

I. N. A. O.	
COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES	
Résumé des décisions prises	
Séance du 10 mai 2017	
2017-CP	DATE : 10 mai 2017

Personnes présente

Présidente : Mme HUET Dominique

- Membres de la commission permanente :

Mmes Chantal BRETHERS, Catherine DELHOMMEL, Nathalie VUCHER,
MM. Henri BALADIER, Pascal BONNIN, Philippe DANIEL, Gérard DELCOUSTAL, Mathieu DONATI, Benoit DROUIN, René GRANGE, Arnauld MANNER, Didier MERCERON, Jean-François RENAUD, Bernard TAUZIA.

- Commissaire du gouvernement ou son représentant :

Mme Valérie PIEPRZOWNIK.

- Le directeur général de la performance économique et environnementale des entreprises, ou son représentant :

Mmes Anny-Claude DEROUEN et Maria GRAS.

- Agents INAO :

Mmes, Adeline DORET, Sabine EDELLI Marie GUITTARD, Catherine MARTIN-POLY,
Christelle MARZIN, Alexandra OGNOV et Diane SICURANI
MM. André BARLIER, Frédéric GROSSO et François LHERITIER

Personnes excusées :

- Membres de la commission permanente :

M. Jean-François ROLLET

- Le directeur général de l'alimentation ou son représentant.

- Le chef du service de la régulation et de la sécurité ou son représentant.

- Le Directeur Général de la DGCCRF ou son représentant :

M. Xavier ROUSSEAU

* *
*

Madame Huet accueille les membres pour la première séance de la mandature et accueille la nouvelle directrice de l'INAO, Marie Guittard, et le directeur-adjoint, André Barlier. Elle accueille les administrations et remercie Anny-Claude Derouen qui sera prochainement en retraite.

Marie Guittard et André Barlier se présentent.

Madame Huet rappelle les obligations qui incombent aux membres concernés par des dossiers traités dans cette instance. Il leur est demandé de signaler leur implication éventuelle et de sortir de la salle pour ne pas participer aux débats ni aux délibérations.

Un tour de table est organisé.

2017-CP201	Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 1^{er} février 2017 La commission permanente a validé à l'unanimité le résumé des décisions prises.
2017-CP202	« Berthoud » - Demande de reconnaissance en Spécialité Traditionnelle Garantie - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance en STG du « Berthoud » et notamment de l'avis des services. La commission permanente s'est interrogée sur l'intérêt de la démarche au vu de la faible notoriété de la dénomination. Il a été précisé que le groupement souhaite protéger la recette et empêcher l'utilisation, pour cette recette, de fromage qui ne serait pas de l'AOP Abondance. Elle a souligné qu'au vu du contenu du cahier des charges proposé, seuls des restaurateurs sont susceptibles d'utiliser la STG et que ce point devra être examiné par la commission d'enquête (la question de l'intérêt du signe pour d'autres types d'opérateurs doit également être expertisée). La commission permanente a souligné que la durée de l'appréciation du caractère traditionnel est de 30 ans, et que seules les pièces justificatives supérieures à 30 ans sont donc recevables ; d'autres preuves sont donc attendues. Concernant le recours à un récipient spécifique, la commission permanente a considéré que celui-ci pourrait être assimilé à un conditionnement. Pour éviter que cela ne soit perçu comme une façon indirecte de limiter la concurrence et la libre circulation des marchandises, il conviendra de justifier son utilisation par rapport à l'objectif de préservation de la qualité du produit. La commission permanente a souligné que le dossier présente suffisamment d'éléments pour lancer l'instruction et que la commission d'enquête devra en particulier examiner les questions suivantes :

	<ul style="list-style-type: none"> - Preuves d'usages traditionnels de la dénomination (plus de 30 ans) ; - Nécessité de mieux encadrer la liste des ingrédients, voire les quantités utilisées : poivre, alcool, vin... - Opportunité de l'obligation d'utilisation d'un récipient spécifique ; - Vérification de l'ouverture des statuts du futur ODG à différents types d'opérateurs (en dehors des seuls restaurateurs). <p>Elle a émis un avis favorable au lancement de l'instruction de la demande et à la désignation d'une commission d'enquête composée de Jean-François Rollet (président) et Bernard Tobie. Elle a approuvé la lettre de mission (prochaine échéance au 31 mai 2018).</p> <p>Enfin, la commission permanente a considéré que la mise en œuvre à l'échelon national d'une pré-information était nécessaire (non restreinte à la seule cible des restaurateurs).</p>
<p>2017-CP203</p>	<p>« Charolais de Bourgogne » - Demande de modification du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande qui consiste à reformuler la liste des matières premières et des additifs autorisés, au regard de la réglementation européenne (règlement (UE) n°68/2013).</p> <p>Il est souligné que les labels rouges ont été confrontés à la même problématique et que la modification relève d'une modification mineure.</p> <p>La représentante du Commissaire du Gouvernement rappelle qu'il a toujours été acté par le comité national qu'aucune demande de modification n'était instruite tant que la dénomination n'était pas enregistrée au niveau européen.</p> <p>La commission permanente a réaffirmé le principe selon lequel il n'était pas possible d'instruire une demande alors que la précédente demande n'était pas encore enregistrée à la Commission européenne. Le traitement de cette demande, qui se fait de manière exceptionnelle, ne saurait faire jurisprudence.</p> <p>La période d'opposition est terminée depuis le 2 mai, il est donc trop tôt pour connaître l'existence d'éventuelles oppositions au niveau européen.</p> <p>Sous cette réserve, la commission permanente a émis un avis favorable aux modifications demandées.</p> <p>Elle a considéré que les modifications demandées étaient mineures et qu'il n'était donc pas nécessaire de mettre en œuvre de procédure nationale d'opposition.</p> <p>Compte-tenu du caractère mineur des modifications demandées, la commission permanente a approuvé les modifications apportées.</p> <p>Il est souligné que, s'agissant d'une dénomination qui n'est pas encore enregistrée en IGP, le cahier des charges modifié ne pourra faire l'objet d'une homologation qu'à l'issue de la procédure européenne d'enregistrement en IGP de la dénomination « Charolais de Bourgogne »</p> <p>NB :enregistrement par la Commission européenne intervenu post réunion le 31 mai 2017.</p>
	<p>n° LA 05/07 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 14 à 22 kg de</p>

<p>2017-CP204</p>	<p>carcasse, nourri par tétée au pis au moins 90 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 70 et 89 jours » - Dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure - Demande de basculement en mode 1</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de basculement en mode 1 pour le suivi de la qualité supérieure du label rouge n° LA 05/07, selon la trame-type « viandes ».</p> <p>En l'absence de commentaires, elle a validé le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure.</p> <p>Elle a également émis un avis favorable à l'ajout de la précision sur l'intensité aromatique dans la description du produit dans le cahier des charges (au format transposé décrivant les conditions de production spécifiques) tel que proposée par les services : « La viande d'agneau LA 05/07 se caractérise par sa couleur claire, crue comme cuite, sa tendreté, sa jutosité et sa flaveur fine et légère (intensité aromatique modérée). »</p> <p>Le plan de contrôle associé à ce label rouge n'a pas besoin d'être modifié car il prévoit que, dans le cas où il serait procédé à la validation d'un dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure, les dispositions de ce dossier se substitueront aux exigences du plan de contrôle relatives au contrôle organoleptique du produit.</p> <p>La validation de ce dossier fera l'objet d'une notification par la Directrice 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>2017-CP205</p>	<p>n° LA 10/80 « « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée » - Vendée Qualité - Transposition des cahiers des charges en conditions de production spécifiques - Demande de rectification – VOTE</p> <p>Didier MERCERON (Vendée Qualité) quitte la salle et ne participe pas aux débats.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de rectification du cahier des charges au format « conditions de production spécifiques » déjà validé, suite à l'oubli de certaines dispositions en vigueur lors de la transposition à dispositions constantes du cahier des charges en vigueur dans ce nouveau format.</p> <p>En l'absence de commentaires, elle a considéré la modification mineure et a proposé l'homologation du cahier des charges modifié n° LA 10/80 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, fraîche ou surgelée » de l'ODG Vendée Qualité.</p> <p>Le plan de contrôle n'est pas impacté.</p> <p>Concernant, la demande de modification supplémentaire et nouvelle relative à la présence de perchoirs sur les parcours, la commission permanente a considéré que, dans le cadre de la transposition à dispositions constantes des dispositions des cahiers des charges en conditions de production spécifiques, et dans la mesure où la demande de modification supplémentaire impactait le plan de contrôle, l'examen de celle-ci devait être reporté après l'homologation de la première version des conditions de production spécifiques.</p>
<p>2017-</p>	<p>Volailles fermières de chair (Produits transformés) - ODG SYVOL QUALIMAIN et PAQ - Transposition des cahiers des charges en conditions de</p>

<p>CP206</p>	<p>production spécifiques - VOTE</p> <p>Didier MERCERON (Vendée Qualité), Pascal BONNIN (PAQ), et Benoît DROUIN (SYVOL QUALIMAIN) quittent la salle et ne participent pas aux débats.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la transposition des 5 derniers cahiers des charges en vigueur au format conditions de production spécifiques (CPS), dont la liste est en annexe 1 du présent relevé de décision, ainsi que des avis des ODG SYVOL QUALIMAIN et PAQ.</p> <p>Elle a également pris connaissance de la demande de modifications supplémentaires présentées par le SYVOL QUALIMAIN en ce qui concerne les dispositions relatives à la validation préalable de la fiche recette (matières premières et ingrédients) et de l'avis des services sur cette demande. Pour cette demande nouvelle, la commission permanente a considéré que, dans le cadre de la transposition à dispositions constantes des dispositions des cahiers des charges, et dans la mesure où la demande de modifications supplémentaires impactait le plan de contrôle, l'examen de celle-ci devait être reporté après l'homologation des cahiers des charges déjà validés.</p> <p>Considérant le travail de transposition réalisé à dispositions constantes des cahiers des charges, elle a jugé les modifications de tous ces cahiers des charges comme mineures, 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.</p> <p>La commission permanente a proposé l'homologation des cahiers des charges.</p> <p>Il a été rappelé que l'homologation de ces cahiers des charges (conditions de production spécifiques) interviendra dans la mesure du possible, de manière concomitante à l'homologation des conditions de production communes.</p>
<p>2017-CP207</p>	<p>LA n° 29/01 « Viande hachée fraîche et surgelée de gros bovins de boucherie » - Demande de modification- Examen de l'opportunité de lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges n° LA 29/01.</p> <p>Elle a émis un avis favorable à cette demande et, considérant la modification mineure, a proposé l'homologation du cahier des charges modifié.</p> <p>La commission permanente a noté que cette demande s'inscrit dans le contexte du marché en croissance du steak haché. En effet, le besoin de matières premières étant plus fort, l'approvisionnement a tendance à s'élargir vers les muscles de l'arrière des carcasses de manière plus générale. Il est donc logique et utile que les SIQO s'inscrivent dans cette même tendance.</p> <p>Le code rural et de la pêche maritime étant paru au JORF la semaine précédente, le cahier des charges modifié sera homologué directement sous le nouveau format (conditions de production spécifiques), mais uniquement après l'homologation du cahier des charges transposé à droit constant (version 1).</p>

<p>2017-CP208</p>	<p>n° LA 09/66 « Pintade jaune fermière élevée en plein air » ; n° LA 17/94 « Chapon de pintade jaune élevé en plein air » - AVFL n° LA 10/77 « Pintade fermière » ; n° LA 16/94 « Chapon de pintade fermier » - AVIGERS n° LA « 09/94 « Pintade fermière élevée en plein air » ; n° LA 04/07 « Chapon de pintade élevé en plein air » - SEQUOIA n° LA 01/74 « Pintade fermière élevée en plein air » ; n° LA 14/94 « Chapon de pintade fermier élevé en plein air » - SYVOL QUALIMAIN n° LA 60/88 « Pintade fermière » ; n° LA 02/97 « Chapon de pintade » - FERMIERS DU VAL DE LOIRE n° LA 08/94 « Pintade fermière frais, surgelé, entier et découpe » ; n° LA 01/14 Chapon de pintade fermier élevé en plein air, frais, surgelé, entier et découpe » - ASSOCIATION DU POULET DE JANZE n° LA 03/82 « Pintade fermière » ; n° LA 02/84 « Pintade fermière entière et découpes, fraîche et surgelée » ; n° LA 05/13 « Chapon de pintade fermier entier et découpes, frais et surgelé » ; n° LA 19/94 « Chapon de pintade fermier » - VENDEE QUALITE n° LA 09/87 « Pintade fermière entière et découpe, fraîche et surgelée » - SYVOFA - Demande de modification des cahiers des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>Didier MERCERON (Vendée Qualité), Bernard TAUZIA (AVFL) et Benoît DROUIN (SYVOL QUALIMAIN) quittent la salle et ne participent pas aux débats.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des demandes de modification visant à ajouter le croisement 'Caringa Nimba', qui figure dans la fiche « pintade » du répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge validé en février 2017 par le comité national, à la liste des croisements autorisés dans les cahiers des charges de label rouge.</p> <p>Elle a noté la suppression au sein des cahiers des charges, des croisements ne figurant plus dans le répertoire des croisements.</p> <p>Un membre de la commission permanente s'est étonné que l'ajout d'une souche soit fait sans fournir d'analyse sensorielle. Il a été rappelé la doctrine de la commission permanente qui considère comme mineure et sans nécessité de fournir de tests sensoriels, l'ajout d'une souche déjà inscrite au répertoire des croisements en vigueur.</p> <p>La commission permanente a considéré que les modifications demandées étaient mineures et qu'il n'était donc pas nécessaire de mettre en œuvre de procédure nationale d'opposition.</p> <p>Le plan de contrôle n'est pas impacté.</p> <p>La commission permanente a proposé l'homologation des cahiers des charges modifiés concernés .</p>
<p>2017-CP209</p>	<p>IGP « Jambon de Bayonne » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>Jean-François Renaud et Pascal Bonnin sortent de la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p>

	<p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>Il est souligné qu'il est dommage que le groupement n'ait pas intégré les dispositions du cahier des charges de la certification de conformité produit (CCP) dans le cahier des charges de l'IGP.</p> <p>Les membres de la commission permanente jugent insuffisante la justification de l'obligation du tranchage dans l'aire sur la seule base du savoir-faire « tranchage » alors que l'introduction d'une obligation de ce type n'interdirait pas le tranchage en dehors de l'aire géographique au stade de la présentation du produit devant le consommateur.</p> <p>Pour certains, l'argumentation basée sur l'historique de la pratique pourrait être avancée (au travers de la CCP) : il est rappelé que cet argument ne peut pas être retenu au niveau européen.</p> <p>Compte-tenu de la jurisprudence européenne, des arguments spécifiques liés à la qualité, au savoir-faire, au contrôle et à la traçabilité doivent être avancés car si l'introduction d'une obligation de tranchage / conditionnement obligatoire dans l'aire n'est pas impossible, cela reste difficile.</p> <p>Les membres pensent que plusieurs pistes sont à approfondir notamment via les conditions de réalisation de ce tranchage et de conditionnement et via également une description plus précise des notions de pré-tranchage/tranchage/conditionnement.</p> <p>Compte-tenu des débats, la commission permanente a décidé de demander au groupement des éléments complémentaires afin d'améliorer le volet « justification de la demande » du dossier et de présenter à nouveau la demande.</p>
<p>2017-CP210</p>	<p>« Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - Malvoisine - Demande de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>Il s'agit de 2 dossiers distincts de reconnaissance, auxquels s'ajoute une demande de modification complémentaire de labels existants, en ce qui concerne la liste des croisements utilisables..</p> <p>Cette demande complémentaire n'entre pas dans le cadre de la transposition à droit constant (impact sur le plan de contrôle), son examen est reporté après l'homologation des premières versions des conditions de production communes et des conditions de production spécifiques.</p> <p>Le nouveau dossier « chapon jaune » est la suite de la réorganisation et de la scission de certains cahiers des charges de l'ODG Malvoisine (non conformes à la notice technique) amorcées à la commission permanente du 1^{er} février 2017. Les croisements ayant déjà été testés dans les cahiers des charges en vigueur, la commission permanente avait été exceptionnellement permis de ne pas fournir de tests sensoriels lors de la ré-homologation de ces mêmes souches dans un nouveau cahier des charges. Néanmoins, pour rappel, les tests sensoriels sont à fournir dans l'année.</p> <p>Pour le nouveau dossier « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et</p>

	<p>découpes, frais ou surgelé », les résultats des analyses sensorielles présentées à l'appui de la demande de reconnaissance sont probants.</p> <p>Un membre de la commission permanente s'est étonné que le produit courant de comparaison ne soit qu'un poulet de 38 jours comparé au poulet jaune de 84 jours, au regard de ce qui est exigé pour les autres filières (espèces et âges similaires). Il est rappelé que le poulet de 38 jours correspondant au produit standard le plus fréquent, c'est celui qui est prévu dans la notice technique et donc dans les conditions de production communes, en tant que produit courant de comparaison.</p> <p>La direction de l'INAO confirme qu'il conviendra de réfléchir lors des révisions des conditions de production communes, à la question de la segmentation par « âge des volailles ». Des cahiers des charges aux caractéristiques similaires (ex : entre 80 et 85 jours) pourraient être regroupés. Ceci permettrait une meilleure lisibilité pour les consommateurs, et réduirait d'autant le nombre de cahiers des charges.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des demandes de reconnaissance. Elle a donné un avis favorable pour le lancement de l'instruction.</p> <p>Considérant la complétude des 2 dossiers et la conformité des dossiers d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure avec la trame type validée par le comité national, la commission permanente a proposé que le comité national se prononce sur le lancement de la procédure nationale d'opposition sur ces demandes de reconnaissance, sans envisager la nomination d'une commission d'enquête.</p> <p>Les dossiers seront instruits sous les numéros provisoires : LR/02/17 => "Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé" LR/03/17 => "Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé"</p>
<p>2017-CP211</p>	<p>« Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - Alsace volaille - Demande de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'Instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance. Elle a donné un avis favorable pour le lancement de l'instruction.</p> <p>Ce nouveau cahier des charges ne s'inscrit pas dans le cadre de l'IGP « Volailles d'Alsace », car le poulet « jaune » n'y est pas reconnu. Ceci est déploré par l'un des membres de la commission permanente. Il est répondu que le cahier des charges IGP peut faire l'objet d'une demande de modification pour le prévoir.</p> <p>Il est signalé dans le cadre du dossier d'évaluation et du suivi de la qualité supérieure (ESQS), que certains descripteurs sont parfois choisis en fonction des tests obtenus et qu'ils sont parfois utilisés dans des sens contraires entre deux dossiers différents pour une même espèce (ex : la « jutosité » doit être moindre que le produit courant de comparaison dans un dossier « poulet X » ; mais elle devra être supérieure pour un dossier « poulet Y » équivalent au précédent). Il conviendra d'être très vigilant dans l'harmonisation de l'interprétation des descripteurs.</p> <p>Considérant les résultats probants des analyses sensorielles présentées à l'appui de la demande de reconnaissance du « Poulet jaune fermier élevé en plein air,</p>

	<p>entier et découpés, frais ou surgelé » ainsi que la conformité du projet de dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure avec la trame type validée par le comité national, la commission permanente a proposé que le comité national se prononce sur le lancement de la procédure nationale d'opposition sur cette demande de reconnaissance, sans envisager la nomination d'une commission d'enquête.</p> <p>Le dossier sera instruit sous le numéro provisoire : LR/01/17 => « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpés, frais ou surgelé »</p>
<p>2017-CP212</p>	<p>« Cerises » - PAQ - Demande de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>Monsieur BONNIN (PAQ) 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 a noté les résultats favorables des analyses sensorielles présentées pour 2 des 6 variétés proposées.</p> <p>Elle considère que le demandeur présente un beau produit mais qu'il reste à préciser le positionnement du produit candidat au label rouge et à détailler les conditions de production au verger. Elle s'est par ailleurs interrogée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - sur le choix du produit courant de comparaison, qui correspond à des cerises de même variété que celle du produit candidat au label rouge, et se demande si l'ODG pourra toujours se fournir en produit courant de comparaison ; - sur la nécessité, au regard de la caractéristique certifiée « gros calibre », de définir un calibre par variété. <p>Des propositions devront être apportées au dossier ESQS et la commission permanente propose à la future commission d'enquête de saisir la commission nationale ESQS afin d'avoir son avis sur le mode d'échantillonnage (rotation, aléatoire, par période de récolte,...)</p> <p>Concernant la réalisation des tests sensoriels pour les variétés proposées dans le cahier des charges, la commission permanente confirme la position de fournir des tests sensoriels pour chaque variété avant de se prononcer sur l'homologation. Elle propose à l'ODG de profiter de l'instruction du dossier pour tester 2 variétés supplémentaires pendant la saison 2017 afin de faire homologuer le cahier des charges avec 4 variétés testées et de demander l'introduction des 2 dernières variétés à la campagne suivante (2018) sur la base des tests requis et par l'intermédiaire d'une procédure simplifiée à mettre en place pour les variétés pérennes, calée sur celle approuvée dernièrement par le comité national pour les variétés non pérennes.</p> <p>Pour cela, la commission permanente donne un avis favorable à la proposition des services de saisir la commission nationale « scientifique et technique » pour lui demander de traiter le sujet « <i>Modalités d'introduction de variétés pérennes dans les cahiers des charges - reconnaissances et modifications</i> » dans le cadre des dossiers label rouge mais également des autres SIQO. Cette réflexion s'inscrira dans la continuité des travaux de la commission nationale « <i>Introduction et exclusion de variété dans un cahier des charges label rouge</i> » pour les variétés non pérennes. A la demande de la direction de l'INAO, et afin d'harmoniser les procédures entre SIQO, la saisine devra concerner dans un premier temps les</p>

	<p>différents SIQO « agro ». Cette proposition sera présentée au comité national du 11 mai pour validation.</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 a nommé une commission d'enquête chargée de l'examen de cette demande, composée de M. DELCOUSTAL Gérard (président) et de M. SAINT LO.</p> <p>Le dossier sera instruit sous le numéro provisoire : LR/04/17 => « Cerises »</p> <p>La commission permanente a demandé à la commission d'enquête, outre les missions générales qui lui incombent, de porter une attention particulière sur les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier si une autre caractéristique certifiée peut être choisie pour communiquer sur une autre étape de la production des cerises label rouge que celle de la récolte ; - Apporter des précisions sur la méthode d'obtention (la formation des haies, choix des porte-greffes, la taille régulière,...) et sur certaines valeurs cibles contrôlables. <p>La contrôlabilité de certaines dispositions des principaux points à contrôler est également à vérifier et compléter.</p>
<p>2017-CP213</p>	<p>LA 14/88 « Chapon fermier » - Avigers - Demande de modification temporaire du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification temporaire du cahier des charges n° LA 14/88 « Chapon fermier » en ce qui concerne la liste des croisements utilisables. Elle a émis exceptionnellement un avis favorable à cette demande, bien qu'elle ne soit pas conforme aux exigences de la notice technique, dans le contexte particulier de l'IAHP.</p> <p>Elle a considéré qu'il était préférable de ne pas supprimer l'un des croisements en vigueur (car ils devront être utilisés en priorité), même si le nombre total de croisements devient supérieur à 3 et ne correspond pas au critère C13 de la notice technique.</p> <p>Elle souhaite disposer d'un bilan d'utilisation du croisement T451N, à l'issue de la modification temporaire.</p> <p>Une réflexion devra être menée lors des révisions des conditions de production communes « volailles fermières de chair » afin de faire évoluer certaines règles fixées par la filière (nombre de souches par cahier, ..), afin d'éviter d'avoir à gérer des modifications temporaires qui deviennent pérennes au regard des épisodes récurrents de l'influenza aviaire.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable à cette demande et, étant donné que le plan de contrôle n'est pas impacté, a proposé l'homologation du cahier des charges.</p>
<p>2017-2QD1</p>	<p><u>Informations à la commission permanente</u></p> <p>1- Conditions de production spécifiques</p> <p><u>Filière agneau :</u></p>

- n° LA 07/07 : en accord avec l'ODG (OVIQUAL), il est procédé au retrait du critère S54 du cahier des charges n° LA 07/07 sur la date de durabilité minimale fixée à 18 mois, puisqu'elle est en doublon avec la date de durabilité minimale des conditions de production communes « agneau ».

- n° LA 05/07 : une précision qui figure dans le cahier des charges en vigueur sur le produit courant de comparaison (agneau d'importation) a été ajoutée. La dénomination du label rouge a également été corrigée pour tenir compte de la durée minimale d'allaitement propre à ce cahier des charges.

Filière gros bovins de boucherie :

n° LA 16/93 : la commission permanente du 15 décembre 2016 avait donné un avis favorable au transfert d'ODG de Qualité Bœuf Vendée vers Vendée Qualité pour ce label rouge. La décision de reconnaissance en ODG de Vendée Qualité a été signée par le directeur l'INAO en avril 2017. Ainsi, les coordonnées du demandeur ont été mises à jour sur les conditions de production spécifiques et un avis de l'ODG nouvellement reconnu a été fourni conformément à la décision de la commission permanente.

Filière charcuterie :

Le n° des fiches du code des usages de la charcuterie sera mis à jour avec le nouveau code des usages récemment paru, pour ce qui concerne les cahiers de charges (conditions de production spécifiques) et les conditions de production communes de la filière en vue de leur homologation.

2- Mise à jour référence COFRAC dans la trame type « viandes »

Le programme 133 a été remplacé fin 2016 par le guide technique d'accréditation LAB GTA 33 « analyses sensorielles et tests consommateurs ». La référence est donc modifiée en conséquence dans la trame type viande.

Annexe 1 : Liste des cahiers des charges transposés en conditions de production spécifiques pour la filière « Volailles fermières de chair (Produits transformés) » - dossier 2017-CP206

Site	Nom de d'ODG	Numéro du LR	Nouvelle dénomination
ANGERS	SYVOL QUALIMAIN	LA 10/08 « Produits cuits de poulet »	Sans objet
		LA 32/99 « Découpes et morceaux de poulet fermier aromatisés/condimentés/marinés »	Sans objet
		LA 30/01 « Poulet fermier rôti et découpes cuites de poulet fermier »	Sans objet
		LA 01/00 « Produits cuits de dinde fermière »	Sans objet
	PAQ	LA 03/07 « Blanc de poulet cuit »	Sans objet

Prochaine commission permanente : le 11 octobre 2017