

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 27 janvier 2020</i>	
2020-CP100	DATE : 11 mai 2020

Personnes présentes :

Présidente :

Mme HUET Dominique

Membres de la commission permanente :

Mmes DELHOMMEL Catherine, VUCHER Nathalie.

MM. BALADIER Henri, BONNIN Pascal, DANIEL Philippe, DROUIN Benoit, GRANGE René, MANNER Arnaud, MERCERON Didier, RENAUD Jean-François, ROLLET Jean-François.

Commissaire du gouvernement ou son représentant :

Mme PIEPRZOWNIK Valérie

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

Mme LOUIS Marion

M. APPAMON Gregor

Le directeur général de la DGAL ou son représentant :

Mme LACOUR Nathalie

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

M. ROUSSEAU Xavier

Agents INAO :

Mmes OGNOV Alexandra, SICURANI Diane, BABOUILLARD Claire, EDELLI Sabine, DORET Adeline, GERAUT Marie

MM. BARLIER André, GROSSO Frédéric, HAVARD Joachim

Le représentant H2COM:

M. LACOSTE Benoit

Membres excusés :

Membres de la commission permanente :

* *
*

2020-CP101a	Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 7 novembre 2019. La commission permanente a validé le résumé des décisions prises de sa séance du 7 novembre 2019 (après correction concernant la participation de Pascal Bonnin).
2020-CP101b	Compte-rendu analytique de la séance de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 7 novembre 2019. La commission permanente a validé le compte-rendu analytique de sa séance du 7 novembre 2019 (même correction concernant la participation de Pascal Bonnin).
2020-CP102a	Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 2 décembre 2019. La commission permanente a validé le résumé des décisions prises de sa séance du 2 décembre 2019.
2020-CP102b	Compte-rendu analytique de la séance de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 2 décembre 2019. La commission permanente a validé le compte-rendu analytique de sa séance du 2 décembre 2019.
2020-CP103	Label Rouge n° LA 29/01 « Viande hachée fraîche et surgelée de gros bovins de boucherie » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges Label Rouge n° LA 29/01 « Viande hachée fraîche et surgelée de gros bovins de boucherie » présenté par l'ODG Cette demande concernait : <ul style="list-style-type: none">- l'ajout d'un critère interdisant l'emploi de viande congelée ou surgelée (nécessaire suite à la modification en cours des CPC sur le C63 qui va le rendre possible) ;- le retrait du critère S26 : description organoleptique du produit reportée dans la partie « description du produit » (le suivi relève du dossier ESQS) ;- la réduction de la liste des principaux points de contrôles, qui était très longue. En l'absence de remarque, la commission permanente a donné un avis favorable, à l'unanimité, à l'ensemble de ces modifications, et les considérant mineures, a proposé directement l'homologation du cahier des charges modifié.

<p>2020-CP104</p>	<p>« Haricot de Soissons » - Demande de reconnaissance en IGP - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance en IGP du « Haricot de Soissons » présentée par l'Association des Producteurs de Haricot de Soissons et notamment des éléments apportés dans son courrier du 17 octobre 2019.</p> <p>Elle a considéré que les éléments de réponses apportés aux questions relatives à l'homonymie avec les variétés et la généricité de la dénomination sont satisfaisants.</p> <p>Le représentant de la DGCCRF souligne la nécessité de mettre en œuvre une pré-information, il informe par ailleurs de l'existence d'un confiseur produisant un bonbon dénommé « Haricot de Soissons ».</p> <p>La commission permanente s'est interrogée sur l'existence d'une dynamique de filière, eu égard aux très faibles tonnages produits et s'est inquiétée de la capacité de la filière à supporter le coût de fonctionnement de l'IGP.</p> <p>La commission permanente a également demandé que soit expertisée la question des variétés étant à l'origine de la réputation du produit.</p> <p>La commission permanente a également demandé d'approfondir la caractérisation du produit afin de mettre en avant ses spécificités.</p> <p>La commission permanente s'est également interrogée sur la contrainte posée par l'exigence de recourir à une seule variété et s'est demandée si le cahier des charges ne devrait pas être élargi à une deuxième variété.</p> <p>Enfin, la commission permanente a demandé de revoir certaines conditions de production du cahier des charges qui s'appuient sur de nombreuses dates calendaires pouvant fluctuer dans un contexte de changement climatique.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction de la demande en tenant compte des différentes observations formulées en séance, et notamment sur l'origine de la variété et de la réputation du produit, la description du produit, la limitation à une seule variété ainsi que la capacité du groupement à supporter les coûts de la démarche.</p> <p>Elle a demandé qu'une pré-information soit réalisée auprès de la presse régionale et/ ou spécialisée.</p> <p>Enfin, elle a désigné une commission d'enquête composée de Gérard DELCOUSTAL (Président), René GRANGE et Christiane PIETERS, et approuvé sa lettre de mission.</p>
<p>2020-CP105</p>	<p>« Lasagnes bolognaises surgelées » - 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 « Lasagnes bolognaises surgelées », déposée par le PAQ.</p> <p>Pascal BONNIN (président du PAQ) a quitté la salle et n'a pas participé ni aux débats, ni au vote.</p> <p>Le terme « décor » n'a pas été jugé adapté, ni valorisant car il suggère que le fromage n'a pas d'intérêt gustatif et qu'il n'est utilisé que pour l'aspect. Plusieurs membres ont proposé d'utiliser le terme « gratiné à l'emmental Label Rouge ». Un membre a indiqué que s'il est louable d'employer de l'emmental Label Rouge, cela aura un impact très faible sur la filière au regard des quantités utilisées.</p>

	<p>Sur la texture des lasagnes et la pâte, il a été souligné qu'il serait intéressant d'approfondir les descripteurs : collant, texture etc., car la pâte est déterminante dans le résultat final du plat.</p> <p>La quantité d'eau devra être limitée dans le projet de cahier des charges. En effet, il est demandé de prêter attention car sa quantité n'est pas limitée dans le dossier, alors qu'elle a un impact sur la tenue du produit et la qualité de manière globale.</p> <p>Un membre s'est interrogé sur l'opportunité de limiter au plat individuel et familial, alors que la loi EGALIM favorise l'emploi de produits sous SIQO en restauration collective.</p> <p>Quant à l'emploi d'œufs issus de poules élevées en plein air, les membres ont demandé si l'utilisation d'œufs Label Rouge était envisageable, en lien avec le projet d'élargissement des CPC « Œufs » Label Rouge aux œufs liquides. Au regard du rythme de l'instruction en parallèle de ces dossiers, ce point ne peut pas être garanti. Dans cette attente, le dossier pourrait au moins envisager l'usage d'œufs frais, ce qui serait plus valorisant et communicant (pâtes aux œufs frais – dans le respect de la réglementation sur la quantité minimale d'œufs / kg).</p> <p>Concernant la quantité de viande, il a été signalé que la quantité pourrait être relevée car certains produits de comparaison (listés dans l'étude comparative) ont des proportions supérieures aux 17% minimum du cahier des charges proposé. D'autres membres sont cependant intervenus pour alerter sur le fait qu'une quantité de viande plus importante ne garantissait pas la qualité (notamment si elle est issue de vache laitière moins couteuse). Ce point devra être expertisé au regard d'autres lasagnes à base de viande de races à viandes réellement plus qualitative.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, la commission permanente a donné un avis favorable, à l'unanimité, au lancement de l'instruction du projet de reconnaissance en Label Rouge « Lasagnes bolognaises surgelées », qui sera identifié par le numéro provisoire : LR 01/20.</p> <p>Elle a nommé la même commission d'enquête que celle nommée sur le dossier de demande de reconnaissance en label rouge « Hachis Parmentier surgelé » : M. René GRANGE (président) et M. David JOKIEL.</p>
<p>2020-CP106</p>	<p>Label Rouge n° LA 06/14 « Moules de filière élevées en pleine mer » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges Label Rouge n° LA 06/14 « Moules de filière élevées en pleine mer » et de l'analyse des services de l'INAO.</p> <p>Il a été précisé que la demande de modification d'augmenter le délai de 24 à 48 heures entre la sortie d'eau et le conditionnement permettait de commercialiser des moules Label Rouge dès le lundi tout en maintenant leur qualité supérieure. En effet, l'opération de retrait du byssus le « débyssusage » fragilise le produit ; sa réalisation juste avant le conditionnement permet donc d'expédier les moules conditionnées le lundi matin.</p> <p>La commission permanente a relevé que le dossier ESQS devenait plus exigeant, par le retrait de la présence de crabe comme descripteur prioritaire (critère évident pour les moules élevées sur filière). Concernant le descripteur « sucré » (non conforme dans le profil sensoriel de 2019), elle a demandé à l'ODG d'en faire un suivi spécifique afin d'évaluer l'opportunité de le maintenir dans la grille de caractérisation et dans le cahier des charges. Par ailleurs, il est nécessaire de modifier le titre du document qui est un « dossier » ESQS et non un « mode », ainsi que d'être vigilant dans la rédaction du mode de présentation lors des tests sensoriels (comparatif ou monadique), qui devra être corrigée.</p> <p>La commission permanente a estimé que cette demande de modification était mineure. A l'unanimité, elle a validé le dossier ESQS modifié, et a émis un avis favorable à</p>

	l'homologation du cahier des charges modifié n° LA 06/14 « Moules de filière élevées en pleine mer ».
2020-CP107	<p>LA 05/07 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 14 à 22 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 90 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 70 et 89 jours » - Demande de modification - Opportunité de lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges Label Rouge n° LA 05/07 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 14 à 22 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 90 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 70 et 89 jours », déposée par l'ODG REGAL.</p> <p>Cette demande concernait :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le tableau de traçabilité, - le retrait du critère réglementaire sur la potabilité de l'eau (S16), - une simplification/clarification de la rédaction du S33 délai enlèvement des animaux-abattage. <p>En l'absence de remarque, la commission permanente a donné un avis favorable, à l'unanimité, à l'ensemble de ces modifications, et, les considérant mineures, a proposé directement l'homologation du cahier des charges modifié.</p>
2020-CP108	<p>Cahiers des charges des Labels Rouges - LA 12/66 « Poulet blanc fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé » - LA 13/77 « Poulet noir fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé » - LA 04/81 « Poulet jaune fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé » - LA 07/82 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - LA 52/88 « Poulet blanc fermier de 100 jours élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé » - LA 23/98 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - LA 25/98 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - LA 04/12 « Poulet blanc cou nu fermier élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé » - LA 05/12 « Poulet jaune fermier de 100 jours élevé en liberté, entier et découpes, frais ou surgelé » - LA 16/88 « Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - LA 12/02 « Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - LA 01/07 « Mini-chapon fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - LA 51/88 « Poularde blanche fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée » - LA 13/02 « Poularde jaune fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée » - LA 01/74 « Pintade fermière élevée plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée » - LA 14/94 « Chapon de pintade fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - LA 03/72 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée » - LA 02/98 « Dinde de découpe fermière élevée en plein air, fraîche ou surgelée » - LA 07/84 « Oie fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée » - LA 04/74 « Canard de Barbarie fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - SYVOL-QUALIMAIN - Demande de modifications - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Examen de l'opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition - 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 des 20 cahiers des charges Label Rouge présentée par l'ODG SYVOL-QUALIMAIN.</p>

Elle a pris connaissance de la présentation exceptionnelle de ce dossier au comité national IGP-LR-STG du 10 octobre 2019 et de l'avis qui a été rendu. En effet, celui-ci a demandé que les questionnements autour de l'abaissement du pourcentage de céréales et leur éventuel impact sur le plan d'alimentation des cahiers des charges soient examinés par la commission permanente, à qui il a donné délégation sur le vote des cahiers des charges modifiés et le lancement de la PNO.

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 et aux préparations de viande de volaille (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 l'unanimité, à ces modifications jugées mineures.

Elle a également donné un avis favorable sur les modifications portant sur :

- l'introduction de critères en lien avec le bien-être animal (présence de perchoirs pour les cahiers des charges des poulets élevés en liberté et distribution de grit dans l'ensemble des cahiers des charges),
- l'utilisation de la technologie de conservation / protection « sous skin » et l'ajout d'une DLC appropriée à ce mode de conditionnement ;
- la modification des plans d'alimentation et notamment l'abaissement du pourcentage de tourteaux de soja à 30%,
- l'encadrement de pratiques spécifiques pour prévenir tout comportement agressif des canards (LA 04/74).

En revanche, concernant les modifications impactant les caractéristiques certifiées communicantes des cahiers des charges telles que :

- l'introduction d'une période alternative de finition aux produit laitiers pour les 2 cahiers des charges (poulets blancs de 100 jours n° LA 52/88 et LA 05/12),
- l'abaissement du pourcentage de céréales (pour tous les cahiers des charges sauf pour les poulets élevés en plein air n° LA 25/98, LA 23/98, LA 07/82), la commission permanente a considéré qu'il s'agissait de modifications majeures.

La commission permanente s'est donc prononcée favorablement, à l'unanimité, sur l'homologation des 3 cahiers des charges de poulets « plein air » n° LA 25/98, LA 23/98, LA 07/82 qui ne sont pas impactés par la modification des caractéristiques certifiées communicantes.

Pour les autres cahiers des charges, et par délégation du comité national, elle s'est prononcée favorablement sur le lancement de la PNO pour les demandes de modification de ces cahiers des charges et sous réserve de l'absence d'oppositions lors de la PNO, elle a proposé à l'unanimité leur homologation.

Il a été précisé qu'à des fins de simplification administrative, l'homologation des cahiers des charges n° LA 25/98, LA 23/98 et LA 07/82 (sans PNO) ne se ferait qu'en même temps que celle des autres cahiers des charges soumis à PNO.

La commission permanente s'est également prononcée favorablement sur la validation des dossiers ESQS des cahiers des charges n° LA 52/88 et LA 05/12 modifiés, ainsi que sur la mise en cohérence par les services des autres dossiers ESQS existants (nouveaux titres ou nouvelles CCC).

Enfin, la commission permanente a souhaité que l'ODG soit informé que l'argumentaire justifiant la demande de modification n'était pas approprié et qu'elle était consciente que le motif invoqué pour abaisser le % de céréales et maintenir le pourcentage de tourteaux de soja au profit de matières premières locales riches en protéines (MPR) n'était qu'un prétexte. En effet, l'effort affiché de baisser les tourteaux de soja à 30% dans les plans d'alimentation se traduit en fait par une hausse de la quantité de tourteaux de soja utilisable (actuellement 35% de soja dans une fraction de 20% ⇔ 7% de soja au total ; projet 30% de

	soja dans une fraction de 25% => 7,5% de soja au total).
2020-CP109	<p>Cahiers des charges des Labels Rouges - n° LA 13/88 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - n° LA 15/88 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - n° LA 18/89 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - n° LA 01/94 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - n° LA 11/98 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - n° LA 22/99 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - n° LA 19/01 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais » - n° LA 05/17 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - n° LA 48/88 « Chapon jaune fermier, élevé en plein air, entier, frais » - n° LA 28/89 « Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpe, frais et surgelé » - n° LA 23/90 « Chapon noir fermier, élevé en plein air, entier et découpe, frais et surgelé » - n° LA 06/98 « Chapon blanc fermier, élevé en plein air, entier et découpe, frais et surgelé » - n° LA 04/17 « Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - n° LA 10/94 « Poularde blanche fermière, élevée en plein air, entière et découpe, fraîche et surgelée » - n° LA 06/86 « Dinde fermière de Noël, élevée en plein air, entière, fraîche et surgelée » - n° LA 13/95 « Dinde fermière de Noël, élevée en plein air, entière, fraîche et surgelée » - n° LA 01/89 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée » - n° LA 15/94 « Chapon de pintade fermier, élevé en plein air, entier et découpe, frais et surgelé » - Syndicat MALVOISINE - 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 de 18 cahiers des charges Label Rouge, présentée par l'ODG MALVOISINE.</p> <p>Comme pour le dossier précédent, 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 et aux préparations de viande de volaille (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 l'unanimité, à ces modifications jugées mineures.</p> <p>Elle a également donné un avis favorable sur les modifications portant sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les précisions ajustements apportés au plan d'alimentation ; - à l'ajout de nouveaux critères (S2 – Maîtrise des risques sanitaires au couvoir et S8- Organisation de la production) ; <p>Toutefois, certains membres de la commission permanente se sont interrogés sur le bien-fondé du critère relatif à « l'organisation de la production » imposant l'adhésion des éleveurs à une organisation de production habilitée, au regard des dispositions prévues par le code rural et de la pêche maritime sur l'accès au SIQO par les opérateurs. Sur ce point, la commission permanente a demandé qu'au regard des critères sur l'organisation de la production figurant dans les CPC et les cahiers des charges de chaque ODG, une expertise juridique soit menée afin de garantir que ce critère respecte bien le cadre réglementaire.</p> <p>La commission a toutefois considéré, pour ne pas reporter l'instruction de cette demande, qu'en cas de difficulté, ce point soit examiné dans le cadre d'une prochaine révision des CPC. Par conséquent, pour les 16 cahiers des charges n° LA 13/88, LA 15/88, LA 18/89, LA 01/94, LA 11/98, LA 22/99, LA 05/17, LA 28/89, LA 23/90, LA 06/98, LA 04/17, LA 10/94, LA 06/86, LA 13/95, LA 01/89, LA 15/94, uniquement concernés par des modifications mineures, la commission permanente a proposé, à l'unanimité, l'homologation des cahiers</p>

	<p>des charges modifiés.</p> <p>Pour les 2 cahiers des charges n° LA 19/01 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpés, frais » et n° LA 48/88 « Chapon jaune fermier, élevé en plein air, entier, frais » issus du transfert en 2014 du Groupement des producteurs Cévenols vers l'ODG Malvoisine et dont la demande de modification portait également sur l'introduction de nouveaux critères de façon à harmoniser la rédaction de l'ensemble des cahiers des charges, la commission permanente a jugé la modification majeure. 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 2 cahiers des charges n° LA 19/01 et LA 48/88 au comité national du 28 janvier 2020 pour lancement de la PNO.</p> <p>La commission permanente s'est également prononcée favorablement sur la forme du nouveau projet de dossiers ESQS compilant l'ensemble des cahiers des charges de l'espèce « Poulet » en mode 2. Toutefois, du fait que l'ODG a décidé de modifier tardivement sa demande initiale, et dans la mesure où ces demandes de modification nécessitent un avis de la commission nationale ESQS, la commission permanente n'a pas statué sur le document qui lui a été présenté et a proposé que celui-ci lui soit présenté lors d'une prochaine instance.</p>
<p>2020-CP110</p>	<p>« Miel des Landes » - Demande de reconnaissance en IGP - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance en IGP du « Miel des Landes ».</p> <p>La commission permanente a considéré que si le dossier présente des éléments intéressants, il présente également de nombreux éléments qui nécessiteront un travail important d'approfondissement dans la suite de l'instruction.</p> <p>Elle a trouvé qu'à ce stade, le lien à l'origine est assez faible ; il est notamment regretté que certaines espèces emblématiques de la zone (pin des landes et miel de miellat) ne soient pas identifiées alors que beaucoup de miels sont prévus pour des espèces qui ne sont pas spécifiques de la zone (acacia, châtaignier...).</p> <p>Il est regretté l'absence d'éléments sur la conduite des ruchers et la commission permanente s'interroge sur la transhumance pratiquée par certains opérateurs sur des secteurs parfois lointains (ex : Bretagne).</p> <p>L'aire géographique est jugée grande au regard du projet et un travail complémentaire est demandé sur ce point.</p> <p>Enfin, l'existence d'opposants déclarés alors même que le dossier n'a pas débuté est un point de vigilance.</p> <p>Le représentant de la DGPE demande, à l'instar de dossiers présentées lors de précédentes séances que l'avis de pré-information mentionne explicitement les conséquences de la démarche IGP et de la réservation du nom dans ce cadre.</p> <p>Certains membres soulèvent qu'il est important de ne pas limiter cette communication aux seules contraintes associées. Il est demandé de mettre également en avant les atouts d'une indication géographique. Ce sujet doit être abordé de manière globale en présentant les atouts et les conditions du concept d'IGP.</p> <p>Sous ces réserves, la commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction de la demande.</p> <p>Elle a demandé qu'une pré-information soit réalisée auprès de la presse régionale et/ ou spécialisée.</p> <p>Enfin, elle a désigné une commission d'enquête composée de Philippe DANIEL (président), Sandrine FAUCOU et Jean-Yves MENARD, et approuvé sa lettre de mission.</p>
<p>2020-CP111</p>	<p>Label Rouge n° LA 06/91 « Sel marin de l'Atlantique » - Demande de modification</p>

	<p>du cahier des charges - Basculement du suivi de la qualité supérieure - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges n° LA 06/91 « Sel marin de l'Atlantique », du projet de dossier ESQS et de l'analyse des services de l'INAO.</p> <p>Certains membres se sont interrogés sur la nécessité d'intégrer des critères minimums concernant la granulométrie des cristaux de sel, notamment afin que du gros sel ne soit pas commercialisé en sel fin. Un membre a cependant rappelé la naturalité du sel marin dont les cristaux sont de tailles variables.</p> <p>Un membre s'est interrogé sur la pertinence du retrait du contrôle du taux d'insolubles dans l'eau à la livraison chez le transformateur/conditionneur. Il a été expliqué que cette absence de contrôle peut permettre un assemblage de sel de qualité/couleur différente afin de disposer d'un produit fini conforme au cahier des charges.</p> <p>Il a aussi demandé que les conditions de stockage du sel tamisé soient encadrées dans la mesure où le cahier des charges ne précise pas l'obligation de conditionnement dans la continuité du tamisage.</p> <p>Le représentant de la DGCCRF a relevé la nécessité de mettre à jour la partie étiquetage qui ne répond pas strictement au guide du demandeur d'un label rouge.</p> <p>Bien que les modifications demandées portent essentiellement sur la mise à jour des critères physico-chimiques, la commission permanente a estimé que cette demande de modification était majeure et qu'il était nécessaire d'éclaircir les points soulevés dans le débat.</p> <p>Elle a nommé une commission d'enquête, constituée de Monsieur Henri BALADIER, en tant que Président. Un autre membre du comité sera également nommé et son nom sera donné ultérieurement (<i>NDLR : Jean-Stéphane BLANCHARD a été proposé post-CP ; une information sera faite rétroactivement à la CP de mars</i>).</p>
<p>2020-CP112</p>	<p>« Asperges » - 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 "Asperges", portée par l'association asperges des Landes déjà reconnue ODG pour l'IGP « Asperges des sables des Landes ».</p> <p>La DGCCRF a fait remarquer que l'application du règlement européen CEE-ONU concernant la commercialisation des asperges en catégorie Extra n'était pas suffisante pour justifier de la qualité supérieure d'un Label Rouge, car ce projet devait aller au-delà. L'expertise du dossier nécessitera que le produit soit donc mieux disant sur ce point.</p> <p>Malgré un grand nombre de points à améliorer dans ce projet de Label Rouge, certains membres ont jugé très louable que ce groupement souhaite développer de l'asperge de terre, face à beaucoup de produit d'importation en culture hydroponique.</p> <p>Des membres ont fait remarquer que la segmentation Label Rouge ne sera justifiée que si elle est réellement mieux-disante que l'IGP. Il a donc été demandé d'identifier les différences entre le cahier des charges IGP et ce projet, afin d'évaluer le réel intérêt de créer cette nouvelle segmentation.</p> <p>Dans la procédure d'introduction de nouvelles variétés, il faudra prévoir un plan d'essai sur 3 années plutôt que sur une seule année (comme prévu dans le protocole type d'introduction de nouvelles variétés).</p>

Concernant le dossier ESQS, la commission a constaté que le nombre de descripteurs de la grille de caractérisation était très important, ce qui pourrait potentiellement perturber l'interprétation classique des résultats (50% des descripteurs satisfaisants). Par ailleurs, certains d'entre eux n'ont pas été jugés pertinents au vue de la qualité supérieure de l'asperge candidate au label rouge (ex : filandreux ; odeur de terre ; fermeté après cuisson et fermeté du bourgeon). A l'inverse, l'absence de critères pertinents et légitimement attendus a été signalée : fraîcheur, tendreté, aspect de la coupe de l'asperge, absence de partie dure, etc...

Certains membres ont constaté qu'un autre produit de comparaison avait dû être utilisé lors des tests fournis, mais que ses résultats avaient été retirés du rapport (car sans doute mieux disants).

Elle demande à l'ODG de reprendre la fiche pédagogique validé par le comité national pour retravailler la grille de caractérisation à partir de la question " *Qu'est-ce qui fait la qualité d'une asperge et qu'est-ce que mon Label Rouge a de plus* " ?.

Le manque d'informations sur la façon de prélever le produit courant de comparaison pour les tests a été signalé.

La commission propose d'enlever la notion de « bas prix » dans la définition du produit courant de comparaison, qui n'est pas acceptable.

Considérant que ce dossier devait être soutenu, la commission permanente a émis, à l'unanimité, un favorable au lancement de l'instruction avec nomination d'une commission d'enquête. Ce projet sera identifié par le numéro provisoire : **LR 02/20**

Elle demande que son attention soit portée en particulier sur les éléments suivants :

- Vérifier la compatibilité entre ce projet et le cahier des charges IGP « Asperge des sables des Landes » en vue d'une association officielle ;
- Vérifier si une autre caractéristique certifiée peut être choisie pour communiquer sur un critère sensoriel (gout, tendreté) ;
- Préciser le choix du produit de comparaison (calibre comparables ; période où les tests seront réalisés,).
- C3 « Qualité des plants » : prévoir une utilisation exclusive de griffes certifiées SOC.
- Vérifier les précisions apportées sur la méthode de culture des aspergeraies entre la plantation et la récolte (3 années)
- Vérifier l'adéquation de la durée de récolte proposée et la transformer en point de maîtrise/point de contrôle et expertiser une période de plantation
- Vérifier les premières propositions de l'ODG sur la fertilisation et les traitements phytosanitaires, et interroger le demandeur quant à sa position face à la certification environnementale, essentielle pour un nouveau cahier des charges de la filière végétale ;
- Vérifier la durée de récolte en fonction des variétés afin de préserver une qualité optimale des asperges ;
- Apporter des précisions et harmoniser le stockage des asperges après récolte ainsi que leur transport jusqu'à la station ;
- Préciser les critères de conditionnement. En effet, l'ODG considère que le conditionnement de petite taille est un justificatif de qualité supérieure par rapport au conventionnel où le vrac est autorisé. Il conviendrait donc d'intégrer une phrase pour le justifier, du type : « *Compte tenu de la fragilité des asperges, seuls les conditionnements en botte ou en emballages unitaires non-bottelés sont possibles* ».

La commission permanente a proposé Mme Dominique HUET (présidente) et Guy SAINT-LO pour la commission d'enquête. Lors de la présentation en comité, le dossier sera alors nécessairement présenté par un des vice-présidents.

(remarque post-CP : l'expertise conduite ex post sur la possibilité de nommer Mme HUET au sein de la commission d'enquête, du fait de la surcharge des autres membres a conclu à une impossibilité juridique. La composition sera à modifier lors d'une prochaine CP)

* *
*

