

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 10 avril 2020 Réunion téléphonique</i>	
2020-CP600	DATE : 17 avril 2020

Conformément à l'article 1 point b) du règlement intérieur des instances, Mme la Présidente Dominique Huet 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.

Personnes présentes :

Présidente : Mme. HUET Dominique

Membres de la commission permanente :

Mmes, DELHOMMEL Catherine, VUCHER Nathalie.

MM. BALADIER Henri, DANIEL Philippe, DELCOUSTAL Gérard, DONATI Mathieu, DROUIN Benoit, GRANGE René, GUYON Jean-Yves, MANNER Arnaud, 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 l'alimentation 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 DORET Adeline, EDELLI Sabine, MARZIN Christelle, OGNOV Alexandra, SICURANI Diane

MM. BARLIER André, GROSSO Frédéric, HAVARD Joachim, VIEUX Franck

Membres excusés :

Membres de la commission permanente :

Mme BRETHERS Chantal

M. BONNIN, Pascal MERCERON Didier, TAUZIA Bernard.

* *
*

2020-CP601	Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 31 mars 2020 La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises.
2020-CP602	Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 03 avril 2020 La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises.
2020-CP603	Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 07 avril 2020 La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises.
2020-CP604	Label Rouge n° LA 20/92 « Viande fraîche de veau nourri par tétée au pis pouvant recevoir un aliment complémentaire liquide » et IGP « Veau du Limousin » - Demande de modifications temporaires des cahiers des charges liée aux mesures prises pour la lutte contre la propagation du covid-19 - Avis sur la demande de modifications temporaires du cahier des charges La commission permanente a pris connaissance de la demande. Elle a été informée que, concernant le Label rouge, la modification de l'âge impactait une caractéristique communicante, qui serait à modifier selon les mêmes conditions que pour les autres demandes instruites précédemment. Elle a également été informée que l'ODG avait demandé que la modification temporaire prenne fin quelques mois après la levée des mesures liées au confinement, mais que, par cohérence avec les modifications apportées aux CPC veaux déjà approuvées, les services ont proposé de porter cette durée à 4 mois, ce que l'ODG a accepté. La commission permanente a pris note que les plans de contrôle n'étaient pas impactés. La commission permanente a approuvé à l'unanimité les modifications temporaires suivantes des 2 cahiers des charges (12 votants) : <u>Pour le cahier des charges Label Rouge n° LA 20/92 :</u> Du 17 mars 2020 et jusqu'à 4 mois après la levée des mesures générales, le cahier

	<p>des charges est modifié comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - En page de garde : <p>Les caractéristiques communicantes certifiées sont complétées par :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 Veau nourri par tétée au pis pour au moins 85% de son alimentation - 2 : Age maximum : 5 mois et demi ou 2 bis : Age maximum 181 jours <ul style="list-style-type: none"> - Chapitre 3. Description du produit 3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure L'âge maximum est porté à 181 jours - Chapitre 5.12 Sélection des carcasses Le critère S19 est modifié comme suit : <table border="1" data-bbox="359 593 1273 645"> <tr> <td data-bbox="359 593 464 645">S19</td> <td data-bbox="464 593 778 645">Poids des carcasses</td> <td data-bbox="778 593 1273 645">Entre 85 à 180 kg</td> </tr> </table> <p><u>Pour le cahier des charges de l'IGP « Veau du Limousin » :</u></p> <p>Du 17 mars 2020 et jusqu'à 4 mois 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, le cahier des charges de l'IGP « Veau du Limousin » est modifié comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chapitre DESCRIPTION <p>La disposition Ils seront abattus à un âge compris entre 3 et 5 mois avec un poids de carcasse qui pourra varier de 85 à 150 kg.</p> <p>Est remplacée par Ils seront abattus à un âge maximum de 181 jours avec un poids de carcasse qui pourra varier de 85 à 180 kg.</p> <p>La disposition « Toutefois, il sera accepté que 10 % des carcasses d'une série d'abattage puisse excéder 150 kg sans que le poids individuel ne puisse dépasser 170 kg. »</p> <p>Est supprimée.</p>	S19	Poids des carcasses	Entre 85 à 180 kg
S19	Poids des carcasses	Entre 85 à 180 kg		
2020-CP605	<p>IGP « Agneau du Poitou-Charentes » et LA 17/93 « Viande fraîche et surgelée, et abats frais d'agneau de plus de 14kg carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours » - Demande de modification temporaire des cahiers 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 de modification temporaire portant sur le poids des agneaux.</p> <p>Elle est informée que l'ODG avait demandé que la modification temporaire prenne fin le 1er juillet mais que, par cohérence avec les modifications apportées aux CPC agneaux, les services ont proposé de reporter cette durée à 4 mois après la levée des mesures générales prises pour faire face à l'épidémie, ce que l'ODG a accepté.</p> <p>De même, il a également été proposé d'aligner la date de début de la modification temporaire au 17 mars, conformément aux décisions déjà prises relatives aux CPC Agneaux.</p> <p>La commission permanente a pris note que les plans de contrôle n'étaient pas impactés.</p> <p>La commission permanente a approuvé à l'unanimité les modifications temporaires suivantes des 2 cahiers des charges (12 votants – unanimité) :</p> <p>A compter du 17 mars et jusqu'à 4 mois après la levée des mesures générales :</p>			

	<ul style="list-style-type: none"> • <u>IGP « Agneau de Poitou-Charentes »</u> : Le cahier des charges homologué de l'IGP « Agneau de Poitou-Charentes » est modifié comme suit : - Au chapitre « Description générale du produit » page 5 La disposition « - le poids carcasse : 14 à 22 kg carcasse » Est remplacée par « - le poids carcasse : 14 à 24 kg carcasse » - Au chapitre « sélection et identification des carcasses certifiées » page 25 « - poids carcasse : 14 à 22 kg » Est remplacée par « - poids carcasse : 14 à 24 kg » • <u>Label rouge 17/93 « Viande fraîche et surgelée, et abats frais d'agneau de plus de 14kg carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours »</u> : Au chapitre 5.6.3 « caractéristiques des carcasses » Le critère S16 est modifié comme suit : <table border="1" data-bbox="359 869 1423 936"> <tr> <td>S16</td> <td>Poids de carcasse</td> <td>entre 14 et 24 kg</td> </tr> </table>	S16	Poids de carcasse	entre 14 et 24 kg
S16	Poids de carcasse	entre 14 et 24 kg		
<p>2020-CP606</p>	<p>IGP « Tomme de Savoie » - - 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. Elle est informée que les modifications demandées ajoutent des règles de production, ce qui nécessite donc une modification du plan de contrôle via un avenant prévoyant les contrôles des points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nature des fromages reportés (avant affinage) - Date de mise au froid des fromages non affinés - Températures de mise au froid selon le procédé utilisé - Quantité de fromages reportés au froid - Durée du report au froid selon le procédé utilisé <p>Ainsi et en accord avec l'ODG, des contrôles de ces points seront mis en œuvre, selon des modalités qui seront définies ensuite avec l'organisme certificateur et l'INAO pour assurer le contrôle des pratiques temporaires dès la levée des mesures d'urgence sanitaires. Elle est également informée que la demande de l'ODG d'imposer une demande préalable auprès de l'ODG et d'une évaluation par celui-ci introduirait une conditionnalité imprécise de la mesure transitoire liée à un accord préalable du groupement ce qui n'apparaît ni souhaitable ni possible.</p> <p>La commission permanente a demandé des précisions sur le stade auquel intervient le report au froid (caillé et/ou fromage). Il est répondu que c'est le fromage avant affinage et non le caillé, qui est mis au froid, ce qui est regretté par certains. De même, il est demandé si des modalités sont prévues pour encadrer le retour à la phase d'affinage afin de limiter l'impact sur le produit fini de ce report au froid.</p> <p>La commission permanente a approuvé la modification temporaire suivante du cahier des charges, telle que proposée par les services (13 votants –12 pour - 1 abstention) : « Le cahier des charges de l'IGP « Tomme de Savoie » est modifié comme suit :</p>			

	<p>Au chapitre « 5.4.3 « Etapes de transformation »</p> <p>Le paragraphe suivant est ajouté du 1^{er} avril 2020 au 31 mai 2020 :</p> <p>« • Report au froid des fromages en cours de fabrication :</p> <p>Les fromages mis en fabrication peuvent, avant affinage, être reportés au froid selon deux modalités :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Report au froid négatif : mise en surgélation (à -18 °C à cœur du produit). Les fromages concernés ne pourront pas être reportés au froid plus de 10 mois. - Report au froid positif : mise en chambre froide (entre 0 et 2 °C à cœur du produit). Les fromages concernés ne pourront pas être conservés au froid plus de 4 mois. <p>Un même opérateur peut utiliser les deux modalités de report.</p> <p>Quelle(s) que soi(en)t la (les) modalité(s) de report, la quantité de fromages concernés ne doit pas dépasser 10 % maximum de la production annuelle 2019 de « Tomme de Savoie » de l'atelier de transformation ou du producteur fermier, avec un maximum de 50% de cette référence pour chacun des mois d'avril et mai. »</p> <p>Au chapitre 3 « Délimitation de l'aire géographique »</p> <p>La disposition suivante :</p> <p>« Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2019. »</p> <p>Est remplacée par :</p> <p>« Du 1er avril 2020 au 31 mai 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 dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2019.</p> <p>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 1er avril et le 31 mai 2020, respectivement jusqu'au 31 mars 2021 au maximum pour les fromages ayant été surgelés et jusqu'au 30 septembre 2020 au maximum pour les fromages ayant été stockés au froid positif. ».</p>
<p>2020-CP607</p>	<p>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 » - 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 de modification temporaire 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 » portant sur 2 délais (« délai arrivée des animaux à l'abattoir / abattage » et « délai enlèvement des animaux / abattage »).</p> <p>La commission permanente a pris note que le délai d'application était ajusté "du 17 mars et jusqu'à 1 mois après la levée des mesures..." pour être en cohérence et homogène avec les délais retenus dans le cadre des modifications temporaires des CPC et des dossiers déjà approuvés. Elle a également pris note que la valeur cible demandée à « 192 h » était modifiée dans la forme en « 8 jours », là aussi pour des raisons d'homogénéité de présentation des modifications approuvées.</p> <p>Le représentant des consommateurs et la DGAL sont intervenus pour rappeler leurs réticences sur l'allongement de ces délais, notamment pour les agneaux non sevrés qui</p>

	<p>pourraient être abattus dans le cadre de ce cahier des charges. Ainsi, si des modifications temporaires sont recevables dans le contexte exceptionnel de la crise sanitaire actuelle, les règles relatives au bien-être animal doivent être respectées, notamment en abattoir.</p> <p>Les craintes ont surtout porté sur les animaux non sevrés pour lesquels l'arrêté du 12 décembre 1997 relatif aux procédés d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort des animaux et aux conditions de protection animale dans les abattoirs précise que les animaux non sevrés doivent être abattus immédiatement, et qu'à défaut, ils doivent être abattus dans les meilleurs délais et au moins dans les deux heures qui suivent.</p> <p>Les services de l'INAO ont rappelé que la réglementation s'appliquait aux Labels Rouges comme aux autres produits, et que par principe les cahiers des charges ou les CPC ne reprenaient pas les points d'ordre réglementaire, car implicites. La DGAL ayant souhaité que des contrôles renforcés soient prévus en plus de la réglementation, il a donc été noté que ce point serait débattu lors d'une révision des CPC « Agneau ».</p> <p>La DGAL s'est interrogée sur la date de fin du délai d'application actuellement utilisée dans les modifications temporaires, qui pourrait poser problème en cas de levée des mesures en décalée selon les régions, et qu'une date fixe pourrait être pertinente. La direction de l'INAO a rappelé que le raisonnement inverse a été fait lors de la première commission permanente du 31 mars, dans le cadre de cette crise, afin d'éviter d'avoir à refaire des arrêtés si la date fixe retenue venait à être caduque suite à une prolongation du confinement. Le sujet sera abordé le cas échéant lorsque les modalités du sortie du confinement seront connues.</p> <p>La commission permanente a pris note que les plans de contrôle n'étaient pas impactés.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, la commission permanente a donné un avis favorable à la majorité à la demande de modification temporaire et aux délais proposés (12 votants : 11 oui ; 0 non ; 1 abstention).</p>
<p>2020-CP608</p>	<p>Cahiers des charges Label Rouge - N° LA 01/02 Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé - N° LA 02/90 Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé - N° LA 07/13 Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé - N° LA 03/83 Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé - N° LA 02/79 Poulet noir fermier cou nu élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé - N° LA 04/87 Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé - N° LA 07/85 Poulet jaune fermier cou nu élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé - N° LA 25/88 Pintade fermière élevée en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé - N° LA 13/98 Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais - N° LA 54/88 Chapon noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais - N° LA 28/01 Poularde blanche fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche - N° LA 10/02 Poularde blanche fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée - N° LA06/87 Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche - 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 de modification temporaire de 13 sur 14 cahiers des charges, proposée par QUALINEA, portant sur la modification de la durée du vide sanitaire (C55) défini dans les CPC « Volailles fermières de chair » pour une période allant du 17 mars au 31 août 2020.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de l'avis défavorable du SYNALAF sur cette demande.</p> <p>Plusieurs membres ont indiqué qu'ils partageaient les réserves émises par le SYNALAF et par les services de l'INAO. Ils se sont notamment accordés sur le fait que cette demande présentait un risque au regard des foyers d'IHP présents en Europe et qu'il convenait de</p>

	<p>ne pas ajouter de nouveaux problèmes sanitaires à la crise sanitaire actuelle. Il a également été précisé qu'aucune autre demande de cet ordre n'avait été remontée par la filière auprès du SYNALAF et que, par conséquent, il n'était pas pertinent de modifier les CPC. La commission permanente a jugé préférable que l'ODG étudie le report ou l'annulation des mises en place programmées en concertation avec les différents maillons de la filière.</p> <p>La représentante de la DGAL est intervenue pour préciser, qu'au-delà de la durée de vide sanitaire, c'était surtout les étapes de nettoyage et désinfection des bâtiments qui devaient être correctement réalisées et que si ces conditions étaient correctement réalisées, la DGAL n'était pas opposée sur le principe à une diminution de la durée du vide sanitaire. Il a cependant été précisé qu'il s'agissait, dans le cas présent, d'un mode d'élevage de volailles en plein air et que la durée de vide sanitaire s'appliquait également sur le parcours des volailles.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, la commission permanente a donné un avis défavorable à l'unanimité (12 votants) à cette demande de modification temporaire.</p>
<p>2020-CP609</p>	<p>Conditions de production communes relatives à la production en Label Rouge « Produits de charcuterie / Salaisons pur porc » - Demande de modifications temporaires des CPC « Produits de charcuterie / salaison pur porc » liée aux mesures prises pour la lutte contre la propagation du covid-19 - Avis sur la demande de modifications temporaires du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modifications temporaires des conditions de productions communes (CPC) « Produits de charcuterie / Salaisons pur porc » déposée par le SYLAPORC.</p> <p>Les demandes portaient sur le critère C17.2 pour le jambon cuit (tranché) relatif à la durée de repos au froid après cuisson (baissée de 48 à 24h) et sur le critère C18.4 pour le jambon sec (en morceaux ou tranché) relatif à la DDM (portée de 90 à 120 j).</p> <p>Le délai d'application a été retenu du 9 avril 2020 (date de la demande) jusqu'à 1 mois 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.</p> <p>Concernant le jambon cuit, avant de se prononcer, la commission permanente s'est assurée que les autres dispositions figurant dans les CPC (qui garantissent un refroidissement suffisant pour assurer une bonne qualité de tranchage et un contrôle des défauts des tranches) étaient bien maintenues.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, la commission permanente a donné un avis favorable, à l'unanimité, à ces demandes de modifications temporaires (10 votants).</p>
<p>Question diverse</p>	<p>Label Rouge n° LA 04/79 « Emmental »</p> <p>Suite à la relecture par l'ODG SFAET de l'arrêté interministériel publié en début de semaine et mettant en œuvre la modification temporaire de ce cahier des charges, les services de l'INAO ont été informés que la modification n'avait pas été prise en compte sur les deux points de la valeur cible (délai d'ensemencement et délai d'emprésurage). Seul le délai d'ensemencement a été modifié temporairement à "jusqu'à 18h" (au lieu de midi). Informée de cet oubli, la commission permanente a approuvé à l'unanimité le fait que soit modifié de la même façon le délai d'emprésurage. Un arrêté va donc être repris pour prendre cette modification en compte et abrogera l'arrêté précédent.</p>

* *

*