

<b>I. N. A. O.</b>	
<b>COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES</b>	
<b>Résumé des décisions prises</b>	
<i>Séance du 07 février 2018</i>	
<b>2018-CP100</b>	<b>DATE : 07 février 2018</b>

**Personnes présentes :**

**Présidente :** Mme Dominique HUET

- **Membres de la commission permanente :**

Mmes BRETHERS Chantal, Catherine DELHOMMEL et Nathalie VUCHER.

MM. Henri BALADIER, Philippe DANIEL, Gérard DELCOUSTAL, Benoît DROUIN, René GRANGE, Arnauld MANNER, Didier MERCERON et Bernard TAUZIA.

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

Mme Valérie PIEPRZOWNIK.

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

Mme Maria GRAS

M. Grégor APPAMON

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

M. Xavier ROUSSEAU

- **Agents INAO :**

Mmes Adeline DORET, Sabine EDELLI, Alexandra OGNOV et Diane SICURANI.

MM. Frédéric GROSSO, François LHERITIER,

**Personnes excusées :**

- **Membres de la commission permanente :**

MM. Pascal BONNIN, Mathieu DONATI, Jean-François ROLLET et Jean-François RENAUD.

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

\* \*  
\*

2018-CP101	<p><b>Résumé des décisions prises de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 11 octobre 2017</b></p> <p>La commission permanente a validé le résumé des décisions prises relatif à la séance du 11 octobre 2017.</p>
2018-CP102	<p><b>Résumé des décisions prises de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 22 novembre 2017</b></p> <p>Le document n'étant pas finalisé, son approbation est reportée à la prochaine commission permanente.</p>
2018-CP103	<p><b>« Lardons fumés supérieurs » - Fermiers de Loire et Maine - Demande de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</b></p> <p>Mme HUET (présidente de l'ODG des Fermiers de Loire et Maine) sort de la salle pendant la présentation, les débats et le vote. Elle est remplacée par Philippe DANIEL, en qualité de vice-président.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance en Label Rouge « Lardons fumés supérieurs », qui complète les conditions de production communes « Produits de charcuterie / salaison pur porc » en vigueur, présentée par les Fermiers de Loire et Maine.</p> <p>La commission permanente a pris note de la complétude du dossier, des résultats d'analyses sensorielles probants, de la conformité du dossier ESQS au contenu-type et a étudié le projet de cahier des charges.</p> <p>Lors des débats, elle s'est interrogée sur le réel impact de la caractéristique certifiée communicante « Fabriqués à partir de poitrines rigoureusement sélectionnées ». Certains membres considèrent en effet qu'une communication sur l'utilisation de porcs Label Rouge serait plus efficace. De plus, l'affirmation « rigoureusement sélectionnées » pourrait être dévalorisante, laissant penser que la sélection des autres viandes Label Rouge ne revêt pas systématiquement un caractère rigoureux. Au vu du dossier ESQS présenté, la commission regrette qu'une caractéristique sensorielle (ex : faible taux de matière grasse) ne soit pas mise en avant en tant que communicante.</p> <p>La demande ne portant que sur la forme fumée, la commission permanente a émis la possibilité d'ouvrir le cahier des charges aux lardons « nature ». Ce point devra être évoqué avec le porteur de projet.</p> <p>Il a été rappelé que les éléments justifiant la qualité supérieure reposent en partie sur les caractéristiques du fumage. La Commission a considéré que la grille de caractérisation pouvait être complétée d'au moins un descripteur prioritaire, autre que les descripteurs caractérisant le fumage, portant notamment sur le gras. Elle demande que pour l'analyse des résultats du profil sensoriel, la règle soit ensuite ajustée pour pondérer l'importance du fumage : 50% au moins des descripteurs prioritaires dont au moins un sur le goût ou le taux de gras doivent présenter une différence significative au seuil de 5 %.</p> <p>Elle a également estimé que l'utilisation des arômes devait faire l'objet de précisions entre d'une part les substances aromatisantes naturelles et d'autre part les préparations aromatisantes, même s'il s'agit de dispositions reprises des actuelles conditions de production communes pour les produits de charcuterie (<i>arômes : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes</i>).</p>

	<p>Ces dispositions pourront être débattues lors de la révision de ces conditions de production communes.</p> <p>Les éléments suivants seront donc portés à la connaissance du groupement demandeur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la première caractéristique certifiée communicante peut faire l'objet d'une réflexion afin d'améliorer la communication faite aux consommateurs ;</li> <li>- une réflexion doit être menée sur l'extension à des lardons « nature » ;</li> <li>- la liste des ingrédients doit préciser la catégorie d'arômes réellement utilisée ;</li> <li>- un équilibre doit être trouvé au sein des descripteurs prioritaires de la grille de caractérisation, entre ceux permettant de s'assurer de la qualité du fumage et ceux permettant de s'assurer que le produit est moins gras que le produit courant.</li> </ul> <p>La commission permanente s'est prononcée à l'unanimité (11 voix) en faveur du lancement de l'instruction de la demande de reconnaissance en Label Rouge « Lardons fumés supérieurs ». Elle n'a pas jugé opportun de nommer une commission d'enquête.</p> <p>La demande de reconnaissance comprenant le cahier des charges retravaillé au vu des points soulevés en commission permanente sera ainsi présentée au comité national IGP-LR- STG pour poursuite de l'instruction. Le document de contrôlabilité existant devra être transformé en plan de contrôle</p> <p>Le dossier sera instruit sous le numéro provisoire n° LR 01/18 «Lardons fumés supérieurs»</p>
<p><b>2018-CP104</b></p>	<p><b>Label Rouge « Poularde jaune fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée »- SYVOFA -</b> 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 en Label Rouge « Poularde jaune fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée » qui complète les conditions de production communes « Volailles fermières de chair » en vigueur, présentée par le SYVOFA.</p> <p>Le dossier examiné par la Commission permanente est complet. Les tests sensoriels fournis à l'appui de la demande indiquent un test hédonique conforme. En revanche, le profil sensoriel est jugé non conforme aux dispositions du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure proposé : en effet les résultats ne permettent pas de démontrer de différence significative au seuil de 5 %, en faveur du produit candidat au label rouge vis-à-vis d'un produit standard.</p> <p>C'est pourquoi, au regard de la définition d'un Label Rouge et des résultats non conformes du profil sensoriel, et après vote à main levée, la commission permanente s'est prononcée défavorablement sur le lancement de l'instruction pour cette demande de reconnaissance en Label Rouge « Poularde jaune fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée » (vote à main levée : Non = 9 ; Abstention = 2).</p> <p>Le porteur de projet sera informé de cette décision de la commission permanente.</p> <p>Par ailleurs, la commission permanente, après avoir pris connaissance du fait que la couleur du produit courant de comparaison n'était pas définie dans les conditions de production communes « Volailles fermières de chair », a missionné le groupe <i>ad hoc</i> CPC Volailles fermières de chair (V2) pour étudier ce point pour la poularde mais également pour le chapon.</p> <p>Elle a aussi fait remarquer que la rédaction de la trame des dossiers ESQS sur les règles d'analyse des résultats du test hédonique devrait être revue, en particulier la phrase « <i>En outre, les résultats ne sont pas satisfaisants si l'appréciation globale de l'ensemble (filet + cuisse cuits) est <u>significativement inférieure</u> au produit de comparaison.</i> ». Elle a donc demandé au groupe <i>ad hoc</i> d'étudier également ce point.</p>

<p>2018-CP105</p>	<p><b>N° LA 20/06 « Farine panifiable pour pain courant » - n° LA 11/04 « Farine pour pain de tradition française » - n° LA 05/14 « Farine de meule » - PAQ -</b>  Demande de modification des cahiers des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>M. Pascal BONNIN (président du PAQ) ne participe pas au débat (absent et excusé).</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modifications pour les 3 cahiers des charges Label Rouge « Farines », présentée par le PAQ</p> <p>En mai 2015, le comité national a nommé une commission « Farines Label Rouge » suite à des demandes de dérogations successives présentées par le PAQ entre 2013 et 2015 concernant l'abaissement à 11 % du taux minimum de protéines des blés et l'indice de chute d'Hagberg, demandes non acceptées au vu de l'accord interprofessionnel étendu prévoyant une teneur minimale en protéines des blés de 11,5 %.</p> <p>Sur la base de l'expertise des cahiers des charges, cette commission a proposé des critères permettant d'établir un niveau de qualité supérieure pour les farines Label Rouge et en particulier pour la farine pour pain de tradition française. Ces critères ont été validés par la commission permanente en mai 2016 et transmis aux ODG concernés en vue de la modification ultérieure des cahiers des charges impactés.</p> <p>Un deuxième point a motivé la demande du PAQ: il s'agit de l'arrêt de l'application de la charte IRTAC-ARVALIS en août 2017 et son remplacement par la norme NF V 30-001 d'application volontaire. Cette situation a conduit l'ODG à devoir modifier rapidement ses cahiers des charges afin d'y intégrer en dur des points de maîtrise qui vont remplacer les dispositions actuelles prévoyant notamment l'adhésion à la charte IRTAC-ARVALIS pour les organismes stockeurs ainsi que d'autres points de maîtrise allant de la culture du blé jusqu'au stockage des grains à la ferme.</p> <p>Les principales modifications envisagées par le PAQ ont été examinées par les services en lien avec les travaux de la commission « Farine Label Rouge ».</p> <p>La commission permanente considère que ces dossiers nécessitent encore des précisions et valide l'analyse des services, à savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les travaux devront être menés sur les 3 cahiers des charges (seul le n° LA 11/04 « farine pour pain de tradition française » a été étudié au regard des orientations de la commissions nationale). Il conviendra notamment de vérifier pourquoi le taux minimum de protéines des blés est resté à 11% dans les 2 autres cahiers des charges, et également d'abaisser la limite du gluten ajouté actuellement proposéé ;</li> <li>- concernant l'intégration des dispositions agro-environnementales, elles devront faire l'objet d'une attention particulière en prenant en compte la contrôlabilité de ces mesures. Elles devront être soumises à la commission environnementale pour avis, en amont de la présentation du dossier au comité national ;</li> <li>- l'analyse des mesures inscrites dans la charte IRTAC-ARVALIS devra prendre en compte les critères à retenir en lien avec les qualités supérieures « environnementale » et « technologique » de la production de blés en lien avec les recommandations de la norme NF V 30-001.</li> <li>- une analyse plus approfondie du document de contrôlabilité sera nécessaire pour évaluer la pertinence des méthodes d'évaluation proposées.</li> </ul> <p>La commission permanente a approuvé à l'unanimité (12 voix) le lancement de l'instruction de la demande de modification déposée par le PAQ pour les 3 cahiers des charges n° LA 20/06 « Farine panifiable pour pain courant », n° LA 11/04 « Farine pour pain de tradition française » et n° LA 05/14 « Farine de meule ».</p> <p>Elle a également approuvé la réactivation de la commission « Farines Label Rouge » (nommée par le comité d'installation du 21 février 2017), ainsi que la nomination d'une commission d'enquête spécifique, composées des mêmes membres. Il s'agit de M. Rémi LECERF (Président), Mme Catherine DELHOMMEL et M. Bernard LACOUTURE.</p>
-------------------	--

<p><b>2018-CP106</b></p>	<p><b>Rillettes du Mans - Demande d'enregistrement en IGP de la dénomination</b> Information sur l'avancement du dossier</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des modifications envisagées par l'ODG sur le projet de cahier des charges voté par le comité national en octobre 2014.</p> <p>Un membre de l'ancienne commission d'enquête souligne qu'il est impératif de ne pas relancer de procédure nationale d'opposition à ce stade, et qu'il convient de reporter l'instruction des modifications du cahier des charges à l'issue de la procédure d'enregistrement de la dénomination « Rillettes du Mans » en IGP.</p> <p>A cet égard, la commission permanente s'est inquiétée du fait que l'ODG ne formalise pas son avis sur le plan de contrôle, au regard des difficultés mises en avant par l'ODG sur la mise en œuvre du cahier des charges.</p> <p>La commission permanente demande que ce plan de contrôle soit finalisé au plus vite afin que le cahier des charges puisse être homologué et que la demande d'enregistrement en IGP puisse être déposée au plus vite auprès de la Commission européenne.</p> <p>Sur la base de ce qui leur a été présenté, les membres de la commission permanente considèrent que les modifications envisagées par l'ODG ne revêtent pas de difficulté majeure quant à leur instruction ultérieure. Aucun point rédhibitoire n'apparaît aux membres de la commission permanente mais un encadrement précis des modifications envisagées sera nécessaire, en ce qui concerne en particulier le réemploi, ainsi que sur l'aspect visuel du produit.</p>
<p><b>2018-CP107</b></p>	<p><b>Label Rouge n° LA 33/90 « Saumon » - Scottish Quality Salmon Ltd -</b> Demande de modification</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de cette demande de modification du cahier des charges Label Rouge n° LA 33/90 « Saumon », présentée par l'ODG Scottish Quality Salmon (SQS).</p> <p>Cette demande intervient suite à la modification récente du cahier des charges Label Rouge n° LA 04/94 « Saumon fumé » du PAQ. En effet, une des modifications apportées à ce cahier des charges porte sur l'approvisionnement obligatoire en saumons frais Label Rouge. De ce fait, afin de s'approvisionner en saumons de différentes origines, les fumeurs ne peuvent acheter que des saumons produits à partir des cahiers des charges Label Rouge n° LA 31/05 « Saumon Atlantique » et n° LA 33/90 « Saumon », respectivement axés sur des élevages norvégiens et écossais.</p> <p>Dans la mesure où le cahier des charges n° LA 33/90 prévoit l'apposition obligatoire d'une bague d'ouïe sur tous les poissons labellisés et que ces bagues sont considérées comme des corps étrangers qu'il faut ôter pour les opérations de fumage, l'approvisionnement en saumon Label Rouge de ce cahier des charges devient plus difficile pour produire du saumon fumé n° LA 04/94</p> <p>L'ODG demande une modification du cahier des charges, a minima, en proposant l'obligation d'apposer cette bague d'ouïe uniquement sur les saumons destinés aux grossistes et à la vente en détail. La modification n'a pas d'impact sur la qualité supérieure du produit, ni d'incidence sur la traçabilité des produits (ni sur sa contrôlabilité) qui est toujours maintenue via les étiquettes présentes sur les colis. Cette pratique est déjà décrite dans l'autre cahier des charges Label Rouge n° LA 31/05 «Saumon Atlantique».</p> <p>Le plan de contrôle ne nécessite pas d'être mis à jour.</p> <p>Aucune autre modification n'a été apportée au cahier des charges n° LA 33/90, qui fera prochainement l'objet d'une demande de modifications plus importantes.</p>

	<p>La commission permanente a fait remarquer que les transformateurs du saumon fumé n° LA 04/94 auraient pu prévoir une étape de retrait de la bague à réception, évitant ainsi la modification du présent cahier des charges.</p> <p>La commission permanente a considéré cette demande comme une modification mineure du cahier des charges.</p> <p>En conséquence, elle a donné à l'unanimité (11 voix) un avis favorable à cette demande de modification et a proposé directement l'homologation du cahier des charges modifié n° LA 33/90 « Saumon », présenté par l'ODG Scottish Quality Salmon Ltd.</p>
<b>2018-CP108</b>	<p><b>IGP « Agneau de Lozère » - Demande de modification temporaire du cahier des charges</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification temporaire du cahier des charges déposée par l'ODG, visant à autoriser l'incorporation dans la ration alimentaire des agneaux et des brebis, jusqu'au 30 juin 2018, d'une certaine proportion d'aliments non issus de l'aire géographique de l'IGP, du fait d'un épisode de sécheresse survenu en 2017.</p> <p>Elle a également noté, sur observation des services de l'INAO, qu'il convenait de restreindre la modification temporaire aux seuls fourrages (foin et paille) le cahier des charges ne prévoyant pas d'origine géographique des céréales et de la luzerne déshydratée.</p> <p>La commission permanente souligne le caractère extrêmement tardif de la demande. Il est précisé que les services ont demandé des compléments à l'ODG suite à sa demande initiale du 2 octobre afin de permettre d'instruire cette demande conformément aux dispositions de la réglementation nationale et européenne.</p> <p>La commission permanente a constaté que la demande est circonscrite, en identifiant deux zones à déficit fourrager différent. En outre, ces modifications concernant les brebis et dans une moindre mesure les agneaux, l'impact sur le produit peut être considéré comme limité.</p> <p>La commission permanente a approuvé la modification temporaire du cahier des charges de l'IGP « Agneau de Lozère » (12 votants – unanimité)</p>
<b>QD 1</b>	<p><b>LR 06/17 crème anglaise et LR 07/17 faisselle – PAQ - Demandes de reconnaissance en label rouge- Composition de la commission d'enquête</b></p> <p>Suite à l'indisponibilité temporaire de M. Jean-François ROLLET, président de la commission d'enquête pour ces deux demandes de reconnaissance, et afin de ne pas retarder l'instruction des deux dossiers, il est proposé de nommer un 3<sup>ème</sup> membre, M. Philippe DANIEL, pour cette commission d'enquête.</p> <p>Il est également proposé de reporter l'échéance de fin des travaux du 31 décembre 2017 au 30 juin 2018.</p> <p>La commission permanente a approuvé la nomination de M. Philippe DANIEL, comme 3<sup>e</sup> membre de la commission d'enquête pour ces deux dossiers, ainsi que l'actualisation de l'échéancier de travail jusqu'au 30/06/2018.</p>

**Prochaine commission permanente : mercredi 30 mai 2018**

\* \*  
\*