

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 26 juin 2019</i>	
2019-CP400	DATE : 26 juin 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, René GRANGE, Didier MERCERON, Jean-François ROLLET, Jean-François RENAUD, 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 :

Mme 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 la DGAL ou son représentant :

Le représentant H2COM:

M.LACOSTE

Agents INAO :

Mmes. Marie GUITTARD, Adeline DORET, Sabine EDELLI, Alexandra OGNOV et Catherine MARTIN-POLY.
MM. André BARLIER, Frédéric GROSSO, Joachim HAVARD, Franck VIEUX.

Personnes excusées :

Membres de la commission permanente :

MM., Pascal BONNIN, Philippe DANIEL, Arnauld MANNER.

Le directeur général de l'alimentation ou son représentant.

* *
*

La présidente informe la commission permanente que les séances font désormais l'objet de procès-verbaux ; de ce fait, il est important que chaque prise de parole soit précédée du nom de l'intervenant.

Une minute de silence est observée suite au décès de M. Jean-Louis VOLLIER début juin.

2019-CP401	Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 22 mai 2019 La commission permanente a validé le résumé des décisions prises.
2019-CP402	Conditions de production communes relatives à la production en Label Rouge « Produits de charcuterie / salaison pur porc » - Demande de modification - Activation du groupe de travail ad hoc La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification des conditions de production communes (CPC) « produits de charcuterie/salaison pur porc » présentée par le SYLAPORC. Parmi les nombreuses modifications proposées, le groupe de travail ad hoc devra notamment expertiser la suppression de la DLC/DDM et des conditionnements autorisés ainsi que la liste des ingrédients où une attention particulière devra être portée pour lister les produits susceptibles de remplacer les additifs. A la demande de la commission permanente, lors des travaux du groupe de travail ad hoc, seront invités la spécialiste sectorielle « Charcuterie » de la DGCCRF ainsi que des membres de la FICT et/ou de l'IFIP. Il est demandé que le groupe de travail « Univers du label rouge » soit informé des décisions qui seront prises par le groupe de travail ad hoc afin d'adapter ses recommandations notamment en matière d'utilisation d'additifs et de fumée liquide. Les ODG non membres du SYLAPORC seront informés de la demande de modification. Ils seront sollicités pour adresser leurs propositions de modification des CPC, comme cela a été fait pour les autres CPC déjà révisées. La commission permanente a donné un avis favorable à l'unanimité pour activer le groupe de travail ad hoc. Afin d'enrichir les débats, elle a décidé de nommer M. Jean-Yves GUYON (représentant des consommateurs) en complément. Il a été précisé que les travaux du groupe débuteront au cours de l'automne 2019.

<p>2019-CP403</p>	<p>Label Rouge n° LA 19/02 « Produits transformés de canards mulards gavés » (Foie gras, pièces de découpe en confit, magret séché (ou séché fumé) - Demande de modification du cahier des charges et du dossier ESQS - Demande d'association avec l'IGP « Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) » - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la note de présentation et de l'ensemble des documents associés, concernant les demandes de modification du cahier des charges Label Rouge n° LA 19/02 « Produits transformés de canards mulards gavés » (Foie gras, pièces de découpe en confit, magret séché (ou séché fumé), du dossier ESQS et d'association avec l'IGP l'IGP « Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) » présentées par l'ALFG.</p> <p>Concernant le cahier des charges, le représentant de la DGCCRF a précisé qu'il convenait, concernant les procédés de fumage, de ne plus faire référence à la "fumée liquide" et de remplacer cette terminologie par "arôme de fumée". La commission permanente a donc validé la suppression du mot "liquide" au PM42 qui devient : "L'utilisation d'arômes ou d'un procédé comme le douchage, le trempage ou l'aspersion de fumée liquide est interdite".</p> <p>La commission permanente a également proposé, par cohérence avec la caractéristique certifiée communicante sur le gavage des canards au maïs <u>grain entier</u> (qui est un élément important justifiant la qualité supérieure) d'ajouter le mot "entier" dans les caractéristiques du produit courant de comparaison qui devient "<i>provenant de canards qui ne sont pas gavés au maïs grain entier</i>".</p> <p>Concernant les ingrédients autorisés pour la fabrication des magrets séchés (ou séchés/fumés), la dose d'emploi du nitrite de sodium proposée par l'ODG est nettement inférieure à celles autorisée par la réglementation européenne (150 mg/kg en NaNO₂) ou par le code des usages de la charcuterie (120 mg/kg en NaNO₂). Néanmoins, la commission permanente a suivi l'analyse des services et a proposé que l'encadrement de cette dose soit différencié entre les deux produits en cohérence avec les pratiques existantes. Sous réserve de l'avis de l'ODG, il a donc été proposé de retenir 100 mg / kg NaNO₂ pour le magret séché/fumé et 50 mg / kg NaNO₂ pour le magret séché.</p> <p>Considérant l'ensemble des modifications comme mineures, mais sous réserve de la validation par l'ODG des modifications du PM 38 "ingrédients autorisés" au regard des teneurs proposées en NaNO₂, la commission permanente a approuvé à l'unanimité l'homologation du cahier des charges modifié.</p> <p>La commission permanente a également validé le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure (ESQS) modifié en mode 1 pour ce cahier des charges.</p> <p>Enfin, elle a validé la demande d'association du label rouge avec l'IGP « Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) ».</p>
<p>2019-CP404</p>	<p>Label Rouge « Produits de saucisserie » - 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 « Produits de saucisserie » présentée par OPALE.</p> <p>Les membres ont débattu de l'interdiction d'utiliser des additifs. Il a été rappelé que certains extraits de plantes sont susceptibles d'être considérés comme des additifs. Il a été souligné que d'une manière générale, pour les produits de charcuterie, les extraits naturels de plantes pourraient être utilisés de manière prioritaire par opposition aux produits de synthèse.</p>

	<p>Néanmoins, la commission permanente a souhaité que le groupe travail ad hoc chargé de la révision des CPC « produits de charcuterie/salaison pur porc » puisse proposer un encadrement de l'utilisation des extraits de plantes remplaçant potentiellement les additifs.</p> <p>L'obligation d'utiliser de la viande issue d'un cahier des charges label rouge spécifique a fait l'objet d'interrogations. Elle devra faire l'objet d'un examen complémentaire durant l'instruction.</p> <p>De nouveaux éléments permettant de justifier les taux avancés d'acide alpha-linolénique et le rapport Oméga6/Oméga3 pour le produit candidat au label rouge ainsi que pour le produit courant de comparaison sont attendus. En effet, ces critères sont présentés comme des éléments constitutifs de la qualité supérieure.</p> <p>La DGCCRF a demandé plusieurs corrections d'ordre rédactionnel.</p> <p>La commission permanente s'est prononcée pour le lancement de l'instruction du dossier et a nommé une commission d'enquête afin d'aborder, notamment les points soulevés en commission permanente. Son Président est Pascal BONNIN, accompagné de Didier MOISSONNIER.</p> <p>Ce dossier sera instruit sous le numéro provisoire LR 02/19.</p>
<p>2019-CP405</p>	<p>Label Rouge « Lait complet (non normalisé) » Demande de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>Les services ont rappelé que, malgré leurs alertes sur le dossier mais conformément aux dispositions de la directive de l'INAO relative à l'instruction des demandes de reconnaissance en label rouge, le porteur de projet a fait part de son souhait de tout de même présenter son dossier pour recueillir l'avis complémentaire de la commission permanente avant de poursuivre sa réflexion.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance en label rouge « Lait complet » présentée par l'association « Lait vachement bon ».</p> <p>Comme déjà signalé par la commission ESQS, la commission permanente a considéré que le choix du produit courant de comparaison n'était pas correct au regard de la segmentation du marché.</p> <p>Les conditions de production proposées n'ont pas été jugées suffisamment différenciantes et sont basées sur un cahier des charges privé : la surface en herbe proposée n'a été jugée suffisante car fixée au strict minimum ; la quantité de paille pour le couchage des vaches n'est pas quantifiée ; la mise en avant de l'odeur d'herbe dans le lait est jugée comme impossible à percevoir ; le traitement thermique indiqué comme « doux » n'a pas été perçu comme tel puisqu'il y a une pasteurisation et une stérilisation à 141°C plus ou moins 2°C (versus un produit courant à 143°C).</p> <p>Un membre et la DGCCRF ont rappelé que l'impact de la stérilisation sur la qualité gustative et nutritionnelle était connu et qu'attribuer un premier Label Rouge sur ce type de lait pourrait nuire à l'image du signe.</p> <p>La commission permanente a considéré que cette demande était insuffisante mais permettait cependant de poser le sujet d'un lait Label Rouge, qui serait une segmentation intéressante. Au regard des 4 demandes concomitantes de reconnaissance sur ce type de produit, elle a considéré qu'une réflexion globale sur des laits labels rouges devait être lancée.</p> <p>La liste des points d'alerte n'étant pas exhaustive, la commission permanente a proposé que l'instruction de cette demande soit subordonnée à la définition de critères minimums à respecter (définition du produit de comparaison ; type de traitement thermique ; etc...). Pour cela un groupe de travail de travail devra être mis en place et pourra s'appuyer sur l'aide d'experts du lait.</p>

	<p>La réflexion devra se faire en consultant l'interprofession laitière de façon à avoir une démarche label rouge cohérente, en lien avec la réalité du marché et en déterminant la place d'un tel lait Label Rouge. Il conviendra que des caractéristiques solides définissent la qualité supérieure d'un lait label rouge par rapport aux démarches actuelles (parfois superficielles), sans oublier d'examiner les autres critères qualitatifs du produit, notamment nutritionnels.</p> <p>Les différents porteurs de projets pourront également être invités à la réflexion.</p> <p>D'une façon générale, la commission permanente est donc très favorable à la mise en place d'un lait label rouge mais elle a considéré que le présent projet était loin d'être abouti pour permettre le lancement de l'instruction dans de bonnes conditions. A l'unanimité, elle a donc refusé le lancement de l'instruction du projet de « Lait complet » Label Rouge.</p> <p>Elle a donné un avis favorable pour proposer la constitution et le lancement d'un groupe de travail sur le lait label rouge dès le prochain comité national.</p>
<p>2019-CP406 et 2019-CP407</p>	<p>Label Rouge n° LA 02/66 « Ail rose » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction et IGP Ail rose de Lautrec - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des demandes de modification des cahiers des charges associés IGP « Ail rose de Lautrec » Label Rouge n° LA 02/66 « Ail rose » et de l'analyse des services. Ces 2 demandes ont fait l'objet d'une présentation conjointe.</p> <p><u>Concernant les remarques communes aux cahiers des charges IGP et label Rouge :</u> Plusieurs membres se sont interrogés sur le fait de savoir si l'interdiction d'épandage des boues de station d'épuration était désormais possible alors que jusqu'à présent, il n'était pas possible de prévoir une telle interdiction dans les cahiers des charges. La commission permanente demande que ce point soit expertisé.</p> <p>La commission permanente s'est étonnée des augmentations demandées en matière de fertilisation, notamment sur le phosphore et ce d'autant plus dans un contexte de réflexions sur les dispositions agro-environnementales. Elle considère que les cahiers des charges ne sont pas assez précis sur certains sujets comme par exemple la possibilité de recours à des anti-germinatifs. La commission permanente a considéré que la demande d'allongement de la durée de commercialisation, ainsi que les conditions de stockage au froid, pouvait laisser penser que le recours aux anti-germinatifs était possible.</p> <p>Certains membres considèrent que globalement les modifications visent à allonger la période de commercialisation et qu'il y a un risque de déprécier le label rouge et l'IGP en allégeant certaines conditions de production afin de solutionner des problèmes essentiellement commerciaux.</p> <p>D'une manière générale, il est regretté l'absence de réflexion agro-environnementale dans ces demandes de modifications des cahiers des charges, et notamment l'absence de dispositions encadrant le recours aux désherbants et autres produits phytosanitaires et enfin les dispositions proposées en matière de fertilisation N, P et K.</p> <p>La commission permanente a rappelé que ces produits sont très spécifiques, avec beaucoup de travail manuel, des présentations traditionnelles qui justifient cette plus-value et qu'il convient de veiller à la conserver au travers de la modification des cahiers des charges.</p>

	<p><u>Concernant les remarques spécifiques au cahier des charges IGP :</u> Il a été souligné la nécessité de renforcer l'argumentaire relatif à l'obligation de conditionnement dans l'aire, en cohérence avec les modifications proposées.</p> <p>La forte valorisation de la production sous IGP et LR est soulignée et il est considéré que l'obligation de conditionnement dans l'aire peut être une manière de conserver cette valeur ajoutée. En outre, compte-tenu des risques de rupture de traçabilité lors du conditionnement, l'obligation de réalisation dans l'aire peut être justifiée.</p> <p><u>Concernant les remarques spécifiques au cahier des charges Label Rouge :</u> Le représentant de la DGCCRF a confirmé les alertes de la commission ESQS et des services sur la définition du produit courant de comparaison. La référence à l'origine espagnole de l'ail d'importation doit être supprimée et l'exclusion dans la définition de ce produit de comparaison des SIQO doit être complétée de l'exclusion des éventuels produits sous IGP.</p> <p>Concernant l'étiquetage, il a également proposé d'ajouter les termes « au minimum » dans la phrase « <i>Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du Label Rouge N° LA 02/66 « Ail Rose » mentionne</i> »</p> <p>L'élargissement des secteurs de production aux zones de plaines (via la suppression du critère sur les coteaux au PM3) est regretté par un des membres.</p> <p>La commission permanente a souligné que le travail sur le dossier ESQS restait à poursuivre. Il a été souligné une incohérence sur la mise en avant de la fraîcheur du produit avec les propositions en matière de conditions de conservation des aulx. Il est en outre soulevé le risque que la mise au frais ne conduise à une levée de dormance et donc à une germination du produit, incohérente avec la mise en avant de l'aptitude à la conservation du produit (sauf en cas de recours à des anti-germinatifs).</p> <p>Certains membres de la commission permanente ont regretté que le produit de comparaison soit un ail blanc alors qu'il est recherché pour le produit label rouge une coloration rose.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction de ces 2 demandes de modifications associées (11 votants – unanimité) et a désigné une commission d'enquête chargée de les instruire, en tenant compte des observations de la commission permanente.</p> <p>La commission permanente a approuvé la lettre de mission de la commission d'enquête composée de M. DELCOUSTAL (président) et de M. SAINT-LÔ.</p>
<p>2019-CP408</p>	<p>Label Rouge n° LA 22/88 « Viande fraîche et surgelée de gros bovins de race limousine » - Dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure - Demande de basculement en mode 1</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du projet de dossier ESQS présenté par Limousin promotion pour le cahier des charges n° LA 22/88 « Viande fraîche et surgelée de gros bovins de race limousine ».</p> <p>Un membre s'est interrogé sur le prélèvement en GMS, à savoir s'il était réalisé sur le même mode de présentation pour le label rouge et le produit de comparaison. Il a également précisé qu'il n'était pas indiqué si l'achat était fait à la coupe au rayon boucherie en GMS ou bien en UVCM/ UVCI. Il a été répondu que ces deux options étaient envisageables. Par contre, il a été indiqué que le dossier précisait bien qu'entre le prélèvement des échantillons et le test, les échantillons sont tous conservés sous vide.</p> <p>De même, un membre s'est interrogé pour savoir si l'ODG avait les moyens de vérifier que les échantillons Label Rouge ou produit de comparaison étaient toujours issus de 2 animaux différents comme cela est indiqué dans le dossier. Il a été répondu que la traçabilité permettait d'assurer ce point de contrôle.</p>

	<p>La DGCCRF a demandé à ce que le sigle UVC soit explicité. De la même manière, des corrections rédactionnelles dans le cahier des charges sont demandées pour préciser la signification des sigles FBM et SFP, pour que soit ajouté « <i>rouge</i> » aux termes « <i>le troupeau label</i> » et enfin que la référence aux conditions de production communes soit complétée par « gros bovins de boucherie ». Ces éléments étant dans le cahier des charges, qui n'est pas proposé à la modification, les services ont proposé de noter et retenir ces éléments pour une demande de modification ultérieure du cahier des charges.</p> <p>Un membre a demandé, suite à la présentation sur le mode 2 envisagé initialement par le groupement, où en étaient tous les ODG qui avaient entamé des travaux pour déposer un dossier en mode 2.</p> <p>Un point a été fait par les services : sur l'ensemble des ODG qui avaient bénéficié du projet CASDAR en 2014, tous n'ont pas fait de retour à l'INAO pour déposer un dossier. Pour la filière « Gros bovins », 2 ODG ont fait la démarche, dont Limousin Promotion sur ce même label rouge. Le dossier ESQS initialement en mode 2 était basé sur un profil sensoriel avec un jury composé de professionnels de la filière, ce qui engendrait, selon la commission nationale ESQS, des difficultés sur les garanties d'entraînement du jury (la norme n'était donc pas respectée). L'autre ODG a rencontré des difficultés car son projet n'intégrait pas de comparaison avec un produit courant. Il s'agissait plutôt d'une caractérisation du produit label rouge en définissant un univers du label rouge, ce qui ne correspond pas à la définition du Label Rouge dans le code rural et de la pêche maritime : le label rouge ne peut s'affranchir d'une comparaison à un produit courant.</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable, à l'unanimité, au dossier ESQS en mode 1 présenté.</p>
<p>2019-CP409</p>	<p>Label Rouge n° LA 04/87 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - Demande de modifications Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la note de présentation et de l'ensemble des documents associés, concernant la demande de modification du cahier des charges Label Rouge LA 04/87 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé », qui complète les CPC « Volailles fermières de chair » en vigueur, présentée par QUALINEA.</p> <p>Elle a confirmé que les problèmes d'approvisionnement en poussins rencontrés par l'ODG ne pouvant pas être traités dans le cadre d'une modification temporaire du cahier des charges, même si la demande nécessitait un traitement rapide.</p> <p>Cette modification était limitée à la modification de la liste des croisements utilisables en l'étendant à l'ensemble de la catégorie "Poulets à pattes blanches cou nu" du répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles Label Rouge. Bien que la commission permanente ne soit pas favorable à des demandes modifications rapprochées, elle a considéré la modification comme mineure et a approuvé, à l'unanimité, l'homologation du cahier des charges modifié pour ce seul point.</p> <p>Toutefois, les services ayant identifié des points du cahier des charges devant également être mis en cohérence avec les CPC (V2), la commission permanente a précisé que ces modifications devaient s'engager dès que possible, et ceci de façon concomitante à la révision des cahiers des charges IGP et de leurs plans de contrôle.</p>

<p>2019-CP410</p>	<p>Label Rouge n° LA 13/78 – Caille jaune fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée - AVFL – Demande de modification - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>M. Bernard TAUZIA, président de l'ODG AVFL, est sorti de la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la note de présentation et de l'ensemble des documents associés, concernant la demande de modification du cahier des charges Label Rouge n° LA 13/78 – Caille jaune fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée", qui complète les CPC « Volailles fermières de chair » en vigueur, présentée par l'AVFL.</p> <p>En l'absence de remarques, la commission permanente a considéré l'ensemble des modifications comme mineures et a approuvé à l'unanimité l'homologation du cahier des charges modifié.</p>
<p>2019-CP411</p>	<p>Point d'étape de la commission d'enquête « Farines Label Rouge »</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du point d'étape et des propositions de la commission nationale « Farines label rouge ».</p> <p>La commission a fait remarquer que certaines des propositions sont d'ordre réglementaire et n'ont donc aucun intérêt à être maintenues dans les propositions (ex : couverture hivernale).</p> <p>Un des membres de la commission permanente s'est interrogé sur le choix des variétés au sein des variétés VRM. Les critères de sélection devront être approfondis afin de vérifier si une procédure d'introduction ou des tests sont nécessaires.</p> <p>Après échange, la commission a bien noté que le taux final de mélange des blés restait à 11,5% comme exigé pour la catégorie « Premium » avec la possibilité de récolter certains lots de variétés pures à 11%. La commission demande de vérifier la contrôlabilité de cette proposition.</p> <p>Concernant l'interdiction du stockage du blé à plat non ventilé au niveau de l'organisme stockeur et chez le producteur de blé – stockeur, certains membres de la commission permanente ont proposé de ne pas l'interdire mais de prévoir des mesures de taux d'humidité (avec un maximum) et de température minimum (enregistreur à l'entrée) avec l'obligation de prévoir un toit pour protéger la récolte. Ce sujet reste à approfondir.</p> <p>La commission a indiqué être très favorable à l'interdiction d'ajout de gluten dans les farines pour répondre aux attentes sociétales sur les problématiques de santé. Cela permettrait également de favoriser des blés de force (avec des taux de protéines plus élevés).</p> <p>La commission a donné un avis favorable pour une utilisation de variétés de blé non OGM, sachant que cette mesure est réglementairement interdite en France mais qu'elle permettrait d'éviter l'utilisation de blés OGM d'importation. La commission est également favorable au fractionnement de l'apport d'azote en 3 apports minimum avec un 1er apport pouvant être égal à zéro (si justifié par des analyses).</p> <p>Les propositions de critères d'ordre agro-environnemental à reprendre de la charte ARVALIS n'ont pas été jugées suffisantes ou pertinentes. La commission a proposé, plutôt que de prévoir des valeurs cibles seuil ou inadaptées, de prévoir d'inscrire dans les cahiers des charges un approvisionnement en blé issus d'exploitations certifiées HVE, ou niveau 2, ou équivalent niveau 2 (ce qui permettrait l'utilisation de blés CRC).</p> <p>Comme pour un dossier précédent, les services vont vérifier la possibilité d'interdire</p>

	<p>l'épandage des boues d'épuration dans les cahiers des charges Label Rouge. D'autres dossiers sont en attente sur cette même question.</p> <p>La commission permanente a considéré qu'il restait de nombreux points à approfondir sur ce dossier avant sa présentation au comité d'octobre prochain. De façon globale, il a été demandé une vigilance sur la contrôlabilité des points proposés.</p> <p>Elle a proposé de compléter la commission « Farine label rouge » par de nouveaux membres : Benoît Drouin, Jean-François Renaud et Didier Merceron.</p>
2019-CP412	<p>Label Rouge n° LA n°33/05 – Saucisse et Jésus chevillé – A2M - Demande de modification - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>Faute de plan de contrôle déclaré approuvable, ce dossier a été retiré de l'ordre du jour.</p>
2019-CP413	<p>Label Rouge n° LA n° 06/15 « Plants de rosier de jardin » - Demande de modification en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>M. René GRANGE, ancien président de l'ODG Excellence Végétale, est sorti de la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la note de présentation et de l'ensemble des documents associés, concernant la demande de modification du cahier des charges Label Rouge n° 06/15 « Plants de rosier de jardin », présentée par Excellence Végétale.</p> <p>Pour répondre au marché, l'ODG a principalement demandé d'étendre la période de mise en vente des plants de rosier en conteneur à la période d'automne (entre le 1er septembre jusqu'au 28 février de l'année suivante) en plus de la période initiale au printemps (entre le 15 mars et le 30 juin).</p> <p>Le dossier ESQS a été amendé à la marge pour prévoir le suivi de la qualité supérieure des rosiers d'automne cultivés en conteneur.</p> <p>Un des membres de la commission permanente s'est interrogé sur cet élargissement dans la mesure où les ventes d'automne étaient quasi-nulle. Il a été répondu par les services que l'ODG faisait un suivi très précis des attentes des consommateurs et qu'il demandait justement les modifications nécessaires au regard de ces attentes. <i>(Remarque des services post-CP : les ventes quasi-nulles en automne concernent en fait les rosiers en racines nues ; pas ceux en conteneur)</i></p> <p>La commission permanente a considéré l'ensemble des modifications comme mineures et a approuvé à l'unanimité l'homologation du cahier des charges modifié.</p>
2019-CP414	<p>Conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Gros bovins de boucherie » - Demande de modification - Examen de l'opportunité de lancement de la procédure nationale d'opposition (par délégation du CN du 23 mai 2019) – VOTE</p>
2019-CP415	<p>Conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Agneau » - Demande de modification - Examen de l'opportunité de lancement de la procédure nationale (par délégation du CN du 23 mai 2019) – VOTE</p> <p>Les conditions de production communes (CPC) à la production en Label Rouge « Gros bovins de boucherie » et en Label Rouge « Agneau » ont été présentées à la commission permanente sur délégation du comité national.</p>

	<p>Pour rappel, le comité national du 23 mai 2019 avait donné un avis favorable au lancement de la procédure nationale d'opposition (PNO) et au vote de ces 2 CPC modifiées, après avoir effectué quelques modifications, mais surtout ajouté dans les 2 projets un critère sur l'étourdissement obligatoire avant abattage. Le commissaire du gouvernement avait émis une réserve sur la possibilité d'interdire l'abattage sans étourdissement. Le comité national avait donc également voté une délégation à la commission permanente de juin (le temps pour le ministère de l'agriculture de vérifier ce point particulier), afin de pouvoir revoter, si nécessaire, ces mêmes documents, sans le critère sur l'étourdissement obligatoire.</p> <p>Le ministère de l'agriculture a indiqué que ce critère ne pouvait pas être maintenu au sein de ces 2 projets de CPC, la réglementation permettant aux abatteurs de demander la dérogation à l'obligation d'étourdissement. En revanche, il a indiqué que les ODG, qui le souhaiteraient, pourraient intégrer l'étourdissement obligatoire avant abattage dans leurs propres cahiers des charges. Néanmoins, dans ce cas, le ministère a alerté les ODG sur le fait de bien mesurer l'impact d'un tel critère sur le fonctionnement des outils d'abattage actuellement habilités mais également de mesurer les conséquences sur les débouchés commerciaux.</p> <p>Un membre est intervenu pour expliquer que pour les agneaux, l'étourdissement réversible était possible et compatible avec certains abattages rituels, et que cela n'était donc pas un frein de rendre l'étourdissement obligatoire.</p> <p>Un autre membre s'est inquiété du fait que le vote de la commission permanente allait à l'encontre de ce qui avait été voté par le comité national. Les services ont rappelé que cette alternative avait, au contraire, été clairement validée par le comité national. C'est dans ce but qu'il avait justement donné délégation à la commission permanente pour revoter les mêmes projets de CPC, à l'exclusion du critère sur l'étourdissement obligatoire, afin de pouvoir lancer la PNO.</p> <p>La présidente a invité la commission permanente à se prononcer sur le lancement de la PNO et le vote des CPC « Agneau » et « Gros bovins de boucherie » (sous réserve qu'il n'y ait pas d'opposition durant la PNO) pour les versions votées en comité national auxquelles a seulement été retiré le critère sur l'étourdissement obligatoire avant abattage.</p> <p>A l'unanimité, la commission permanente a voté favorablement pour le lancement de la PNO ainsi que pour l'homologation des CPC « Agneau » et « Gros bovins de boucherie » (sous réserve qu'il n'y ait pas d'opposition durant la PNO) pour les versions votées en comité national auxquelles a été retiré le critère sur l'étourdissement obligatoire avant abattage.</p>
<p>QD1</p>	<p>Information sur le vote des statuts modifiés de l'ODG SEQUOIA</p> <p>Suite au vote, sous réserve de modification des statuts, lors de la commission permanente du 22 mai dernier, concernant le transfert d'ODG entre GAD et SEQUOIA pour 2 cahiers des charges Label Rouge n° LA 21/01 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais » et n° LA 19/87 « Dinde fermière élevée en plein air, entière, fraîche », la commission permanente avait souhaité être informée du résultat du vote des statuts lors de l'AG de SEQUOIA prévue le 20 juin 2019.</p> <p>Les services de l'INAO ont donc informé la commission permanente que l'AG de SEQUOIA avait effectivement validé les statuts de l'ODG modifiés conformément aux remarques des services, le 20 juin 2019.</p>

Prochaine commission permanente : 9 octobre 2019