

<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 17 avril 2020 (réunion téléphonique)</i>	
<b>2020-CP700</b>	<b>DATE : 21 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 Mélina BLANC,

**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, Charles DEPARIS, Richard FESQUET, Olivier NASLES, Michel OCAFRAIN, Bernard ROBERT, Christian TEULADE, Albéric VALAIS, Claude VERMOT-DESROCHES, Dominique VERNEAU.

**Agents INAO :**

Mmes Sénia BRONZINI, Christelle MARZIN Alexandra OGNOV, Diane SICURANI.

MM. André BARLIER, Joachim HAVARD

**Etaient excusés :**

MM. Yvon BOCHET, Dominique CHAMBON, Eric CHEVALIER, Luc DONGE, Robert GLANDIERES, Michel LACOSTE, Michel NALET, Didier TRONC.

\* \*

\*

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.

\* \*

\*

<b>2020-CP701</b>	<p><b>AOP « Roquefort » - 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>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>Il est posé une question quant à la date de la fin de la modification temporaire qui est liée à la levée du confinement, alors que les modalités de cette levée seront progressives et sans doute variables en fonction des régions. Il est répondu qu'une rédaction assez générale a été retenue afin de tenir compte de ces incertitudes.</p> <p>Concernant la possibilité de passage à une seule traite par jour, il est demandé des informations relatives à la situation des éleveurs et de leurs salariés puisque la demande met en avant des problèmes de santé et de disponibilité de main d'œuvre. Il n'est pas donné de réponse précise à cette question, mais un autre intérêt de la monotraite est mis en avant c'est celui de diminuer la production laitière.</p> <p>La représentante de la DGAL fait état d'une réserve quant au passage à la monotraite du point de vue du bien-être animal (risques de mammites notamment, du fait de la sélection d'animaux à fort potentiel laitier), considérant que ce dossier est le premier concernant les brebis (le cas précédemment examiné concernait des chèvres).</p> <p>Concernant l'impact de la mono traite, il est mis en avant par certains l'absence d'effet sur la qualité du produit de la demande de l'ODG.</p> <p>Il est fait état de tests en Corse sur la monotraite en brebis qui montrent une légère modification de la composition du lait ainsi qu'une tendance à la diminution des mammites plus qu'à son augmentation.</p> <p>Dans la filière Ossau-Iraty, il est fait état de tests en monotraite qui montrent des évolutions au niveau bactériologique en fin de saison (été), ce qui donc devrait amener à un point de vigilance si la mesure était conservée sur le long terme.</p> <p>Il est rappelé que cette demande concerne une modification temporaire et non une modification pérenne et que la question se poserait différemment en cas de modification pérenne.</p>
-------------------	---

	<p>La représentante de la DGAL suggère que la demande soit assortie d'un abaissement de la ration complémentaire afin d'abaisser la productivité. Il est répondu que le passage en monotraite suppose effectivement une réduction des rations (même si celle-ci n'est pas explicite dans la demande de modification temporaire examinée).</p> <p>Enfin, il est souligné que cette demande consiste à autoriser la monotraite et non pas à la rendre obligatoire.</p> <p>En conclusion, la commission permanente a approuvé (11 votants - unanimité) la modification temporaire suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Au chapitre « 5. Description de la méthode d'obtention du produit, 5.2 Stockage et collecte du lait », la disposition suivante :  <i>« Le lait de brebis ne peut être livré par les producteurs aux ateliers de fabrication moins de vingt jours après l'agnelage ; il est non écrémé, non acide et provient de deux traites complètes par jour. »</i></li> </ul> <p>Est modifiée comme suit :  <i>« Le lait de brebis ne peut être livré par les producteurs aux ateliers de fabrication moins de vingt jours après l'agnelage ; il est non écrémé et non acide. <b>Du 17 mars 2020 jusqu'à 15 jours après la levée des mesures prévues dans le cadre de la lutte contre la propagation du covid-19, il provient d'une ou deux traites complètes par jour.</b> »</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Au chapitre « 5. Description de la méthode d'obtention du produit, 5.3 Fabrication », la disposition suivante :  <i>« Sont interdites la pénétration, réception ou présence de tout lait autre que le lait de brebis, de tout produit fromager provenant d'un autre lait que le lait de brebis, dans les sites de fabrication et les locaux d'affinage et de maturation où est préparé, fabriqué, affiné et mûré le fromage de « Roquefort ». »</i></li> </ul> <p>Est modifiée comme suit :  <i>« <b>Du 17 mars 2020 jusqu'à 3 mois après la levée des mesures prévues dans le cadre de la lutte contre la propagation du covid-19</b> sont interdites la pénétration, réception ou présence de tout lait autre que le lait de brebis <b>et</b> de tout produit fromager à <b>pâte persillée</b> provenant d'un autre lait que le lait de brebis, dans les sites de fabrication et les locaux d'affinage et de maturation où est préparé, fabriqué, affiné et mûré le fromage de « Roquefort ». »</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Au chapitre « 5. Description de la méthode d'obtention du produit, 5.3 Fabrication », la disposition suivante :  <i>« L'emprésurage a lieu au plus tard quarante-huit heures après la traite la plus ancienne, à une température comprise entre 28° C et 34° C. »</i></li> </ul> <p>Est modifiée comme suit :  <i>« <b>Du 17 mars 2020 jusqu'à 15 jours après la levée des mesures prévues dans le cadre de la lutte contre la propagation du covid-19, l'emprésurage a lieu au plus tard soixante-douze heures après la traite la plus ancienne, à une température comprise entre 28° C et 34° C.</b> »</i></p>
<p><b>2020-CP702</b></p>	<p><b>AOP « Mâconnais »</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 de la demande et a approuvé (11 votants - unanimité) la modification temporaire suivante :</p> <p>➤ Au chapitre « <b>5.3.1. Collecte du lait</b> »</p> <p><u>La disposition</u> :</p> <p>« En fabrication laitière, la collecte de lait est possible à 4 traites, collectées sur 48 heures maximum. »</p> <p>Est remplacée par :</p> <p>« <b>Du 1<sup>er</sup> avril 2020 et jusqu'à 7 jours après la levée des mesures générales prises pour faire face à l'épidémie de covid-19 dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire</b>, en fabrication laitière, la collecte de lait est possible à 4 <del>traites</del> <b>6 traites</b>, collectées sur <del>48</del> <b>72</b> heures maximum. »</p>
<p><b>2020-CP703</b></p>	<p><b>AOP « Morbier »</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 de la demande telle que reformulée par les services de l'INAO.</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>La commission permanente a approuvé (11 votants - unanimité) la modification temporaire suivante (sans modification par rapport à l'annexe de la note de présentation) :</p> <p>À compter du 1<sup>er</sup> avril 2020 et jusqu'au 31 mars 2021, les conditions de production du cahier des charges de l'AOP « Morbier » sont modifiées comme suit :</p> <p><b>Au chapitre « 3. Délimitation de l'aire géographique » les dispositions suivantes sont ajoutées :</b></p> <p>« Du 1<sup>er</sup> avril 2020 au 30 juin 2020, toutes les étapes de la production, à l'exception du report au froid des fromages (surgélation, stockage des fromages surgelés, stockage au froid positif), ont lieu dans l'aire géographique. Le stockage des fromages surgelés et le stockage au froid positif hors de l'aire géographique sont autorisés pour les seuls fromages reportés au froid entre le 1<sup>er</sup> avril et le 30 juin 2020, jusqu'au 17 mars 2021 au maximum. »</p> <p><b>Au chapitre 4 « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », Au paragraphe 4.2.3. « Obligations déclaratives nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine », les dispositions suivantes sont ajoutées :</b></p> <p>« Les volumes de fromages reportés doivent faire l'objet d'une déclaration mensuelle au groupement, en utilisant le formulaire établi à cet effet, annexé à</p>

la fiche de renseignements relative à la production et à la commercialisation du Morbier.

L'atelier qui commercialise un lot de fromage reporté au froid, à un opérateur habilité en AOP pour l'affinage du Morbier, doit l'informer de ce report. »

**Au chapitre 5 « Description de la méthode d'obtention du produit »**

**Au paragraphe « 5.3. Le lait mis en œuvre », les dispositions suivantes sont ajoutées après la première phrase :**

- « Toutefois, à compter du 1<sup>er</sup> 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 de l'épidémie de 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. »

**Au paragraphe « 5.3. Le lait mis en œuvre », les dispositions suivantes sont ajoutées avant la dernière phrase:**

- « Toutefois, à compter du 1<sup>er</sup> 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 de l'épidémie de 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, la mise en fabrication intervient au plus tard avant midi si la traite la plus ancienne est celle du soir de l'avant-veille et avant minuit si la traite la plus ancienne est celle du matin du jour précédent. »

**Au paragraphe « 5.5 L'affinage », les dispositions suivantes sont ajoutées :**

- « Toutefois, pour les fromages dont la date de fabrication est comprise entre le 1<sup>er</sup> avril 2020 et le 30 juin 2020, le cycle d'affinage peut être interrompu par une phase de report.

Le report peut se réaliser :

- soit sur des fromages « en blanc », n'ayant pas démarré la phase d'affinage,
- soit sur des fromages dont la croûte a déjà pris sa couleur naturelle mais n'ayant pas terminé la phase d'affinage. Dans ce dernier cas, les fromages doivent avoir un croûtage sain.

Quel que soit le mode de report, les fromages doivent être emballés individuellement pendant toute la période du report.

Deux conduites de report sont possibles :

- la surgélation. L'objectif est d'obtenir une température inférieure ou égale à -18°C dans le cœur du produit en moins de 24 heures. La température ambiante pour la décongélation doit être inférieure ou égale à + 6°C et l'hygrométrie inférieure ou égale à 90%.
- le report au froid positif. L'objectif est d'obtenir une température supérieure ou égale à 0°C dans le cœur du produit. Le report se fait à une température ambiante supérieure ou égale à - 2°C.

Pour ces deux modalités, la durée maximale de report au froid est de 9 mois.

Quel que soit le mode de report, le fromage subit ensuite une durée de reprise d'affinage d'au moins deux semaines sur planche en bois à une température comprise entre 7 °C et 15 °C, incluant éventuellement les jours de la phase de décongélation. L'affinage se poursuit dans les mêmes conditions que pour les fromages n'ayant pas fait l'objet d'un report, la durée minimum totale d'affinage restant alors de 45 jours.

La mise en marché des produits reportés au froid ne peut pas intervenir au-delà du 31 mars 2021.

Pour chaque atelier, la quantité de fromage en cours de fabrication pouvant faire l'objet d'un report est limitée à 30% des volumes de « Morbier » fabriqués dans la période allant du 01/04/2019 au 30/06/2019. Ce plafond de 30% concerne la somme des produits reportés, soit au froid positif, soit en

	surgélation. »
2020-CP704	<p><b>AOP « Laguiole » -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>Monsieur Robert quitte la réunion téléphonique.</p> <p>Son retrait du débat pose la question des membres retraités, qui ne sont plus de situation potentielle de conflit d'intérêt, mais qui peuvent conserver des relations d'ordre privé avec des opérateurs de la filière reste posée et non tranchée.</p> <p>A l'occasion de ce dernier dossier de la séance, la représentante de la DGPE, ainsi que le président du comité au nom du comité national, saluent le travail de Christelle Marzin, qui a préparé la totalité des dossiers examinés ce jour, et la remercient pour l'ensemble du travail effectué sur ces modifications temporaires qui concernent en grande majorité la filière laitière.</p> <p>La commission permanente est informée de la demande. Elle est informée que la date de début de mise en œuvre de la modification temporaire, au 1<sup>er</sup> juillet 2020, est liée à la période d'affinage de 4 mois du fromage.</p> <p>Elle est informée que cette demande reprend les termes d'une demande de modification pérenne faite par l'ODG et qui aurait dû être présentée le 18 mars devant la commission permanente. Il est donc précisé que l'avis de la commission permanente est sollicité sur la modification temporaire et ne préjuge en rien de l'examen de recevabilité sur la demande de modification pérenne présentée par l'ODG.</p> <p>Il est souligné que cette demande en tant que modification temporaire pourrait servir de test à l'ODG en vue de leur demande de modification pérenne. Il est néanmoins rappelé que cette demande a déjà été déposée.</p> <p>Le Commissaire du Gouvernement alerte sur la chronologie des deux demandes et souligne que la liaison entre cette modification temporaire et une éventuelle modification mineure pérenne sera délicate puisque du fait de l'instruction par la Commission européenne de la demande de modification mineure, les deux demandes auront des temporalités différentes (l'articulation dans le temps entre les 2 demandes pourrait conduire, soit à un chevauchement des demandes, soit à une période de creux entre les deux).</p> <p>Il est souligné que cette demande qui porte sur la présentation du produit pour s'adapter au marché diffère des précédentes demandes qui s'appuyaient sur des délais de collecte et de report. Il est jugé intéressant de constater que chaque ODG a des réponses différentes selon sa situation face à l'épidémie de COVID-19 et que même si les effets de la crise actuelle sont moins immédiats pour les fromages de garde, les ODG proposent néanmoins des solutions.</p> <p>Le Directeur-adjoint de l'INAO confirme qu'il s'agit bien d'une adaptation au marché et précise que les données fournies par FAM sur les ventes en GMS montrent que les rayons de fromages préemballés enregistrent depuis le confinement une hausse de l'ordre de 25%, à la différence des rayons traditionnels et à la coupe dont les ventes sont quasiment à l'arrêt. C'est donc une bonne opportunité pour l'ODG de tenter de profiter de ce report de consommation.</p> <p>La commission permanente a approuvé (9 votants - unanimité) la modification temporaire suivante :</p>

	<p>Au chapitre « <b>II. Description du produit</b> » :</p> <p>La disposition :  <i>« La commercialisation de « Laguiole » râpé est interdite. »</i>  <b>Est supprimée du 01 juillet 2020 au 31 mars 2021.</b></p> <p>La disposition :  <i>« Le « Laguiole » peut être présenté en portions. Lorsque le fromage est vendu après préemballage, les morceaux doivent obligatoirement présenter une partie croûtée caractéristique de l'appellation, à l'exception des portions individuelles inférieures à 70 grammes. »</i></p> <p>Est modifiée comme suit :  <i>« <b>Du 01 juillet 2020 au 31 mars 2021, le « Laguiole » peut être présenté en portions, dés, bâtonnets, pépites, copeaux, tranches, râpé, émincé.</b> Lorsque le fromage est vendu après préemballage, les morceaux doivent obligatoirement présenter une partie croûtée caractéristique de l'appellation, à l'exception :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>des portions individuelles <b>et tranches</b> inférieures à 70 grammes ;</i></li> <li>- <i><b>des dés, bâtonnets, pépites, copeaux, râpé, émincé, qui ne doivent pas contenir de croûte.</b> »</i></li> </ul>
--	--

La commission permanente est informée que la prochaine séance aura lieu le vendredi 24 avril à 10h30 et que les suivantes seront à confirmer, sans doute les jeudis 30 avril et 7 mai à 10h30.