

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 22 mai 2019</i>	
2019-CP300	DATE : 04 juin 2019

Personnes présentes :

Présidente : Mme Dominique HUET

Membres de la commission permanente :

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

Commissaire du gouvernement ou son représentant :

Mme Karine SERREC

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

Mmes Marion LOUIS et Valérie PIEPRZOWNIK.
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

Agents INAO :

Mmes Sabine EDELLI, Claire BABOUILLARD, Alexandra OGNOV, Fanny HENNEQUIN et Diane SICURANI.
MM André BARLIER, Frédéric GROSSO, Joachim HAVARD et François LHERITIER.

Personnes excusées :

Membres de la commission permanente :

M. Didier MERCERON

Le directeur général de l'alimentation ou son représentant.

* *
*

2019-CP301	<p>Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 11 Avril 2019</p> <p>Concernant le dossier « Nougat de Montélimar » et de manière plus transversale, il est demandé une précision sur la possibilité de faire référence dans le lien avec l'aire géographique à des pratiques historiques, qui peuvent expliquer l'histoire du produit, mais qui ne sont plus employées ni codifiées dans la méthode d'obtention (ex : usage des amandes et du miel).</p> <p>Le représentant de la DGPE précise que dans la rubrique « lien avec l'aire géographique », une attention particulière doit être portée aux références aux pratiques historiques. En effet, si de telles références peuvent être employées, notamment pour expliquer comment s'est forgée la réputation, la rédaction ne doit pas laisser penser que ces pratiques sont encore en vigueur. Ce point fait l'objet d'une vigilance particulière de la part des services de la Commission européenne lors de l'examen des demandes.</p> <p>La rédaction du résumé des décisions prises est modifiée comme ci-dessus.</p> <p>Deux autres modifications rédactionnelles sont demandées (modification du numéro du dossier en page 1 – n°2019-CP301 – et la suppression de l'expression « de manière générale » page 3 qui est employée deux fois).</p> <p>Sous ces réserves, la commission permanente a validé le résumé des décisions prises.</p>
2019-CP302	<p>« Bulagna de l'île de Beauté » - « Coppa de l'île de Beauté » - « Figatelli de l'île de Beauté » / « Figatellu de l'île de Beauté » - « Jambon sec de l'île de Beauté » - « Lonzo de l'île de Beauté » - « Pancetta de l'île de Beauté » / « Panzetta de l'île de Beauté » - « Saucisson sec de l'île de Beauté » / « Salciccia de l'île de Beauté » - Demandes de reconnaissance en IGP - Réponses aux motifs de rejet de la Commission Européenne - Réponses aux questions de la Commission Européenne - Avis relatif à la mise en œuvre des procédures nationales d'opposition - Vote des cahiers des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des motifs de rejet et des questions de la Commission européenne, des réponses apportées, et des projets de notes des autorités françaises à la Commission européenne, des documents uniques et des cahiers des charges IGP « Bulagna de l'île de Beauté », « Coppa de l'île de Beauté », « Figatelli de l'île de Beauté » / « Figatellu de l'île de Beauté », « Jambon sec de l'île de Beauté », « Lonzo de l'île de Beauté », « Pancetta de l'île de Beauté » / « Panzetta de l'île de Beauté », « Saucisson sec de l'île de Beauté » / « Salciccia de l'île de Beauté » modifiés.</p> <p>Les membres de la commission s'inquiètent de l'aboutissement des dossiers compte-tenu de la teneur des questions posées par les services de la Commission européenne. La présidente précise que les réponses ont été travaillées en détail et elle souligne la qualité des réponses proposées, les services sont félicités pour leur travail.</p> <p>Certains membres rappellent que pour eux il y a un risque du fait que l'utilisation du nom est récente, ils estiment que l'erreur est de ne pas avoir mis en place de concertation initiale entre les AOP et les IGP au moment de l'instruction de chacune des demandes.</p> <p>Il est regretté qu'aujourd'hui, le dossier soit sorti de son cadre technique et juridique pour aller sur un terrain politique. Les tensions entre opérateurs sont très fortes. Certains considèrent qu'il faut instaurer un dialogue entre les acteurs pour aboutir mais s'interrogent</p>

	<p>sur la faisabilité d'une telle conciliation.</p> <p>La volonté de travailler à la structuration des filières, portée par certains professionnels, est souligné. Il faut éviter le discours selon lequel l'IGP est une sous-AOP.</p> <p>Le parallèle avec le secteur viticole et le précédent vinaigre balsamique de Modène est rappelé.</p> <p>Il est précisé que 3 dossiers font l'objet de courriers de rejet. Il est fait le choix de gérer de manière harmonisée les 7 demandes et donc de répondre pour chacune des demandes à ce stade. Il est également précisé que les 3 rejets ne sont pas encore actés, dans la mesure où la Commission laisse la possibilité de produire des observations en réponse.</p> <p>Les conséquences d'un refus d'enregistrement des demandes de reconnaissances en IGP sont demandées. La nécessaire clarification du marché est mise en avant par certains afin de justifier l'intérêt de ces démarches.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable à la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition sur chacun des cahiers des charges (14 votants – unanimité). Sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition, la commission permanente a approuvé les cahiers des charges modifiés.</p>
<p>2019-CP303</p>	<p>IGP « Volailles de Bretagne » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de recevabilité de la demande – 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 « Volailles de Bretagne » déposée par la société d'avocats AVOXA représentant la coopérative TRISKALIA et l'association « Produit en Bretagne » et de l'analyse des services.</p> <p>Il est regretté que le cabinet d'avocat Avoxa, qui intervient pour le compte de Triskalia et de l'association « Produit en Bretagne », soit également mobilisé sur un conflit relatif à l'usage de la dénomination de l'IGP « Farine de blé noir de Bretagne » dans lequel il défend l'ODG de l'IGP ainsi que l'INAO.</p> <p>Sur le fond, la commission permanente a repris les éléments d'analyse des services. La commission permanente a décidé à l'unanimité de ne pas lancer l'instruction de la demande au motif que les modifications demandées ne permettent pas l'utilisation du terme « Bretagne » (ou ses dérivées tels que breton(ne)) et les figuratifs qui s'y rapportent pour des volailles hors IGP, compte-tenu des exigences et des principes de protection conférées aux IGP. En effet :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La suppression de la dinde dans le cahier des charges n'autoriserait pas l'utilisation du terme « Bretagne » sur la production de dinde standard, compte-tenu du fait que les règles de protection couvrent l'ensemble des produits comparables ; - L'ajout de la mention « élevées en plein air » dans la dénomination de l'IGP, n'aurait pas d'incidence sur la protection du terme « Bretagne » en tant que telle, quand bien même il serait indiqué explicitement que le cahier des charges ne concerne que les volailles élevées en plein air ; - La précision selon laquelle les poulets jaunes ne seraient pas inclus dans l'IGP, n'autoriserait pas l'utilisation du terme « Bretagne » sur la production de poulet jaune. <p>La commission permanente a demandé des clarifications sur la possibilité que des demandes soient portées par d'autres structures que l'ODG.</p> <p>Il est rappelé les dispositions de la réglementation européenne quant à l'instruction des demandes de modification de cahiers des charges IGP. Il est précisé que les dispositions de la réglementation nationale ont confié la gestion des signes de qualité à des structures reconnues comme organismes de défense et de gestion.</p>

	<p>La commission permanente s'est interrogée sur la légitimité de la coopérative Triskalia à déposer une demande de modification du cahier des charges et sur la pertinence d'avoir ce débat en commission permanente.</p> <p>Les services de l'INAO ont rappelé que dans une situation similaire, le juge administratif avait considéré que le directeur de l'INAO n'était pas compétent pour statuer sur une demande, d'où la présentation de cette demande devant la commission permanente, instance compétente de l'INAO en la matière.</p> <p>La commission permanente a réaffirmé que la protection de l'IGP ne permettait pas d'utiliser le terme « Bretagne » sur les produits comparables aux produits couverts par l'IGP « Volailles de Bretagne ».</p> <p>La commission permanente a émis un avis défavorable au lancement de l'instruction de la demande (14 votants –unanimité).</p>
<p>2019-CP304</p>	<p>IGP « Jambon de Bayonne » - Demande de modification du cahier des charges - Réponses aux questions de la Commission européenne - Avis préalable à la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges</p> <p>M. Renaud sort de la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des questions de la Commission européenne, des propositions de réponses, du document unique et du cahier des charges IGP « Jambon de Bayonne » modifiés.</p> <p>La commission permanente a considéré que les modifications du cahier des charges ne nécessitaient pas la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition.</p> <p>La commission permanente a approuvé le cahier des charges modifié (12 votants).</p>
<p>2019-CP305</p>	<p>« Pomme de terre de Noirmoutier » - Demande de reconnaissance en IGP - Réponses aux questions de la Commission européenne - Avis relatif à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du projet de réponse aux questions de la Commission européenne, du projet de note des autorités françaises, du document unique et du cahier des charges « Pomme de terre de Noirmoutier » modifiés.</p> <p>Elle a pris connaissance de l'avis de l'ODG par courrier du 14 mai 2019.</p> <p>Des clarifications sont demandées quant à l'articulation de l'IGP avec la marque « Bonnotte de Noirmoutier ». Il est rappelé que son usage se réalisera strictement dans le cadre de l'IGP.</p> <p>Il est demandé pourquoi le protocole d'introduction et d'exclusion de variétés n'avait pas été prévu initialement dans le document unique. Il est précisé que ce protocole a été joint en annexe du cahier des charges lors de l'instruction nationale du dossier, et qu'il a été intégré dans la description du produit du document unique suite à la demande de la Commission européenne d'indiquer la ou les variétés couvertes s'il s'agit d'une liste fermée, ou les critères présidant à la sélection de la ou des variétés couvertes s'il s'agit d'une liste ouverte (ce qui est le cas pour ce cahier des charges)</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition de 15 jours (14 votants - unanimité).</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition durant la PNO, la commission permanente a approuvé le cahier des charges modifié pour transmission à la Commission européenne.</p>

<p>2019-CP306</p>	<p>"Kiwi de Corse" - Demande de reconnaissance en IGP - Réponses aux questions de la Commission Européenne - Avis relatif à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges</p> <p>Monsieur Donati sort de la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des questions de la Commission européenne et des réponses apportées, du projet de note des autorités françaises à la Commission européenne, du document unique et du cahier des charges IGP « Kiwi de Corse » modifiés.</p> <p>Certains membres s'interrogent sur l'opportunité de conserver la précision « à l'expédition » pour spécifier le taux de sucre au point 3.2 du document unique étant donné que la description du produit doit correspondre au « Kiwi de Corse » lors de sa commercialisation. En revanche, il est demandé s'il n'est pas risqué de préciser le taux de fermeté qui évolue à la baisse après expédition.</p> <p>Certains membres ont regretté que le groupement n'ait pas conservé le rapport sucre/acidité en argumentant que le degré brix seul ne permet pas de garantir la qualité du produit, notamment au niveau de la perception du goût « sucré », sans que celui-ci soit mis en relation avec l'acidité. Il est expliqué que le taux de sucre reste le critère le plus important pour le développement organoleptique des kiwis (sucrosité, tendreté et jutosité de leur chair). En complément, il est ajouté qu'aucune analyse du taux d'acidité amenant à définir une valeur cible dans le cahier des charges de l'IGP n'a été réalisée sur les kiwis, d'où le retrait du rapport sucre/acidité.</p> <p>Il est précisé que le degré brix élevé à la récolte, d'au moins 7°, retiré de la description du produit dans le document unique est mis en avant en tant qu'élément de spécificité liée à l'origine du produit (en lien avec les conditions du milieu naturel et la récolte tardive).</p> <p>Le représentant de la DGCCRF regrette, à l'instar de certains membres de la commission permanente, que la réputation ne soit pas maintenue dans le lien avec l'aire géographique.</p> <p>Il est rappelé que faute d'éléments complémentaires attendus par la Commission européenne pour démontrer la réputation liée à la dénomination (articles de presse, prix de vente supérieur, etc.), il a été fait le choix de construire le lien avec l'aire géographique sur les facteurs naturels (conditions pédoclimatiques) et les facteurs humains (savoir-faire). Cette question met en avant un point de vigilance qu'il conviendra d'avoir dans l'instruction des futures demandes.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable à la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition de 15 jours dans le cadre de la procédure européenne d'instruction de la demande (13 votants –unanimité).</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition, la commission permanente a approuvé le cahier des charges modifié.</p>
<p>2019-CP307</p>	<p>Cahiers des charges Label Rouge n° LA 08/76 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé », n° LA 14/87 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais et surgelé », n° LA 01/97 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais et surgelé » - Fermiers du Val de Loire - Demande de modification - Examen de l'opportunité de 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 des cahiers des charges Label Rouge n° LA 08/76 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais</p>

	<p>ou surgelé », n° LA 14/87 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais et surgelé », n° LA 01/97 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais et surgelé » présentée par les Fermiers du Val de Loire.</p> <p>Concernant les modifications communes à l'ensemble des cahiers des charges portant sur la dénomination des cahiers des charges, l'extension du champ d'application aux abats, la suppression de critères spécifiques qui ont fait l'objet d'un critère commun dans les CPC dites v2 « Volailles fermières de chair », la suppression des critères relevant d'obligations réglementaire ainsi que les changements de numérotation des critères, la commission permanente a donné un avis favorable à ces modifications jugées mineures.</p> <p>Elle a également confirmé que le retrait de la 4e caractéristique certifiée communicante sur la traçabilité était une modification mineure car jugée d'ordre réglementaire.</p> <p>Elle a également demandé la suppression des éléments liés à l'ombre portée par les arbres dans le critère S67 « Aménagement des parcours » dans la mesure où ce point est jugé difficilement contrôlable.</p> <p>Considérant l'ensemble des modifications comme mineures, mais sous réserve de la correction du critère S67 « Aménagement des parcours », la commission permanente a proposé à l'unanimité l'homologation des 3 cahiers des charges modifiés.</p>
<p>2019-CP308</p>	<p>Cahiers des charges Label Rouge n° LA 01/84 « Poulet jaune fermier élevé en plein air », n° LA 02/93 « Poulet blanc fermier élevé en plein air », n° LA 23/06 « Poulet noir fermier élevé en plein air », n° LA 05/69 « Poulet noir fermier élevé en plein air », n° LA 05/84 « Poulet blanc fermier élevé en plein air », n° LA 56/88 « Poulet jaune fermier élevé en plein air », n° LA 08/05 « Poulet blanc fermier élevé en plein air », n° LA 11/14 « Poulet jaune fermier élevé en plein air », n° LA 12/14 « Poulet noir fermier élevé en plein air », n° LA 02/85 « Canard fermier élevé en plein air » - Vendée Qualité - Demande de modification - Examen de l'opportunité de 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 des cahiers des charges Label Rouge n° LA 01/84 « Poulet jaune fermier élevé en plein air », n° LA 02/93 « Poulet blanc fermier élevé en plein air », n° LA 23/06 « Poulet noir fermier élevé en plein air », n° LA 05/69 « Poulet noir fermier élevé en plein air », n° LA 05/84 « Poulet blanc fermier élevé en plein air », n° LA 56/88 « Poulet jaune fermier élevé en plein air », n° LA 08/05 « Poulet blanc fermier élevé en plein air », n° LA 11/14 « Poulet jaune fermier élevé en plein air », n° LA 12/14 « Poulet noir fermier élevé en plein air », n° LA 02/85 « Canard fermier élevé en plein air » présentés par l'ODG Vendée Qualité.</p> <p>Concernant les modifications communes à l'ensemble des 10 cahiers des charges portant sur la dénomination des cahiers des charges, l'extension du champ d'application aux abats et aux brochettes, la suppression de critères spécifiques qui ont fait l'objet d'un critère commun dans les CPC dites v2 « Volailles fermières de chair », la suppression des critères relevant d'obligations réglementaire ainsi que les changements de numérotation des critères, la commission permanente a donné un avis favorable à ces modifications jugées mineures.</p> <p>Par conséquent, pour les 6 cahiers des charges n° LA 01/84 « Poulet jaune fermier élevé en plein air », n° LA 02/93 « Poulet blanc fermier élevé en plein air », n° LA 23/06 « Poulet noir fermier élevé en plein air », n° LA 05/69 « Poulet noir fermier élevé en plein air », n° LA 05/84 « Poulet blanc fermier élevé en plein air », n° LA 56/88 « Poulet jaune fermier élevé en plein air » uniquement concernés par ces modifications mineures, la commission permanente a proposé à l'unanimité l'homologation des cahiers des charges modifiés.</p> <p>Pour les 3 cahiers des charges n° LA 08/05 « Poulet blanc fermier élevé en plein air », n° LA 11/14 « Poulet jaune fermier élevé en plein air » et n° LA 12/14 « Poulet noir fermier élevé</p>

	<p>en plein air » dont la demande de modification portait également sur l'introduction d'une finition alternative aux produits laitiers conduisant également à une modification des caractéristiques certifiées communicantes (ajout d'une communicante alternative), la commission permanente a jugé la modification majeure.</p> <p>Elle a donné un avis favorable, à l'unanimité, au lancement de l'instruction mais, en l'absence d'alerte technique, n'a pas jugé utile de nommer une commission d'enquête. Pour ne pas retarder l'instruction de la demande, elle a donné un avis favorable à la présentation du dossier pour ces 3 cahiers des charges n° LA 08/05, LA 11/14 et LA 12/14 au comité national du 23 mai pour lancement de la PNO sur la modification des caractéristiques certifiées communicantes.</p> <p>Enfin, pour le cahier des charges n° LA 02/85 « Canard fermier élevé en plein air », la commission permanente a proposé que le critère sur l'épointage du bec et des griffes des canards ne soit pas supprimé mais, au contraire, qu'il soit mieux encadré et que cette opération soit réalisée au couvoir avant livraison aux éleveurs.</p> <p>Une rédaction permettant d'encadrer cette pratique devra être proposée en concertation avec les 3 ODG concernés par la production de canard à rôti et les ODG concernés par les palmipèdes gavés afin d'introduire une disposition harmonisée dans les CPC « Volailles fermières de chair » et « Palmipèdes gavés ». Il a été proposé qu'une attention particulière soit portée sur le vocabulaire utilisé pour évoquer cette pratique (traitement du bec au lieu de « épointage » du bec).</p> <p>Suite à ces remarques, la commission permanente a donné un avis favorable, à l'unanimité, pour le lancement de l'instruction de la demande de modification du cahier des charges n° LA 02/85 « Canard fermier élevé en plein air » qui complètent les CPC « Volailles fermières de chair » en vigueur.</p>
<p>2019-CP309</p>	<p>Cahiers des charges Label Rouge n° LA 21/01 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais », n° LA 19/87 « Dinde fermière élevée en plein air, entière, fraîche » - SEQUOIA - Demande de transfert de reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la note de présentation et de l'ensemble des documents associés, concernant la demande de transfert des 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 » de l'ODG du Groupement des aviculteurs de la Dombes (GAD) à l'ODG SEQUOIA.</p> <p>Sous réserve de la validation des statuts modifiés de l'ODG SEQUOIA en AG du 20 juin 2019, la commission permanente s'est prononcée à l'unanimité favorablement au retrait de la reconnaissance en qualité d'ODG du Groupement des aviculteurs de la Dombes (GAD) pour les cahiers des charges 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 » qui complètent les conditions de production communes « Volailles fermières de chair » en vigueur, et favorablement sur la reconnaissance en qualité d'ODG de l'association « SEQUOIA » pour ces mêmes cahiers des charges.</p> <p>Une information sur la validation des statuts sera faite lors de la prochaine commission permanente du 26 juin.</p>
<p>2019-CP310</p>	<p>LR « Soupe aux araignées de mer » - Vendée Qualité - 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 de la « soupe aux araignées de mer » présentée par Vendée Qualité.</p> <p>Les araignées de mer étant des crustacés se dégradant rapidement après leur sortie d'eau (même stockées sur glace), le délai de 80 h fixé entre la sortie des viviers et la mise en</p>

œuvre des araignées de mer a été jugé trop long pour assurer le maintien de leur qualité. Le délai de 80 h de stockage des poissons chez le transformateur nécessitera également d'être examiné plus précisément, en lien avec le délai de stockage chez le mareyeur.

La qualité des araignées de mer mises en œuvre dans la soupe devra être précisée, notamment si elles peuvent être partiellement ou totalement épattées. La perte de pattes a été jugée comme ayant un impact qualitatif sur le produit, notamment en lien avec la perte en eau des araignées lors de leur sortie du vivier et le maintien de leur fraîcheur à la mise en œuvre, au-delà de la proportion chair/carapace.

La DGCCRF a indiqué que le terme officiel pour désigner l'épaississant E415 est la « gomme de xanthane » et non xanthane. Certains membres ont jugé que cet additif ne donnait pas une image qualitative d'un label rouge. Si un épaississant est jugé indispensable au produit, il a été proposé que son remplacement par de l'amidon modifié soit étudié.

La commission permanente a relevé que la teneur cumulée de poissons et crustacés est de 25% minimum, alors que les produits de comparaison ont une proportion de poissons/crustacés généralement supérieure (plus ou moins 30% voir 40%). Elle estime que le produit présenté n'est pas suffisamment différenciant par rapport au produit de comparaison sur ce point. Par ailleurs, elle s'interroge sur le pourcentage d'araignées de mer dans le produit fini, étant donné que les 15 % sont indiqués à la mise en œuvre, alors qu'un ajout d'eau est réalisé lors de la finition de la soupe (qui devra être explicité). De plus, il n'est pas précisé si les 15% d'araignées de mer sont constitués de chair d'araignées de mer ou de l'animal entier (avec sa carapace).

Les membres ont débattu sur le produit de comparaison (actuellement décrit comme une soupe de poisson), notamment au regard de l'existence sur le commerce de soupes aux araignées de mer. A ce titre, il a donc été indiqué que le produit courant de comparaison, à défaut d'être une soupe aux araignées de mer, devrait être de la soupe de poissons contenant des crustacés. La définition du produit de comparaison devra donc être précisée. Elle note qu'en revanche le produit de comparaison utilisé pour les analyses sensorielles répondait à ce critère.

La commission permanente suggère que l'intitulé de ce cahier des charges soit « soupe de poissons aux araignées de mer ».

Concernant le dossier ESQS, un membre s'est interrogé sur l'intérêt de poser des questions complémentaires au test hédonique alors qu'elles ne sont pas utilisées dans l'interprétation des résultats.

D'un point de vue général, la commission permanente estime que ce dossier est intéressant mais qu'il est nécessaire de le préciser voire de la compléter.

A l'unanimité, elle s'est donc prononcée favorablement au lancement de l'instruction de cette demande de reconnaissance du cahier des charges « Soupe aux araignées de mer » présentée par Vendée Qualité.

Une commission d'enquête a été nommée : son Président est Arnauld MANNER, accompagné de Nadine MORCHE.

Au-delà de ce dossier, la commission permanente souhaite rappeler aux porteurs de projet que la présentation d'un dossier insuffisamment abouti implique un délai d'instruction plus long.

Ce dossier sera instruit sous le **numéro provisoire LR 01/19**.

* *
*

Prochaine commission permanente : 26 juin 2019