée
	LA 12/91 Poularde blanche fermière	LA/12/91 Poularde blanche fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée
	LA 13/91 Poularde jaune fermière	LA/13/91 Poularde jaune fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée
	LA 08/76 Poulet blanc fermier	LA/08/76 Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
	LA 14/87 Poulet jaune fermier	LA/14/87 Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
	LA 01/97 Poulet noir fermier	LA/01/97 Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
Vendée Qualité	LA 02/85 Canard fermier	LA 02/85 Canard fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
	LA 03/82 Pintade fermière	LA 03/82 Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée
	LA 04/06 Chapon blanc fermier	LA 04/06 Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
	LA 05/06 Chapon jaune fermier	LA 05/06 Chapon Jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
	LA 17/88 Chapon noir fermier	LA 17/88 Chapon noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
	LA 10/14 Mini-chapon fermier entier et découpes, frais et surgelé	LA 10/14 Mini-chapon fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais et surgelé
	LA 05/84 Poulet blanc fermier	LA 05/84 Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
	LA 56/88 Poulet jaune fermier	LA 56/88 Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
	LA 05/69 Poulet noir fermier	LA 05/69 Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
	LA 08/05 Poulet blanc fermier de 100 jours	LA 08/05 Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
	LA 11/14 Poulet jaune fermier de 100 jours	LA 11/14 Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
	LA 12/14 Poulet noir fermier de 100 jours	LA 12/14 Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
	LA 20/97 Oie fermière	LA 20/97 Oie fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelé
	LA 20/90 Caille fermière	LA 20/90 Caille fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée
	LA 19/94 Chapon de pintade fermier	LA 19/94 Chapon de pintade fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
LA 10/92 Poularde noire fermière	LA 10/92 Poularde noire fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée	

Nom de d'ODG	Numéro du LR	Nouvelle dénomination
	LA 10/80 Dinde fermière à rôtir	LA 10/80 Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée
	LA 01/84 Poulet jaune fermier entier et découpes, frais et surgelé	LA 01/84 Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
	LA 02/84 Pintade fermière entière et découpes, fraîche et surgelée	LA 02/84 Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée
	LA 02/93 Poulet blanc fermier entier et découpes, frais et surgelé	LA 02/93 Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais et surgelé
	LA 03/12 Poularde noire fermière entière et découpes, frais et surgelé	LA 03/12 Poularde noire fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche et surgelée
	LA 04/13 Poularde jaune fermière entière et découpes, frais et surgelé	LA 04/13 Poularde jaune fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée
	LA 05/13 Chapon de pintade fermier entier et découpes frais et surgelé	LA 05/13 Chapon de pintade fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais et surgelé
	LA 17/00 Chapon jaune fermier entier et découpes, frais et surgelé	LA 17/00 Chapon jaune fermier élevé en plein, entier et découpes, frais et surgelé
	LA 23/06 Poulet noir fermier entier et découpes, frais et surgelé	LA 23/06 Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais et surgelé
	LA 26/99 Chapon blanc fermier entier et découpes, frais et surgelé	LA 26/99 Chapon blanc fermier élevé en plein, entier et découpes, frais et surgelé
QUALINEA	LA 13/98 Chapon blanc fermier et découpe	LA 13/98 Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes
	LA 54/88 Chapon noir fermier et découpe	LA 54/88 Chapon noir fermier élevé en plein air, entier et découpes
	LA 06/87 Dinde noire fermière entière	LA 06/87 Dinde fermière élevée en plein air
	LA 16/97 Oie entière, fraîche ou surgelée	LA 16/97 Oie fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée
	LA 25/88 Pintade fermière et découpe, fraîche ou surgelée	LA 25/88 Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée
	LA 28/01 Poularde blanche fermière et découpe	LA 28/01 Poularde blanche fermière élevée en plein air, entière et découpes
	LA 10/02 Poularde fermière entière, fraîche ou surgelée	LA 10/02 Poularde blanche fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée
	LA 07/13 Poulet blanc fermier 94 jours et découpe, frais ou surgelé	LA 07/13 Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
	LA 02/90 Poulet blanc fermier hétéro et découpe, frais ou surgelé	LA 02/90 Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
	LA 01/02 Poulet blanc fermier non cou nu et découpe, frais ou surgelé	LA 01/02 Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
	LA 04/87 Poulet cou nu blanc entier et en découpes, frais ou surgelé	LA 04/87 Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
	LA 07/85 Poulet cou nu jaune entier et en découpes, frais ou surgelé	LA 07/85 Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
	LA 02/79 Poulet noir fermier cou nu et découpe	LA 02/79 Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
	LA 03/83 Poulet noir fermier et découpe frais ou surgelé	LA 03/83 Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé
	GAD	LA 13/87 Dinde entière
LA 21/01 Poulet cou nu noir entier et en découpes		LA 21/01 Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais
AVFL	LA 01/65 « Poulet Jaune Fermier élevé en Liberté »	« Poulet jaune fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »
	LA 01/79 « Poulet Noir Fermier élevé en Liberté »	LA 01/79 « Poulet noir fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »
	LA 02/71 « Poulet Blanc Fermier élevé en Liberté »	LA 02/71 « Poulet blanc fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »
	LA 04/72 « Poulet Jaune Fermier élevé en liberté »	LA 04/72 « Poulet jaune fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »
	LA 07/11 « Poulet Jaune Fermier Elevé en Liberté »	LA 07/11 « Poulet jaune fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »
	LA 07/93 « Poularde Jaune Fermière »	LA 07/93 « Poularde jaune fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée »

Nom de d'ODG	Numéro du LR	Nouvelle dénomination
	LA 08/11 « Poulet Blanc Fermier élevé en Liberté »	LA 08/11 « Poulet blanc fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé »
	LA 08/14 « Mini-Chapon Fermier élevé en plein air »	LA 08/14 « Mini-Chapon fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »
	LA 09/66 « Pintade Jaune Fermière élevée en plein air »	LA 09/66 « Pintade jaune fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée »
	LA 14/77 « Dinde »	LA 14/77 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche »
	LA 14/89 « Chapon Jaune Fermier Élevé en Plein Air »	LA 14/89 « Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »
	LA 16/00 « Chapon Blanc Fermier »	LA 16/00 « Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »
	LA 17/94 « Chapon de Pintade Jaune Fermier Élevé en plein air »	LA 17/94 « Chapon de pintade jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »
SEQUOIA	LA 01/78 « Poulet jaune fermier élevé en plein air »	LA 01/78 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »
	LA 03/00 « Poulet jaune fermier élevé en plein air âgé de 91 jours »	LA 03/00 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »
	LA 04/07 « Chapon de pintade fermier élevé en plein air »	LA 04/07 « Chapon de pintade fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »
	LA 07/71 « Poulet noir fermier élevé en plein air »	LA 07/71 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »
	LA 06/10 « Poularde jaune fermière élevée en plein air »	LA 06/10 « Poularde jaune fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée »
	LA 06/88 « Poulet jaune fermier élevé en plein air »	LA 06/88 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »
	LA 09/82 « Poulet blanc fermier, élevé en plein air »	LA 09/82 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »
	LA 09/94 « Pintade fermière élevée en plein air »	LA 09/94 « Pintade jaune fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée »
	LA 15/93 « Dinde fermière élevée en plein air »	LA 15/93 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche »
	LA 18/92 « Chapon blanc fermier élevé en plein air »	LA 18/92 « Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »
	LA 21/94 « Chapon jaune fermier élevé en plein air »	LA 21/94 « Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »
	LA 31/88 « Chapon Jaune fermier élevé en plein air »	LA 31/88 « Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »
AVIGERS	LA 06/71 « Dinde fermière »	LA 06/71 « Dinde fermière élevée en plein air, entière et fraîche ou surgelée »
	LA 08/85 « Poulet noir fermier »	LA 08/85 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »
	LA 01/81 « Poulet roux fermier »	LA 01/81 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »
	LA 07/86 « Poulet blanc fermier »	LA 07/86 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »
	LA 10/77 « Pintade fermière »	LA 10/77 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée »
	LA 10/91 « Poularde fermière »	LA 10/91 « Poularde fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée »
	LA 12/77 « Poulet gris fermier »	LA 12/77 « Poulet gris fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »
	LA 14/88 « Chapon fermier »	LA 14/88 « Chapon fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »
	LA 16/94 « Chapon de pintade fermier »	LA 16/94 « Chapon de pintade fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »
SYVOFA	LA 02/86 « Poulet jaune fermier entier et découpe frais et surgelé »	LA 02/86 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais et surgelé »
	LA 08/80 « Poulet blanc fermier entier et découpe frais et surgelé »	LA 08/80 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais et surgelé »
	LA 09/87 « Pintade fermière entière et découpe, fraîche et surgelée »	LA 09/87 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée »

Nom de d'ODG	Numéro du LR	Nouvelle dénomination
	LA 08/84 «Dinde fermière entière, fraîche et surgelée»	LA 08/84 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche et surgelée »
	LA 29/88 « Chapon blanc fermier élevé en plein air »	LA 29/88 « Chapon blanc fermier, élevé en plein air, entier et découpes, frais et surgelé »
	LA 18/02 « Chapon jaune fermier entier et découpe, frais et surgelé»	LA 18/02 « Chapon blanc fermier, élevé en plein air, entier et découpes, frais et surgelé »
	LA 15/91 « Poularde fermière entière et découpe, fraîche et surgelée»	LA 15/91 « Poularde fermière, élevée en plein air, entière et découpes, fraîche et surgelée »