

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 7 février 2019	
2019-CP100	DATE : 9 avril 2019

Personnes présentes :

Présidente : Mme Dominique HUET

Membres de la commission permanente :

Mmes Catherine DELHOMMEL, Nathalie VUCHER.

MM. Henri BALADIER, Gérard DELCOUSTAL, Mathieu DONATI, Benoit DROUIN, Didier MERCERON, Jean-François RENAUD, Jean-François ROLLET.

Commissaire du gouvernement ou son représentant :

Mme Valérie PIEPRZOWNIK

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

Mmes Maria GRAS et Marion LOUIS

M. Gregor APPAMON

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

M. Xavier ROUSSEAU

Le directeur général de l'alimentation ou son représentant :

Mme Nathalie LACOUR.

Agents INAO :

Mmes Claire BABOUILLARD, Adeline DORET, Sabine EDELLI, Catherine MARTIN-POLY, Alexandra OGNOV, Josiane RAYMOND, et Diane SICURANI.

MM. André BARLIER, Frédéric GROSSO et Joachim HAVARD.

Personnes excusées :

Membres de la commission permanente :

Mme Chantal BRETHERS

MM. Pascal BONIN, Philippe DANIEL, René GRANGE, Arnauld MANNER et Bernard TAUZIA.

* *
*

2018-CP101	Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 10 octobre 2018 La commission permanente a validé à l'unanimité le résumé des décisions prises.
2018-CP102	Label Rouge n° LA 06/14 « Moules de filière élevées en pleine mer » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges label rouge n° LA 06/14 « Moules de filière élevées en pleine mer » présentée par l'Association des Producteurs de Moules de Filières des Pertuis. Elle a estimé les modifications portant sur la fréquence de contrôle du lot à la pêche et celle relative à l'ouverture de la saison comme mineures. En revanche, elle s'est interrogée sur l'impact sur les descripteurs sensoriels de l'augmentation de la durée de 24 à 48 heures entre la sortie d'eau et le conditionnement après un passage en bassin (cas avec le plus d'impact, mais non testé), et notamment sur les critères de fraîcheur indiqués dans le cahier des charges. Seul un test hédonique ayant été présenté, il n'a pas été possible de répondre au maintien des descripteurs sensoriels, notamment la saveur sucrée qui est l'un des six critères sensoriels majeurs cités dans le cahier des charges. La DGAL a indiqué que cette demande est en corrélation avec la réglementation sanitaire en vigueur. Cependant, elle a demandé que la rédaction du point « sortie d'eau » soit clarifiée afin d'identifier le point initial pris en compte pour contrôler ce délai. La commission permanente a donc souhaité, à l'unanimité, avant de statuer sur cette demande, que lui soit présenté un profil sensoriel (conforme) permettant de justifier le maintien de la caractérisation des moules en tenant compte de la durée la plus longue entre la pêche et le conditionnement (après un passage en bassin), et que soit clarifiée la notion de sortie de l'eau (eau de mer / bassin).
2018-CP103	Conditions de production communes relatives à la production en Label Rouge « Palmipèdes gavés » (canard mulard et oie) Demande de modifications - Examen de l'opportunité de lancement de l'instruction La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification des conditions de production communes (CPC) relatives à la production en Label Rouge « Palmipèdes gavés » homologués le 31/07/2017 (transposition de la notice technique homologuée en 2009), proposée par AVIGERS et le PALS0.

	<p>La DGCCRF a souhaité que le relevé de décision précise que les modifications temporaires validées par les instances de l'INAO dans le cadre de l'IAHP ont été homologuées par un arrêté interministériel.</p> <p>Les travaux sur les dispositions de contrôle communes (DCC) de cette même filière étant actuellement en cours, le groupe de travail sur les CPC peut être activé. Mais il est entendu qu'aucune présentation au comité national de ses travaux ne pourra avoir lieu tant que les DCC filière ne seront pas validées par le CAC, que les dispositions de contrôle spécifiques des cahiers des charges Label Rouge n° LA 12/89, LA 16/89 et LA 17/89 et les dossiers ESQS des cahiers des charges n° LA 16/89 et LA 17/89 ne seront pas approuvés.</p> <p>Bien que la justification des modifications ne soit pas toujours très explicite, les services ont estimé que l'ensemble des modifications proposées pouvait faire l'objet d'une étude approfondie par le groupe ad hoc nommé par le comité national du 21 février 2017. Le groupe sera libre de demander plus d'argumentaires et de faire appel à des experts, lorsqu'il le jugera utile. La réflexion sera étendue à d'autres éléments, à l'initiative du groupe ou des services de l'INAO. Cela pourra concerner en particulier l'intégration de mesures agro-environnementales dans les cahiers des charges selon les orientations données à l'INAO par le ministre chargé de l'agriculture depuis 2016.</p> <p>Parallèlement aux modifications que la filière a souhaité apporter aux CPC, il a été jugé souhaitable qu'elle réfléchisse à la prise en compte des attentes sociétales relatives au bien être animal, à l'environnement et aux critères de durabilité qui pourraient venir compléter les conditions de production communes aux produits label rouge « Palmipèdes gavés ».</p> <p>En plus de la DGPE et de la DGCCRF, il conviendra d'associer la DGAL aux travaux de ce groupe de travail.</p> <p>La commission permanente a donné, à l'unanimité, un avis favorable à l'activation du groupe de travail et a validé la lettre de mission du groupe. Parmi les membres du groupe ad hoc déjà nommés pour les CPC v2 des « Volailles fermières de chair » et « Oeufs », il a été proposé que soient nommés sur ce sujet : M. Rollet (président), Mme Descat, M. Guyon, M. Juin et M. Tauzia.</p>
<p>2018-CP104</p>	<p>Label Rouge n° LA 09/05 « Farine de froment » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Basculement en dossier ESQS – Mode 2</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges du Label Rouge n° LA 09/05 « Farine de Froment » présentée par l'Association Blé Farine Pain de Qualité, motivée par l'abrogation de la charte IRTAC-ARVALIS et son remplacement par la norme NF V 30-001 d'application volontaire.</p> <p>Elle a pris connaissance des modifications proposées et du projet de dossier ESQS mode 2. Les résultats des tests de panification sont conformes, mais la DGCCRF a cependant fait remarquer une non-conformité au niveau du taux de cendre. Interrogé sur cette non-conformité, l'ODG a fourni les 6 derniers tests de taux de cendres qui s'avèrent être satisfaisants.</p> <p>L'ODG devra étudier la suppression des tolérances sur le critère de la couleur de la mie et de l'odeur du pain dans le test de panification.</p> <p>Certaines questions restées sans réponse devront faire l'objet d'un retour de la part de l'ODG lors de l'instruction :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Précision des paramètres analytiques lors de la réalisation de l'analyse physique et chimique de la terre lors du choix des parcelles ; ➤ Précision des températures de stockage des blés ; ➤ Définition du support (farine Label Rouge ou non ?) pour la fabrication du complément.

	<p>Des incohérences ont été identifiées entre les propositions de méthode d'évaluation des principaux points à contrôler figurant au cahier des charges et les méthodes proposées pour ces mêmes points dans le document de contrôlabilité. D'autres seront également à corriger dans le libellé de certaines dispositions qui figurent à plusieurs chapitres du cahier des charges.</p> <p>Des valeurs comparatives du taux de protéines, du taux d'humidité et du temps de chute d'Hagberg par rapport au produit courant devront justifier de la qualité supérieure de la farine par leur introduction comme descripteurs dans le dossier ESQS. Ce point sera à revoir avec la commission nationale « Farine label rouge ».</p> <p>Par ailleurs, les récentes remarques de la DGCCRF ont été relayées, notamment sur le produit de comparaison, dont la définition actuelle a été jugée peu satisfaisante et devra être améliorée. L'allongement de la DDM à 12 mois n'a pas été perçu comme un maintien de la qualité. Une réflexion sur une harmonisation à 9 mois avec les autres cahiers des charges label rouge « farine » devra être menée. Malgré sa définition peu satisfaisante, les résultats du produit de comparaison ont semblé anormalement élevés dans les tests de panification fournis. L'ODG devra donc expertiser ce point.</p> <p>La commission permanente a également demandé des améliorations rédactionnelles sur le PM3 (mélange de variétés pour le semis) et sur le PM10 (protection des maladies : préciser la collecte de données et l'utilisation de l'IFT). La rédaction du CDC sera à mieux organiser (regroupement par thème), notamment en ce qui concerne l'apport d'azote, l'interdiction des boues (à mieux définir) et l'ensemble des pratiques culturales.</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable, à l'unanimité, au lancement de l'instruction et a nommé une commission d'enquête, composée des mêmes membres que le groupe de travail « Farines Label Rouge » : Rémi LECERF (président) ; Catherine Delhommel et Bernard Lacouture</p>
<p>2018-CP105</p>	<p>Label Rouge n° LA 05/87 « Gazon de haute qualité » - Demande de transfert de reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion (ODG)</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de l'ODG Progazon et de l'ODG d'Excellence Végétale visant à transférer la reconnaissance en ODG pour le cahier des charges Label Rouge n° LA 05/87 « Gazon de haute qualité » de Progazon vers Excellence végétale, déjà reconnue ODG pour 4 cahiers des charges labels rouges.</p> <p>Ce transfert permettra d'entamer rapidement l'important travail à effectuer sur ce cahier des charges, sur son dossier ESQS et sur le plan de contrôle (format Dispositions de contrôle spécifiques), en vue de la date limite du 06 janvier 2020 imposée par le CAC pour déposer un projet de plan de contrôle au nouveau format.</p> <p>En l'absence de remarque, elle a donné un avis favorable à l'unanimité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - au retrait de la reconnaissance en qualité d'ODG de l'association « Progazon » pour le cahier des charges n° LA 05/87 « Gazon de Haute Qualité » ; - à la reconnaissance en qualité d'ODG de l'association « EXCELLENCE VEGETALE » pour ce même label rouge.
<p>2018-CP106</p>	<p>« Bœuf traditionnel de race Normande » - Demande de reconnaissance en STG Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Examen de l'opportunité de la nomination d'une commission d'enquête</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance en STG « Bœuf traditionnel de race Normande ».</p>

	<p>La commission permanente a considéré que la demande était intéressante mais qu'elle posait toutefois un certain nombre d'interrogations fortes.</p> <p>La commission permanente a considéré que l'absence de conditions d'élevage avant l'âge de 7 mois, ainsi que l'absence d'obligation d'allaitement ou de distribution de lait entier (pour s'assurer d'une non distribution de lait en poudre en période d'alimentation lactée) n'étaient pas acceptables et présentaient en outre un risque de conséquences négatives sur les autres cahiers des charges sous LR, IGP, lesquels prévoient tous aujourd'hui l'obligation d'alimentation maternelle ou de lait entier. La commission permanente a souligné que ces deux points devraient faire l'objet d'une grande vigilance de la part de la commission d'enquête.</p> <p>D'autres remarques ont été formulées par la commission permanente :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le chargement limité à 2 UGB/ha est jugé élevé (et au-delà du seuil de déclenchement des aides PAC à 1,4 UGB/ha), d'autant plus que la commission permanente a regretté qu'aucune disposition ne soit prévue en matière d'autonomie alimentaire à l'échelle de l'exploitation ; - La durée minimale de pâturage permet qu'un bœuf abattu à 4 ans ne soit présent que 12 mois sur pâture, ce qui est jugé insuffisant ; - La quantité maximale de concentrés (1500 kg) est également jugée trop élevée. <p>La représentante de la DGPE a souligné la vigilance à avoir dans l'instruction de cette demande : celle-ci concerne la race normande, mais s'agissant d'une STG, dont la production n'est pas restreinte à la Normandie, le cahier des charges ne doit pas se limiter aux pratiques en vigueur en Normandie. Les conditions qui seront fixées doivent être applicables partout où les conditions du milieu le permettent.</p> <p>Le représentant de la DGPE souligne également que la note de motivation du projet souligne plusieurs fois l'engagement du groupement en matière de bien-être animal alors que cet engagement est peu matérialisé dans le cahier des charges. Il est suggéré de s'inspirer des mesures-types présentées par la commission environnement devant le comité national en octobre 2018, en ce qui concerne notamment : les conditions de logement, le délai maximal entre enlèvement des animaux et abattage, les conditions d'attente avant abattage (présence de dispositifs d'abreuvement). Ces points mériteraient d'être revus avec le groupement.</p> <p>La commission permanente a demandé des précisions sur le nombre maximum de bœufs autorisés dans la phase de stabulation (il est précisé que la limite est fixée par lot) et elle a demandé qu'elle soit associée à une densité en bâtiments.</p> <p>S'agissant d'une démarche relative aux mâles castrés, la commission permanente a souligné qu'il était important que le cahier des charges soit plus précis sur les techniques de castration autorisées.</p> <p>Enfin, il est demandé d'expertiser cette demande au regard d'autres démarches de valorisation de bœufs élevés à l'herbe (comme par exemple la démarche « bœuf d'herbe »).</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction de la demande de reconnaissance en STG (unanimité – 10 votants) et a confirmé qu'il n'était pas nécessaire de procéder à une pré-information. Il a cependant été demandé qu'un relais de l'information au niveau national soit fait lors de la procédure nationale d'opposition.</p> <p>Elle a approuvé la nomination d'une commission d'enquête composée de MM. Emmanuel CHAMPON (président), Pierre CABRIT et Daniel CHEMELLE. L'attention de celle-ci est appelée sur l'ensemble des points susmentionnés qui seront précisés dans sa lettre de mission.</p>
2018-CP107	Label Rouge n° LA 22/89 « Viande fraîche de veau nourri au lait entier » -

	<p>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 du label rouge n°22/89 « viande fraîche de veau nourri au lait entier » présentée par l'Association Viandes et Produits de Qualité de Manche Atlantique (AVPQMA).</p> <p>Des membres ont signalé que le fait de retirer la limite de 100 places pourrait être perçu comme permettant une « ferme de 1000 veaux » pour un label rouge, même s'il est entendu que dans la pratique cela ne se fera pas. La crainte pourrait être que l'atelier veau ne soit plus l'atelier secondaire de diversification mais l'atelier principal (l'atelier de vaches laitières devenant alors l'atelier secondaire avec un nombre de vaches laitières correspondant aux besoins en lait de l'atelier veau). Les services et certains membres ont rappelé que compte tenu de l'investissement financier pour un atelier laitier (salle de traite, tank, stabulation...) cette orientation était peu réaliste. Une réflexion avec l'ODG devra être menée sur ce point lors de l'instruction du dossier pour voir s'il est opportun de fixer une valeur supérieure.</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable concernant la demande de suppression de la limite fixée à 100 places habilitées par élevage et la modification du code couleur (retrait de la couleur 0 et ajout de la couleur 3).</p> <p>La commission permanente ne s'est pas prononcée sur le dossier ESQS joint à la demande, conformément à la proposition des services, dans la mesure où le projet soumis est déjà en cours de modification afin d'y intégrer les réflexions issues du bilan ESQS. Concernant ce dossier ESQS en cours, elle a validé le fait qu'il devrait être soumis à l'avis de la commission ESQS avant la présentation de la demande au comité national. Il a été proposé que la commission ESQS soit même consultée avant le lancement des analyses sensorielles, afin d'éviter des frais inutiles, si les descripteurs du nouveau dossier étaient jugés inadaptés.</p> <p>La commission permanente a considéré que la demande concernant le code couleur était une modification majeure nécessitant donc une procédure nationale d'opposition (PNO). Au regard des éléments du dossier, elle n'a pas jugé nécessaire de nommer de commission d'enquête et a donné à l'unanimité un avis favorable au lancement de l'instruction en vue de soumettre ce dossier à un prochain comité national pour étudier l'opportunité de lancement de la PNO.</p>
<p>2018-CP108</p>	<p>IGP « Moutarde de Bourgogne » - Demande de modification du cahier des charges - 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 de l'IGP « Moutarde de Bourgogne ».</p> <p>Elle a demandé que l'incorporation de vinaigre dans le liquide de dilution soit précisément encadrée, c'est-à-dire pas uniquement par l'intermédiaire de l'expression de la teneur en acide acétique apportée dans le liquide de dilution.</p> <p>Elle a également souligné qu'une expertise fine sera nécessaire en ce qui concerne la proposition d'élargissement de la zone de culture des graines de moutarde à l'ensemble de l'aire géographique, au regard des dispositions de la réglementation européenne relatives à la restriction de l'origine des matières premières en IGP.</p> <p>Il est rappelé que le travail de la commission d'enquête devra intégrer les observations des services de la DGCCRF notamment sur la traçabilité des produits (identification des produits), et sur la définition de la notion de verjus.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction de cette demande (unanimité : 10 votants).</p> <p>Elle a nommé une commission d'enquête chargée d'instruire cette demande composée de M. Gérard DELCOUSTAL (président), Mme Sandrine FAUCOU et M. Bertrand MAZEL. Enfin, la</p>

	commission permanente a approuvé le projet de lettre de mission.
2018-CP109 CPQD1	<p>Prolongation de lettres de mission de commissions d'enquête Label Rouge</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable à la mise à jour de l'échéancier des 3 commissions d'enquête ou groupes de travail suivants :</p> <p>Groupe de travail « Pommes de terre Label Rouge » => prolongé jusqu'au 31/12/2019 Avec Christiane PIETERS (présidente), Mathieu DONATI, Jean-Marc POIGT, Bertrand MAZEL et Jean-François RENAUD.</p> <p>Groupe de travail « Farines Label Rouge » => prolongé jusqu'au 31/12/2019 Avec Rémi LECERF (président), Catherine DELHOMMEL et Bernard LACOUTURE</p> <p>Commission d'enquête - Modification concomitantes de 3 cahiers des charges LR : LA 11/04 « Farine pour pain de tradition française » - LA 20/06 « Farine pour pain courant » - LA 05/14 « Farine de meule » => prolongée jusqu'au 31/12/2019 Avec Rémi LECERF (président), Catherine DELHOMMEL et Bernard LACOUTURE</p>

**Prochaine commission permanente :
11 avril 2019**

* *
*