

<b>I. N. A. O.</b>	
<b>COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE LAITIÈRES, AGROALIMENTAIRES ET FORESTIÈRES</b>	
<b>Résumé des décisions prises</b>	
<i>Séance du 10 avril 2020 (réunion téléphonique)</i>	
<b>2020-CP600</b>	<b>DATE : 16 avril 2020</b>

**Personnes présentes :**

**Président :**

M. Patrice CHASSARD

**Commissaire du gouvernement ou son représentant :**

Mme Valérie PIEPRZOWNIK

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

Mmes Méлина BLANC, Alice LORGE

**Le directeur général de la DGAL ou son représentant :**

Mme Nathalie LACOUR

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

Mme Chantal MAYER

**Membres de la commission permanente qui ont assisté par téléphone :**

MM. François CASABIANCA, Dominique CHAMBON, Robert GLANDIERES, Olivier NASLES, Bernard ROBERT, Christian TEULADE, Didier TRONC, Dominique VERNEAU.

**Agents INAO :**

Mmes Christelle MARZIN Alexandra OGNOV, Diane SICURANI,  
MM. André BARLIER, Joachim HAVARD

**Etaient excusés :**

MM. Yvon BOCHET, Eric CHEVALIER, Charles DEPARIS, Luc DONGE, Richard FESQUET, Michel LACOSTE, Michel NALET, Michel OCAFRAIN, Albéric VALAIS, Claude VERMOT-DESROCHES.

\* \*  
\*

Conformément à l'article 1 point b) du règlement intérieur des instances, le Président Chassard a réuni la commission permanente au moyen d'une conférence téléphonique afin d'instruire des demandes de modification temporaires.

S'agissant de demandes de modification temporaire de cahier des charges et conformément à l'article 13 du règlement intérieur, le quorum est abaissé à 5 membres.

La commission permanente est informée que la séance initialement prévue le mardi 14 avril est annulée, celle du vendredi 17 avril est confirmée.

En commentaire général, il est mentionné que l'emploi de l'expression « virus Covid-19 » est impropre puisque le terme Covid-19 désigne la maladie et non pas le virus. Les titres des notes de présentation sont modifiés en conséquence.

\* \*  
\*

<b>2020-CP601</b>	<p><b>AOP Rocamadour</b> - - Demande de modification temporaire du cahier des charges liée aux mesures prises pour la lutte contre la propagation du covid-19 - Avis sur la demande de modification temporaire du cahier des charges</p> <p>MM. CHAMBON et VERNEAU sont absents lors de la présentation, les débats et le vote de ce dossier.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier. Elle est informée que la procédure mise en place par l'ODG sur le suivi des modifications temporaires ne peut pas être une condition de mise en œuvre de la modification temporaire par les opérateurs mais qu'elle contribuera à assurer un suivi efficace en termes de contrôles.</p> <p>Concernant la possibilité de stockage hors de l'aire, la représentante de la DGAL demande si des distances maximales sont prévues et si les lieux de stockage sont connus. Il n'est pas donné de réponse précise à cette question, soulignant d'une part qu'il est fait le choix d'une localisation la plus proche possible par les opérateurs pour des raisons de coûts et d'efficacité logistique mais que d'autre part, les capacités de stockage à proximité immédiate peuvent être limitées dans le contexte actuel.</p> <p>La représentante de la DGPE interroge sur la date de début de la demande afin de s'assurer que la date du 17 mars correspond à la demande de l'ODG, considérant qu'il est davantage pertinent de partir de la date de début demandée par l'ODG. Le directeur-adjoint souligne qu'il faut également avoir la préoccupation d'une date cohérente avec les autres modifications temporaires adoptées pour les fromages de chèvre. En outre, il est précisé que si cette date de début ne figure pas explicitement dans le courrier de l'ODG, elle correspond à la teneur des échanges que les services de l'INAO ont eus avec celui-ci.</p> <p>La commission permanente a approuvé la modification temporaire suivante du cahier des charges (7 votants – unanimité), telle que proposée par les services de l'INAO :</p>
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>- Au chapitre «<b>3. Délimitation de l'aire géographique</b> »</p> <p>La disposition :</p> <p>« La production de lait, la transformation fromagère et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique. »</p> <p>Est remplacée par :</p> <p><b>Du 17 mars 2020 au 31 décembre 2020</b> la production du lait, <del>la transformation fromagère</del> <b>la transformation du lait, la congélation du caillé, le salage et le moulage</b>, ainsi que l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.</p> <p><b>Le stockage du caillé congelé hors de l'aire géographique est autorisé jusqu'au 31 mars 2021 pour le seul caillé congelé avant le 31 décembre 2020.</b></p> <p><b>Ce caillé congelé stocké hors de l'aire géographique entre le 17 mars 2020 et le 31 décembre 2020, peut être utilisé au plus tard jusqu'au 31 mars 2021 ».</b></p> <p>- Au chapitre « <b>5.1 Production de lait</b> »</p> <p>La disposition :</p> <p>« Les chèvres en lactation sont traites deux fois par jour, le soir et le matin. »</p> <p>Est remplacée par :</p> <p><b>« Du 17 mars 2020 au 31 décembre 2020 les chèvres en lactation sont traites une ou deux fois par jour, le soir et/ou le matin. »</b></p> <p>- Au chapitre « <b>5.2 Transformation fromagère</b> »</p> <p>Pas de modification.</p>
<p><b>2020-CP602</b></p>	<p><b>AOP Comté</b> - - Demande de modification temporaire du cahier des charges liée aux mesures prises pour la lutte contre la propagation du covid-19 - Avis sur la demande de modification temporaire du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier.</p> <p>Les services informent la commission permanente que compte-tenu de l'ajout de nouveaux points de contrôles, en accord avec l'ODG, des contrôles complémentaires seront mis en œuvre, selon des modalités qui seront définies ensuite avec l'OC et l'INAO pour assurer le contrôle des pratiques temporaires dès la levée des mesures d'urgence sanitaires.</p> <p>Concernant l'allongement à 5 jours du délai d'écoulement des portions, la commission permanente considère qu'elle ne pose pas de problème ni de risque d'impact qualitatif sur le produit.</p> <p>Concernant l'attestation sur l'honneur proposée dans le cadre du contrôle de la défaillance d'un atelier de transformation, la commission permanente a considéré qu'elle pouvait être maintenue.</p>

	<p>La commission permanente a approuvé (9 votants – unanimité), la modification temporaire suivante :</p> <p>« À compter du 1 avril 2020 et jusqu'au 14<sup>ème</sup> jour suivant la levée des mesures prévues dans le cadre de la lutte contre la propagation du virus covid-19, le cahier des charges homologué de l'AOP « Comté » est modifié comme suit :</p> <p><b>Le paragraphe « 5.2.5 Nombre de traites » est complété par les dispositions suivantes :</b></p> <p>« Toutefois, à compter du 1 avril 2020 et jusqu'au 14<sup>ème</sup> jour suivant la levée des mesures prévues dans le cadre de la lutte contre la propagation du virus covid-19, dans les ateliers qui accueillent du lait supplémentaire provenant de producteurs dont l'atelier de transformation habituel est défaillant en raison de la pandémie de Covid-19, pour une exploitation donnée, ne peut être mis en fabrication que le lait de 3 traites consécutives au maximum. »</p> <p><b>Le paragraphe « 5.3.1 Délai d'emprésurage » est complété par les dispositions suivantes :</b></p> <p>« Toutefois, à compter du 1 avril 2020 et jusqu'au 14<sup>ème</sup> jour suivant la levée des mesures prévues dans le cadre de la lutte contre la propagation du virus covid-19, dans les ateliers qui accueillent du lait supplémentaire provenant de producteurs dont l'atelier de transformation habituel est défaillant en raison de la pandémie de Covid-19, l'emprésurage a lieu au plus tard :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- avant midi, lorsque la traite la plus ancienne est celle du soir de l'avant-veille;</li> <li>- avant minuit, lorsque la traite la plus ancienne est celle du matin du jour précédent. »</li> </ul> <p><b>Le paragraphe « 5.3.6 Cuves » est complété par les dispositions suivantes :</b></p> <p>« Toutefois, à compter du 1 avril 2020 et jusqu'au 14<sup>ème</sup> jour suivant la levée des mesures prévues dans le cadre de la lutte contre la propagation du virus covid-19, dans les ateliers qui accueillent du lait supplémentaire provenant de producteurs dont l'atelier de transformation habituel est défaillant en raison de la pandémie de Covid-19, il peut être mis en œuvre plus de trois tours de fabrication dans une même cuve sur une période de 24 heures. »</p> <p><b>Au point 5.5 Découpe et conditionnement:</b></p> <p>La disposition :</p> <p>« [...] Ces portions devront être écoulées le jour de la coupe ou dans les 2 jours ouvrés suivants, jusqu'à fermeture du magasin [...] »</p> <p>est remplacée par :</p> <p>« [...] Ces portions devront être écoulées le jour de la coupe ou dans les <b>5</b> jours ouvrés suivants, jusqu'à fermeture du magasin [...] ». »</p>
<p><b>2020-CP603</b></p>	<p><b>AOP Saint-Nectaire - Demande de modification temporaire du cahier des charges liée aux mesures prises pour la lutte contre la propagation du covid-19 - Avis sur la demande de modification temporaire du cahier des charges</b></p> <p>Le président Chassard cède la présidence à Dominique Chambon pour la présentation de ce dossier (et des dossiers Bleu d'Auvergne et Fourme d'Ambert) et quitte la séance téléphonique.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier.</p>

	<p>La représentante de la DGAL souligne que la durée de stockage pendant un an peut sembler un peu longue, et ce que cela pourrait avoir un impact sur le produit</p> <p>Il est précisé que la durée de conservation des fromages en blanc est similaire à celle du cahier des charges en vigueur. Certains membres considèrent que l'impact sur le produit est limité (la seule évolution pourrait concerner les acides gras).</p> <p>La durée de conservation n'étant pas modifiée, la commission permanente a considéré que cette demande de modification temporaire ne pose pas de difficulté, elle a souligné que des contrôles produits réalisés sur le produit final sont en outre prévus dans le cadre du contrôle officiel constituent une forme de garantie (considérant toutefois que les obligations de résultats ne peuvent se substituer aux obligations de moyens).</p> <p>Ces échanges concernent d'une manière générale l'ensemble des cahiers des charges autorisant le report par congélation et pas la modification temporaire. La commission permanente a considéré que ces cahiers des charges pourraient à l'avenir faire l'objet de discussions au sein du comité national.</p> <p>La commission permanente a approuvé (8 votants –unanimité) la modification temporaire suivante :</p> <p>Au chapitre « 5. Description de la méthode d'obtention du produit, 5.5 « Congélation » :</p> <p style="padding-left: 40px;">La disposition :  <i>« La congélation, le stockage à l'état congelé et la décongélation des fromages se font intégralement dans l'aire géographique. »</i>  Est supprimée <b>du 12 mars 2020 au 31 mars 2021.</b></p> <p style="padding-left: 40px;">La disposition :  <i>« Les entrées en congélation ne peuvent avoir lieu que du 01 avril au 31 juillet. Les sorties de fromages de congélation ont lieu avant le 31 mars de l'année suivante. Tout fromage entré en congélation l'année précédente et non entré en cave le 1er avril, n'a plus droit à l'appellation. »</i></p> <p style="padding-left: 40px;">Est modifiée comme suit :  <i>« <b>Pour l'année 2020</b>, les entrées en congélation ne peuvent avoir lieu que du <b>12 mars</b> au 31 juillet. Les sorties de fromages de congélation ont lieu avant le 31 mars de l'année suivante. Tout fromage entré en congélation l'année précédente et non entré en cave le 1er avril, n'a plus droit à l'appellation. ».</i></p>
<p><b>2020-CP604</b></p>	<p><b>Bleu d'Auvergne</b> -Demande de modification temporaire du cahier des charges liée aux mesures prises pour la lutte contre la propagation du covid-19 - Avis sur la demande de modification temporaire du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier.</p> <p>La commission permanente a approuvé (7 votants –unanimité) la modification temporaire suivante :</p> <p><u>- Au chapitre « 5. Description de la méthode d'obtention du produit / 5.2. Lait mis en œuvre », la disposition suivante :</u></p>

« Le stockage à la ferme ne peut excéder 48 heures. »

Est modifiée comme suit :

« **Du 17 mars 2020 jusqu'à un mois après la levée des mesures prévues dans le cadre de la lutte contre la propagation du virus covid-19, le stockage à la ferme ne peut excéder 60 heures.** »

- Au chapitre « **5. Description de la méthode d'obtention du produit / 5.3. Transformation** », la disposition suivante :

« En fabrication laitière, [...] La mise en température de prématuration s'accompagne ou non d'une adjonction de ferments et a lieu dans les 24 heures après réception du lait à l'atelier. »

Est modifiée comme suit :

« En fabrication laitière, [...] **Du 17 mars 2020 jusqu'à un mois après la levée des mesures prévues dans le cadre de la lutte contre la propagation du virus covid-19, la mise en température de prématuration s'accompagne ou non d'une adjonction de ferments et a lieu dans les 48 heures** après réception du lait à l'atelier. »

- Au chapitre « **5. Description de la méthode d'obtention du produit / 5.3. Transformation** », la disposition suivante :

« En fabrication fermière, [...] L'emprésurage a lieu 16 heures au maximum après la traite la plus ancienne. »

Est modifiée comme suit :

« En fabrication fermière, [...] **Du 17 mars 2020 jusqu'à un mois après la levée des mesures prévues dans le cadre de la lutte contre la propagation du virus covid-19, l'emprésurage a lieu 26 heures** au maximum après la traite la plus ancienne. »

- Au chapitre « **5. Description de la méthode d'obtention du produit / 5.4. Affinage** », les dispositions suivantes :

« À compter de la date de piquage, les fromages sont affinés nus durant au minimum 15 jours en cave ou hâloir, à une température comprise entre 6 et 12°C et une hygrométrie supérieure à 90 %.  
Les fromages sont ensuite conservés, le cas échéant, dans une salle à une température comprise entre 0 et 6°C, tant que le délai de 28 jours à compter de la date d'emprésurage n'est pas atteint. »

Sont modifiées comme suit :

« **Du 17 mars 2020 au 30 octobre 2020 :**

À compter de la date de piquage, les fromages sont affinés nus durant au minimum 15 jours en cave ou hâloir, à une température comprise entre 5 et 12°C et une hygrométrie supérieure à 90 %.  
Les fromages sont ensuite conservés, le cas échéant, dans une salle à une température comprise entre -5°C et 6°C, tant que le délai de 28 jours à compter de la date d'emprésurage n'est pas atteint. ».

<p><b>2020-CP605</b></p>	<p><b>Fourme d'Ambert</b> - Demandes de modifications temporaires des cahiers des charges liés aux mesures prises pour la lutte contre la propagation du virus covid-19 - Avis sur la demande de modification temporaire des cahiers des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier.</p> <p>Pour les deux dossiers (Bleu d'Auvergne et Fourme d'Ambert), la représentante de la DGAL souligne que la modification des températures après piquage pourrait avoir des conséquences sur les qualités organoleptiques du produit. Le recours à des températures négatives pourrait poser des difficultés en termes d'hygrométrie.</p> <p>Il est répondu que les deux cahiers des charges en vigueur prévoient des conditions d'hygrométrie uniquement pour les salles d'affinage et non pas pour les salles de conservation (dont les températures pourraient être négatives dans le cadre de la modification temporaire).</p> <p>La commission permanente a souligné, qu'idéalement, la période minimale d'affinage aurait dû être modifiée afin de pas inclure la période de conservation au froid négatif.</p> <p>Toutefois, la commission permanente a considéré que les circonstances exceptionnelles actuelles justifient une approche différente de la commission permanente et qu'il faut faire confiance aux opérateurs.</p> <p>La commission permanente a approuvé (7 votants –unanimité) la modification temporaire suivante :</p> <p><b><u>- Au chapitre « V. Méthode d'obtention / V.1. Production de lait / g) Stockage du lait », la disposition suivante :</u></b></p> <p><i>« Le stockage du lait à la ferme ne peut excéder 48 heures après la traite la plus ancienne. »</i></p> <p>Est modifiée comme suit :</p> <p><b><i>« Du 17 mars 2020 jusqu'à un mois après la levée des mesures prévues dans le cadre de la lutte contre la propagation du virus covid-19, le stockage du lait à la ferme ne peut excéder 60 heures après la traite la plus ancienne. »</i></b></p> <p><b><u>- Au chapitre « V. Méthode d'obtention / V.2. Lait mis en œuvre », la disposition suivante :</u></b></p> <p><i>« La première intervention, pour la transformation du lait en fromage, a lieu dans les 24 heures après réception à l'atelier. »</i></p> <p>Est modifiée comme suit :</p> <p><b><i>« Du 17 mars 2020 jusqu'à un mois après la levée des mesures prévues dans le cadre de la lutte contre la propagation du virus covid-19, la première intervention, pour la transformation du lait en fromage, a lieu dans les 48 heures après réception à l'atelier. »</i></b></p> <p><b><u>- Au chapitre « V. Méthode d'obtention / V.3. Transformation / b) Production</u></b></p>

	<p><b>fermière</b> », la disposition suivante :</p> <p><i>« L'emprésurage a lieu 16 heures au maximum après la traite la plus ancienne. »</i></p> <p>Est modifiée comme suit :</p> <p><b>« Du 17 mars 2020 jusqu'à un mois après la levée des mesures prévues dans le cadre de la lutte contre la propagation du virus covid-19, l'emprésurage a lieu 26 heures au maximum après la traite la plus ancienne. »</b></p> <p>- Au chapitre <b>« V. Méthode d'obtention / V.3. Transformation / a) Affinage et conservation »</b>, les dispositions suivantes :</p> <p><i>« Après piquage suit une période d'affinage de 17 jours minimum en cave ou hâloir, à une température comprise entre 6 et 12°C et une hygrométrie comprise entre 90 à 98 % d'humidité relative. Les fromages sont ensuite conservés dans une salle à une température comprise entre 0 et 6°C tant que le délai de 28 jours à compter de la date d'emprésurage n'est pas atteint. »</i></p> <p>Sont modifiées comme suit :</p> <p><b>« Du 17 mars 2020 au 30 octobre 2020 :</b>  <i>Après piquage suit une période d'affinage de 17 jours minimum en cave ou hâloir, à une température comprise entre 5 et 12°C et une hygrométrie comprise entre 90 à 98 % d'humidité relative. Les fromages sont ensuite conservés dans une salle à une température comprise entre -2°C et 6°C tant que le délai de 28 jours à compter de la date d'emprésurage n'est pas atteint. ».</i></p>
<p><b>2020-CP606</b></p>	<p><b>Résumé des décisions prises par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 27 mars 2020</b></p> <p>La représentante de la DGAL précise après avoir consulté les services concernés que les modifications n'appellent pas de remarques quant aux règles prévues en matière de congélation et de DDM dans la mesure où aucune règle spécifique n'est prévue et donc que ces dispositions s'inscrivent dans le respect de la réglementation générale.</p> <p>La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises (non modifié).</p>
<p><b>2020-CP607</b></p>	<p><b>Résumé des décisions prises par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 03 avril 2020</b></p> <p>La représentante de la DGAL souligne la vigilance de la DGAL quant au maintien des règles relatives au bien-être animal et son souhait que les modifications temporaires adoptées ne conduisent pas à y porter atteinte. Cette remarque d'ordre général concerne l'ensemble des demandes de modifications temporaires passées et à venir.</p> <p>La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises (non modifié).</p>