

<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 24 avril 2020 (réunion téléphonique)</i>	
<b>2020-CP800</b>	<b>DATE : 28 avril 2020</b>

**Personnes présentes :**

**Président :** Christian TEULADE

**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, 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. Charles DEPARIS, Luc DONGE, Robert GLANDIERES, Olivier NASLES, Bernard ROBERT, Claude VERMOT-DESROCHES, Dominique VERNEAU.

**Agents INAO :**

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

MM. André BARLIER, Joachim HAVARD

**Etaients excusés :**

M. Patrice CHASSARD, Président du comité national

MM. Yvon BOCHET, François CASABIANCA, Dominique CHAMBON, Eric CHEVALIER, Richard FESQUET, Michel LACOSTE, Michel NALET, Michel OCAFRAIN, Didier TRONC, Albéric VALAIS.

\* \*  
\*

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.

En l'indisponibilité de Patrice Chassard, la séance est présidée par Christian Teulade, vice-président.

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-CP801</b>	<b>Résumé des décisions prises par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 10 avril 2020</b>  La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises.
<b>2020-CP802</b>	<b>Résumé des décisions prises par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 17 avril 2020</b>  La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises. Le Président, ainsi que le Directeur-adjoint de l'INAO saluent la diligence des services de l'Etat pour l'homologation des modifications temporaires qui sont publiés au JORF dans des délais très courts suite aux délibérations des commissions permanente. Les services de la DGPE et de la DGCCRF sont remerciés.
<b>2020-CP803</b>	<b>AOP Charolais - 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>  La commission permanente a pris connaissance de la demande.  Les services informent la commission permanente que compte-tenu de l'ajouts 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.  Le Président complète en précisant que la demande de modification faite par l'ODG de l'instruction relative à l'examen organoleptique ne pourra pas être prise

en compte par la commission permanente au regard de la réglementation nationale.

Concernant l'allongement du délai de collecte à 72h, il est souligné que celle-ci se justifie par des problèmes de disponibilité du personnel à la fois des collecteurs et des transformateurs, problèmes accrus du fait que par solidarité de filière, le ramassage de lait a été adapté afin de collecter le lait des producteurs fermiers qui ont perdu une large part de leurs ventes directes.

Les services précisent qu'une fiche technique sur la technique de mise sous vide des fromages a été élaboré par l'ODG en collaboration avec le Centre fromager de Bourgogne et sera diffusée aux opérateurs..

La commission permanente a approuvé (8 votants - unanimité) la modification temporaire suivante :

« Au chapitre « **4.2. Traçabilité** »

Du 1<sup>er</sup> avril 2020 au 30 janvier 2021 :

La disposition suivante est introduite en fin de paragraphe :

**« Tout opérateur pratiquant le report de fromages en blanc par mise sous vide ainsi que tout opérateur ayant acheté des fromages en blanc mis sous vide est tenu d'adresser au groupement :**

- **Avant le 15 du mois suivant, une « déclaration mensuelle de report par mise sous vide »** précisant notamment le nombre de fromages répondant au présent cahier des charges mis sous vide en blanc pour report, le nom du transformateur, le nom de l'affineur, la date d'emprésurage, la date de mise sous vide et la date estimée de mise en affinage,
- **avant le 15 janvier 2021, une « déclaration annuelle de commercialisation de fromages déssouvidés »** précisant le nombre de fromages déssouvidés et commercialisés en AOP. »

Au chapitre « **4.3. Suivi du respect des conditions de production** »

Du 1<sup>er</sup> avril 2020 au 30 janvier 2021 :

La disposition :

« Ainsi, les transformateurs et/ou affineurs doivent notamment tenir à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- la localisation géographique des ateliers de transformation et/ou d'affinage,
- les durées des différentes étapes (collecte de lait et/ou fromages, transformation, affinage), (...) »

Est remplacée par :

« Ainsi, les transformateurs et/ou affineurs doivent notamment tenir à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- la localisation géographique des ateliers de transformation et/ou d'affinage,
- les durées des différentes étapes (collecte de lait et/ou fromages, transformation, **conditionnement sous vide**, affinage), (...) »

La disposition :

« un « *registre de fabrication* », à mettre à jour quotidiennement par le transformateur, où figurent les informations suivantes :

- les quantité et nature du produit utilisé pour l'ensemencement,
- la température de refroidissement du lait,
- les quantité de lait de chèvre emprésuré, heure et température d'emprésurage,
- les anomalies de fabrication : causes et remèdes, avec notamment une précision quant à la provenance et au type de lactosérum ou à la nature du ferment utilisé,
- l'acidité au caillage,
- le nombre de fromages moulés en faisselles charolaises,
- la date d'expédition et destination des fromages affinés ou en blancs,
- dans le cas des transformateurs laitiers exclusifs : la quantité de lait de chèvre collectée par producteur de lait et les date et heure de collecte. »

Est complétée par :

**« - dans le cas de conditionnement sous vide : la quantité, la date d'emprésurage, la date de mise sous vide, la date de déconditionnement/déssouvidage, le n° de lot des fromages frais démoulés salés. »**

La disposition :

« un « *registre d'affinage* », à mettre à jour quotidiennement par l'affineur, où figure les informations suivantes :

- les température, hygrométrie et durée des différentes étapes d'affinage,
- le nombre de fromages « Charolais » affinés,
- les date d'expédition / de vente et destination éventuelle,
- dans le cas des affineurs exclusifs : le nombre de fromages moulés en faisselles charolaises collectés en blanc ou affinés par producteur fermier ou transformateur et les dates de collecte. »

Est complétée par :

**« - dans le cas de conditionnement sous vide ou d'achat de fromages conditionnés sous vide : la provenance, la quantité, la date d'emprésurage, la date de mise sous vide, la date de déconditionnement/déssouvidage, le n° de lot des fromages frais démoulés salés. »**

Au chapitre « **5.3.1. Collecte du lait** »

La disposition :

« En fabrication laitière, la collecte de lait est possible à 4 traites, collectées sur 48 heures maximum. »

Est remplacée par :

**« 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, en fabrication laitière, la collecte de lait est possible à 4 traites 6 traites, collectées sur 48 72 heures maximum. »**

Au chapitre « **5.3.5. Affinage** »

La disposition suivante est introduite en début de paragraphe :

**« Du 1<sup>er</sup> avril 2020 au 30 juin 2020, le report de fromages en blanc est autorisé par mise sous vide. Dans ce cas particulier, la mise sous vide**

	<p><b>s'effectue en deux phases successives selon les modalités suivantes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>après démoulage, les fromages sont placés en chambre froide dans une zone ventilée, pendant 96 heures au maximum,</b></li> <li>- <b>les fromages sont ensuite mis sous vide puis les sacs sont conservés au froid positif entre 0°C et +4°C maximum, pendant 5 mois maximum. »</b></li> </ul> <p>La disposition :</p> <p>« L'affinage s'effectue en deux phases successives selon les modalités suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le séchage : pendant 48 heures au minimum, entre 12°C et 16°C et 60 à 80 % d'hygrométrie. Un retournement par jour au minimum est obligatoire.</li> <li>- l'affinage proprement dit : pendant 8 jours minimum, entre 8°C et 15°C et 85 à 95 % d'hygrométrie. Un retournement tous les deux jours au minimum est obligatoire pendant ces 8 jours. »</li> </ul> <p>Est remplacée par :</p> <p>« <b>Du 1<sup>er</sup> avril 2020 au 31 décembre 2020</b> l'affinage s'effectue en <b>deux plusieurs</b> phases successives selon les modalités suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>la pulvérisation de flore <i>geotrichum</i> est autorisée sur toutes les faces des fromages déssouvidés.</b></li> <li>- <b>le ressuyage : dans le cas de report de fromages en blanc sous vide, à l'issue du déconditionnement/déssouvidage, une phase de ressuyage est autorisée, pendant 72 heures maximum entre 18 et 22°C ou pendant 48 heures maximum à +2°C minimum.</b></li> <li>- le séchage : pendant 48 heures au minimum, entre 12°C et 16°C et 60 à 80 % d'hygrométrie. Un retournement par jour au minimum est obligatoire. <b>Dans le cas particulier de fromages déssouvidés, cette phase demeure facultative ou peut être réduite en nombre d'heures en fonction de l'évolution des fromages.</b></li> <li>- l'affinage proprement dit : pendant 8 jours minimum, entre 8°C et 15°C et 85 à 95 % d'hygrométrie. Un retournement tous les deux jours au minimum est obligatoire pendant ces 8 jours. »</li> </ul> <p>La disposition :</p> <p>« La durée totale d'affinage doit être au minimum de 16 jours après emprésurage. »</p> <p>Est remplacée par :</p> <p>« La durée totale d'affinage doit être au minimum de 16 jours après emprésurage, <b>et du 1<sup>er</sup> avril 2020 au 31 décembre 2020 de minimum 20 jours après emprésurage dans le cas de fromages déssouvidés, hors période de conditionnement sous vide.</b> ».</p>
<p><b>2020-CP804</b></p>	<p><b>AOP Cantal</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.</p> <p>La représentante de la DGCCRF est contrainte de quitter la réunion mais informe que les services de la DGCCRF ont des remarques relatives à cette demande concernant la traçabilité des produits.</p>

	<p>La commission permanente a souligné que la modification temporaire demandée a un impact très mineur sur le produit et s'est inquiétée, compte-tenu des désordres constatés du marché, que cette modification ne soit pas suffisante.</p> <p>Sous réserve de l'avis ultérieur de la DGCCRF, la commission permanente a approuvé (8 votants - unanimité) la modification temporaire suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A l'article 3 du décret du 8 mars 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Cantal » ou « Fourme de Cantal » :</li> </ul> <p>La disposition :</p> <p><i>« Les fromages Cantal ou Fourme de Cantal portent la mention « jeune », « entre-deux » ou « vieux » en fonction de la durée d'affinage et du taux d'extrait sec définis comme suit :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>a) Jeune : la durée d'affinage est de 30 jours minimum et 60 jours maximum, l'extrait sec de 57 % minimum ;</i></li> <li><i>b) Entre-deux : la durée d'affinage est de 90 jours minimum et 210 jours maximum, l'extrait sec de 58 % minimum ;</i></li> <li><i>c) Vieux : la durée d'affinage est de 240 jours minimum, l'extrait sec de 60 % minimum. »</i></li> </ul> <p>Est modifiée comme suit :</p> <p><i>« Du 15 avril 2020 au 31 décembre 2020, les fromages Cantal ou Fourme de Cantal portent la mention « jeune », « entre-deux » ou « vieux » en fonction de la durée d'affinage et du taux d'extrait sec définis comme suit :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>a) Jeune : la durée d'affinage est de 30 jours minimum et 89 jours maximum, l'extrait sec de 57 % minimum ;</i></li> <li><i>b) Entre-deux : la durée d'affinage est de 90 jours minimum et 239 jours maximum, l'extrait sec de 58 % minimum ;</i></li> <li><i>c) Vieux : la durée d'affinage est de 240 jours minimum, l'extrait sec de 60 % minimum. »</i></li> </ul> <p>La disposition :</p> <p><i>« Les fromages dont la durée d'affinage est comprise entre 61 jours au moins et 89 jours au plus après l'emprésurage ou entre 211 jours au moins et 239 jours au plus après l'emprésurage ne peuvent pas sortir de la zone d'affinage de l'appellation d'origine contrôlée « Cantal » ou « Fourme de Cantal » définie aux articles 2 et 14 du présent décret et sont commercialisables uniquement vers une entreprise apte à produire l'appellation, sous le seul qualificatif « Cantal ». »</i></p> <p><b>Est supprimée du 15 avril 2020 au 31 décembre 2020.</b></p>
<p><b>2020-CP8QD1</b></p>	<p><b>Question diverse - AOP Rocamadour</b></p> <p>La commission permanente est informée du courrier adressé par l'ODG en réponse à l'avis de la commission permanente du 10 avril. Ce courrier exprime un avis favorable à la proposition de la commission et émet des regrets sur la délibération qui a notamment limité l'effet de la modification temporaire au 31 mars 2021. L'ODG demande que, tel que cela avait été envisagé, un nouvel examen de la situation puisse être réalisé en fin d'année.</p> <p>Le président rappelle le contexte dans lequel les dates de fin de modifications temporaires ont été prises, avec notamment des réserves des services de la DGCCRF sur des demandes allant au-delà de l'année civile.</p> <p>Il rappelle que la commission permanente avait convenu que les dossiers pourraient être revus en fin d'année s'il s'avérait nécessaire de prolonger les</p>

	<p>modifications temporaires.</p> <p>Cette orientation s'appliquera dans le cas de l'AOP Rocamadour, sous réserve que l'ODG sollicite les services de l'INAO en ce sens avec une nouvelle demande et des éléments factuels (état des stocks, quantités de caillé congelé ayant été utilisé) permettant d'argumenter une prolongation de la modification temporaire.</p> <p>La commission permanente a par ailleurs jugé que ce courrier n'appelait pas de réponse de la commission permanente, les informations ayant été correctement relayées par les services de l'INAO.</p>
--	---