

I. N. A. O.	
<b>COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES</b>	
<b>Résumé des décisions prises</b>	
<i>Séance du 9 octobre 2019</i>	
<b>2019-CP600</b>	<b>DATE : 6 octobre 2020</b>

**Personnes présentes :**

**Présidente :** Mme Dominique HUET

**Membres de la commission permanente :**

Mmes Catherine DELHOMMEL, Nathalie VUCHER.

MM. Henri BALADIER, Pascal BONNIN, Philippe DANIEL, Gérard DELCOUSTAL, Mathieu DONATI, Benoît DROUIN, René GRANGE, Didier MERCERON, Jean-François ROLLET, Jean-François RENAUD, Bernard TAUZIA.

**Commissaire du gouvernement ou son représentant :**

Mme Valérie PIEPRZOWNIK

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

Mme Marion LOUIS.

M. Gregor APPAMON.

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

M. Xavier ROUSSEAU

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

Mme Nathalie LACOUR.

**Agents INAO :**

Mmes Diane SICURIANI ; Alexandra OGNOV, Adeline DORET, Christelle MARZIN.

MM André BARLIER, Frédéric GROSSO, Joachim HAVARD.

**Le représentant H2COM:**

M. Benoît LACOSTE

**Personnes excusées :**

**Membres de la commission permanente :**

Mme Chantal BRETHERS

M. Arnaud MANNER.

\* \*  
\*

<b>2018-CP601</b>	<b>Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 26 juin 2019</b>  La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises du 26 juin 2019.
<b>2019-CP602</b>	<b>Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 27 août 2019</b>  La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises du 27 août 2019 (téléphonique).
<b>2019-CP603</b>	<b>Compte-rendu analytique de la séance de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 26 juin 2019</b>  La validation du compte-rendu est reportée à une séance ultérieure.
<b>2019-CP604</b>	<b>Compte-rendu analytique de la séance de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 27 août 2019</b>  La validation du compte-rendu est reportée à une séance ultérieure.
<b>2019-CP605</b>	<b>IGP « Porc de Franche-Comté » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</b>  La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Porc de Franche-Comté ».  La commission permanente demande que l'extension aux abats soit précisée et n'inclut pas l'ensemble des abats.  Le représentant de la DGPE appelle l'attention sur la disposition du projet de cahier des charges qui prévoit que les verrassons peuvent être acceptés à condition que des mesures de maîtrise des odeurs sexuelles de verrat soient mises en place, et que l'efficacité de ces mesures soit préalablement démontrée. Cette disposition ne peut demeurer en l'état dans le cahier des charges. En effet, la nature des mesures de maîtrise et la démonstration de leur efficacité sont des points qui doivent être préalablement définis, et qui devront donc être travaillés par la commission d'enquête. Certaines dispositions semblent à revoir car peu spécifiques comme par exemple l'exigence d'une armoire à pharmacie dédiée.  La commission permanente a débattu de la demande de modification relative à l'élargissement des produits laitiers dans l'alimentation considérant que le recours exclusif au

	<p>lactosérum était un des fondements du dossier à l'époque de la reconnaissance en IGP. Par ailleurs le lactosérum était alors fortement mis en avant dans le lien à l'origine, en relation avec l'alimentation historiquement disponible dans l'aire.</p> <p>Il est souligné une incohérence de la démonstration du lien à l'origine et l'absence de localisation de cette matière première dans l'aire géographique.</p> <p>Cet élargissement des matières premières laitières devra être examinée avec attention par la commission d'enquête.</p> <p>La représentante de la DGAL considère que l'ouverture du cahier des charges aux animaux non castrés est une évolution souhaitable dans le débat actuel autour du bien-être animal.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction de cette demande de modification et nommé une commission d'enquête chargée de l'instruire Nathalie Vücher (Présidente), Mélanie Descat, Pierre Sibert. Enfin, elle a approuvé le projet de lettre de mission</p>
<p><b>2019-CP606</b></p>	<p><b>IGP « Fraise du Périgord »</b> - Demande de modification du cahier des charges Réponses aux questions de la Commission européenne - Avis relatif à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier.</p> <p>Au regard des questions posées par la Commission européenne sur le logo, et alors que la modification principale concernait l'introduction de la surgélation, la commission permanente a rappelé sa préconisation générale de ne pas intégrer le symbole de l'Union européenne et plus largement de ne pas intégrer les logos des groupements dans les cahiers des charges des IGP afin de s'affranchir de ces difficultés.</p> <p>Le comité national a demandé de corriger une coquille dans le point 6.2 des spécificités du produit du projet de cahier des charges modifié, la préposition « par » ayant été supprimée par erreur dans la première phrase.</p> <p>La commission permanente a confirmé que la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition n'était pas nécessaire et approuvé le cahier des charges modifié.</p>
<p><b>2019-CP607</b></p>	<p><b>« Daurade de Corse » - « Loup de Corse » / « Bar de Corse »</b> - Demandes de reconnaissance en IGP - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des demandes de reconnaissance en IGP de la « Daurade de Corse » et du « Loup de Corse » / « Bar de Corse ».</p> <p>La commission permanente a débattu de la motivation de la démarche, considérant que la motivation pour une IGP n'est pas clairement établie.</p> <p>La commission permanente a souligné que ces demandes posaient une question de fond, à savoir la réservation du nom « Corse » à des poissons issus d'élevage et que cela pouvait être source de difficultés vis-à-vis des poissons issus de la pêche. A ce titre, la commission permanente a considéré qu'il était important de prévoir une information élargie aux opérateurs susceptibles d'être concernés par la démarche et les conséquences de celle-ci sur la réservation du nom, notamment pour les pêcheurs.</p> <p>Dans ce contexte, la question a été posée d'élargir le cahier des charges aux produits issus de la pêche.</p>

	<p>La commission permanente a demandé d'informer le groupement de la nécessité de retirer le logo IGP de son site internet.</p> <p>Concernant l'alimentation des poissons, il est demandé de préciser les matières premières autorisées et notamment concernant les farines d'origine végétale.</p> <p>En conclusion, la commission permanente a souligné le travail réalisé mais a demandé que la question de la réservation du nom par rapport aux produits de la pêche soit davantage complétée avant d'envisager engager une instruction des demandes.</p> <p>Une pré-information élargie au plus large, dans les conditions précitées (explicitation de la réservation du terme « Corse »), doit être réalisée au préalable.</p>
<p><b>2019-CP608</b></p>	<p><b>« Bulagna de l'île de Beauté » - « Coppa de l'île de Beauté » - « Figatelli de l'île de Beauté » / « Figatellu de l'île de Beauté » - « Jambon sec de l'île de Beauté » - « Lonzo de l'île de Beauté » - « Pancetta de l'île de Beauté » / « Panzetta de l'île de Beauté » - « Saucisson sec de l'île de Beauté » / « Salciccia de l'île de Beauté »</b> - Demandes de reconnaissance en IGP - Demande de renseignements complémentaires de la Commission européenne - Bilan de la procédure nationale d'opposition – Vote</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du bilan des procédures nationales d'opposition et approuvé les cahiers de charges (non modifiés suite aux procédures nationales d'opposition) en vue de leur transmission à la Commission européenne.</p> <p>Il est souligné que ce dossier rappelle à nouveau la problématique générale des demandes où la réservation du nom est source de désaccords locaux.</p> <p>La commission permanente a voté à l'unanimité les 7 cahiers des charges non modifiés suite à la PNO réalisée dans le cadre des questions de la Commission européenne.</p>
<p><b>2019-CP609</b></p>	<p><b>« Tome fraîche de l'Aubrac »</b> - Demande de reconnaissance en IGP - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Examen de l'opportunité de la nomination d'une commission d'enquête</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier de demande de reconnaissance en IGP de la dénomination « Tome fraîche de l'Aubrac ».</p> <p>La commission permanente a souligné que le dossier ne pourra pas aboutir sans consensus régional et donc que la réalisation d'une pré-information était indispensable. Elle a demandé que cette pré-information soit organisée de manière très large afin de pouvoir recueillir les observations de tous les opérateurs concernés avant de s'engager plus avant dans la démarche. La pré-information devra donc être précise en matière de conséquences de la réservation du nom en cas d'enregistrement de l'IGP.</p> <p>La commission permanente par ailleurs s'est interrogée sur le choix du signe IGP, compte-tenu du schéma de fabrication qui fait de ce fromage un produit intermédiaire dans la fabrication de l'AOP Laguiole.</p> <p>Les travaux de la commission économie sur l'étude de faisabilité technique et économique qui inclut notamment le questionnement sur la pertinence du signe proposé par le groupement ont été rappelés.</p> <p>La commission permanente considère que ce point devra faire l'objet d'une attention particulière de la commission d'enquête.</p> <p>La commission permanente a enfin souligné la mise en avant de caractéristiques organoleptiques et demandé que l'attention du groupement soit appelée sur les modalités de contrôle associées à ces caractéristiques, d'autant plus que le test sur le caractère filant est fait après préparation.</p>

	<p>La commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction de cette demande (14 votants – unanimité). Elle a désigné une commission d'enquête composée de Jean-François Rollet (Président), Guy Farrugia, Corinne Borde et approuvé sa lettre de mission sous réserve de l'ajout des points d'attention suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pertinence du choix du signe IGP ;</li> <li>- nécessité d'un consensus autour du dossier.</li> </ul> <p>La commission permanente a demandé au groupement de réaliser une pré-information élargie et précise dans son exposé.</p>
<p><b>2019-CP610</b></p>	<p><b>Demande d'enregistrement en IGP « Cerise des coteaux du Ventoux » -</b>  <b>Demande de modification du cahier des charges - Réponse aux questions de la</b>  <b>Commission européenne - Avis relatif à la mise en œuvre de la procédure nationale</b>  <b>d'opposition - Vote du cahier des charges</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier.</p> <p>Le représentant de la DGCCRF informe la commission permanente que la norme CEE ONU mentionnée dans la réponse est en phase de révision et que le calibre de la catégorie extra devrait passer à 22 mm au mois de décembre de cette année.</p> <p>Il est regretté que les modifications apportées conduisent à retirer les éléments de fermeté et de sucrosité dans le lien avec l'aire géographique et fragilise ainsi le dossier, puisque le dossier a été construit essentiellement en relation avec cette caractéristique.</p> <p>Il est souligné que les taux de sucre proposés sont particulièrement bas et donc que le remplacement du caractère sucré des fruits dans le lien par ces niveaux de sucre est de nature à générer de nouvelles questions de la part des services de la Commission européenne. Néanmoins, certains membres reconnaissent qu'un taux de sucre élevé n'est pas forcément un paramètre essentiel pour la qualité gustative d'une cerise (importance de l'équilibre sucres/acides).</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable à la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition et sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition, approuvé le cahier des charges modifié.</p>
<p><b>2019-CP611</b></p>	<p><b>Label Rouge n° LA 05/89 « Viandes, abats et préparations dérivées de viande,</b>  <b>frais ou surgelés, de porc fermier » -</b> Demande de modification du cahier des  charges label rouge - Demande d'association avec l'IGP « Porc de la Sarthe » -  Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>Mme Dominique HUET, présidente de l'ODG, a quitté la salle et n'a participé ni aux débats, ni au vote. La présidence a été confiée à M. Henri BALADIER, vice-président du comité national IGP-LR-STG.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges Label rouge n° LA 05/89 « Viandes, abats et préparations dérivées de viande, frais ou surgelés, de porc fermier » (qui complète les conditions de production communes « Produits de charcuterie / Salaisons pur porc » en vigueur), présentée par les Fermiers de Loire et Maine, et de l'analyse des services.</p> <p>Elle n'a pas fait de remarque sur cette demande. Le seul sujet débattu a été celui sur la nécessité de lancer une procédure nationale d'opposition (PNO) suite à la modification du périmètre du cahier des charges Label Rouge.</p> <p>Les services de l'INAO et la DGPE ont confirmé qu'il s'agissait d'une restriction du champ d'application du Label Rouge, ce qui justifiait de fait une PNO. Bien que les modifications</p>

	<p>n'impactent pas la qualité supérieure, que les critères retirés ne soient pas utilisés par les opérateurs et qu'il n'y ait pas d'opérateur intéressé en cours d'habilitation sur ce cahier des charges Label Rouge en vigueur, il a été jugé préférable de sécuriser cette modification par une PNO, conformément à la règle prévue.</p> <p>Le vice-président a demandé un vote à main levée afin de connaître la position des membres quant à la nécessité de la PNO (9 voix sur 14).</p> <p>La commission permanente a approuvé à l'unanimité les modifications demandées sur le cahier des charges Label Rouge n° LA 05/89. Dans le but de sécuriser sa décision, elle a donné un avis favorable à la majorité (9 voix sur 14) pour lancer l'instruction de la demande afin que le comité statue ultérieurement sur le lancement de la PNO, sans nomination d'une commission d'enquête.</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable, à l'unanimité, pour approuver l'association du cahier des charges Label Rouge n° LA 05/89 et du cahier des charges IGP « Porc de la Sarthe ».</p> <p>Compte tenu du faible impact de ces modifications, la commission permanente a regretté que ce point n'ait pas été inscrit à l'ordre du jour du comité national du 10 octobre 2019, ce qui aurait évité d'attendre le prochain comité national, en janvier 2020.</p>
<p><b>2019-CP612</b></p>	<p><b>« LR Hachis Parmentier surgelé » - Demande de reconnaissance en Label Rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</b></p> <p>Monsieur BONNIN (président du PAQ) a quitté la salle pendant la présentation du dossier et n'a participé ni aux débats, ni au vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance en Label Rouge « Hachis Parmentier surgelé » et de l'analyse des services.</p> <p>Un membre a demandé s'il était bien possible de fabriquer un produit surgelé à partir de viande surgelée. Il lui a été indiqué que la cuisson de la viande surgelée avant assemblage et surgélation permet d'assurer la sécurité sanitaire. Il n'y a donc pas de difficulté. De plus, dans ce cas précis, la farce peut être préparée à partir de viande surgelée ou fraîche.</p> <p>Concernant les affranchis (morceaux de muscles squelettiques, obtenus lors de la découpe), la DGCCRF a demandé la correction de la référence réglementaire utilisée dans la définition.</p> <p>Un membre a regretté qu'il n'y ait qu'un seul opérateur à l'initiative du projet, même si les conditions de production proposées sont suffisamment ouvertes pour que d'autres opérateurs puissent mettre en œuvre ce cahier des charges. La commission a demandé d'être très vigilant sur ce point car le Label Rouge est un signe collectif.</p> <p>Il a été proposé que le sujet des ingrédients SIQO dans les produits transformés soit abordé en groupe de travail « Univers du Label Rouge », car en commission communication les produits transformés font débats quant à l'utilisation ingrédients SIQO : « Jusqu'où on va ? ; comment fait-on ? »</p> <p>Le demandeur devra indiquer à quoi correspondent les « fibres » et s'assurer de la méthode de contrôle sur les épices non ionisées.</p> <p>Il a été regretté que les variétés de pommes de terre à utiliser ne soient pas précisées. L'emploi de pommes de terre Label Rouge est probablement difficile économiquement pour ce type de produit, mais il a tout de même été demandé d'encadrer la liste de variétés convenant à la transformation en purée (écrasé). Par ailleurs les membres ont indiqué qu'une grille de 3mm semblait trop fine pour faire de l'écrasé (morceaux de taille plus important dans l'écrasé).</p> <p>Un membre a demandé s'il existait une définition du hachis Parmentier précisant les proportions de viande par rapport à la purée, car les services ont indiqué que 22% était un taux qui pouvait être amélioré. Il a été répondu que ce taux de 22% paraissait proche de ceux des produits courants (certaines références ont même des taux supérieurs). Ce n'est pas la</p>

	<p>proportion de farce par rapport à l'écrasé qui a été remise en cause, mais la proportion de viande dans le produit pour améliorer la qualité de la farce.</p> <p>Il a été précisé que la proportion minimum de 0,4% de fromage était insignifiante (pour le tonnage de hachis prévisionnel, cela représenterait uniquement 200 kg de fromage par an). La commission permanente a donc proposé d'augmenter cette valeur, en ouvrant éventuellement à d'autres fromages à pâte pressée cuite sous SIQO qui pourraient également garantir le gratiné du produit fini. Une correction a été demandée sur la durée d'affinage de l'emmental Label Rouge (indiquée à 12 mois au lieu de 12 semaines).</p> <p>Certaines proportions seront à affiner car les encadrements de valeurs sont parfois larges. Il est d'autant plus nécessaire de préciser ces valeurs lorsque qu'il y a plusieurs formes de présentation des matières premières (surgelé, déshydratée, fraîche...), afin d'obtenir un résultat similaire.</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable, à l'unanimité, pour lancer l'instruction et a nommé une commission d'enquête : M. René GRANGE (Président) et M. David JOKIEL.</p>
<p><b>2019-CP613</b></p>	<p><b>Groupe de travail « Pommes de terre Label Rouge » - Point d'étape</b></p> <p>Le groupe de travail « Pommes de terre Label Rouge » a souhaité présenter son projet d'orientations afin de recueillir l'avis de la commission permanente, avant une présentation devant le comité national.</p> <p>Les différentes propositions ont été globalement bien accueillies, mais nécessitent d'être encore travaillées.</p> <p>La commission permanente a pris note de l'impact fort des conditions pédoclimatiques qui sont très différentes dans les 4 bassins de production.</p> <p>Les orientations sur les caractéristiques communicantes, le produit de comparaison, l'absence de traitement post-récolte et les conditions de stockage ont été jugées pertinentes. En revanche, peu de valeurs cibles ou de seuils ont pu être fixés sur les autres critères de par l'influence forte des spécificités variétales et des conditions pédoclimatiques. Néanmoins, le groupe de travail a proposé d'imposer des critères dans chaque cahier des charges (densité, rotation, matière sèche, nature du sol, date de plantation...) dont les valeurs cibles seraient ensuite fixées précisément, au besoin pour chacune des variétés de pommes de terre.</p> <p>Si la commission permanente valide le principe d'imposer la certification environnementale niveau 2 (CE2) à tout nouveau cahier des charges, les débats n'ont pas permis de statuer sur une position ou un délai concernant ceux déjà homologués ou en cours de modification (avec des opérateurs déjà installés et engagés).</p> <p>Au vu de certains dossiers de la filière végétale un membre a recommandé de revenir à une « agriculture intelligente » afin de préserver la notion de bassin-type pour des productions idéales limitant les besoins en intrant) afin que le Label Rouge reste le « gardien du temple ».</p> <p>Concernant les traitements phytosanitaires, la commission a recommandé d'avoir une vision globale des traitements sur la culture (du semis à la récolte) et de revenir sur la notion d'IFT avec une valeur bornée. ARVALIS recommanderait une valeur d'IFT de l'ordre de 7 à 8 (alors que la pratique est plutôt aux alentours de 12). Cette démarche permettrait de répondre aux futures exigences de la certification HVE.</p> <p>La DGPE a signalé qu'un calculateur d'IFT serait prochainement mis à disposition sur le site du ministère afin de permettre le calcul de l'IFT de façon harmonisée par région.</p> <p>La DGPE a également évoqué l'« agriculture de conservation de sol », mais des professionnels ont considéré qu'il n'y avait malheureusement pas assez de recul. Elle a demandé à ce que les termes agriculture ou irrigation « raisonnée » soient supprimés.</p>

	<p>Par rapport au critère de rotation obligatoire, un des membres a rappelé le problème de la pression foncière dans certains territoires où les rotations longues ne sont pas envisageables.</p> <p>Un des membres du groupe de travail a confirmé que les conditions pédoclimatiques des 4 bassins étaient très marquées, mais qu'il y avait également des variations rapides à cause du réchauffement climatique. Ceci complique davantage le choix de seuil communs.</p> <p>Un membre a alerté la commission permanente sur le fait que le Label Rouge ne devait pas être dépassé par des cahiers des charges privés vis-à-vis de certaines attentes sociétales et que les avancées fortes (notamment en termes de traitements) devaient venir de l'INAO.</p> <p>Plusieurs membres ont proposé que le groupe de travail soit étoffé afin de retravailler ces orientations sur un pas de temps plus long pour définir des conditions de production communes qui s'appliqueraient dans plusieurs années aux cahiers des charges en vigueur. Le délai sera à définir. Comme pour les autres CPC, l'ensemble des membres professionnels concernés seront sollicités et les ODG concernés seront informés.</p> <p>Néanmoins, dans cette attente, plusieurs membres se sont inquiétés de la conduite à tenir face aux dossiers en cours d'instruction, mais bloqués suite à leur subordination aux orientations du présent groupe de travail. La commission permanente a considéré que les dossiers devaient tout de même avancer car ils étaient amorcés depuis longtemps. Pour pouvoir présenter ces dossiers devant le comité national, il a été proposé d'y réintégrer des valeurs d'IFT en attendant qu'une position sur la CE2 soit retenue. L'ensemble des critères qui font déjà l'objet d'un consensus (communicantes, critères obligatoires...) devront être pris en compte dans ces demandes en cours.</p> <p>La commission permanente a également approuvé l'élargissement du groupe de travail par 2 nouveaux membres afin que les travaux du groupe de travail se poursuivent avant une présentation au comité national. 2 membres se sont proposés : René GRANGE et Didier MERCERON.</p>
<p><b>2019-CP614</b></p>	<p><b>Label Rouge n° LA 11/04 « Farine pour pain de tradition française »</b> - Demande de modification temporaire - Avis sur la modification temporaire du cahier des charges Label Rouge</p> <p>Pascal BONNIN (président du PAQ) a quitté la salle, et n'a participé ni aux débats, ni au vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande faite par le PAQ visant à obtenir une modification temporaire pour le cahier de charges n° LA 11/08 « Farine pour pain de tradition française ».</p> <p>L'ODG demandait à ce que le taux de protéines des blés du cahier des charges soit temporairement abaissé à 11%, au lieu des 11,5% prévus, sur variété pure et sur le mélange réalisé par les organismes stockeurs habilités ainsi que sur les critères d'agrégage des blés en réception au niveau des meuniers. Cela impacte les PM10 et 19 du cahier des charges.</p> <p>Les membres de la commission permanente auraient souhaité disposer d'informations plus précises sur les volumes de blé, notamment dans l'objectif d'évaluer les tonnages ayant des teneurs en blé supérieur à 11,5%. En effet, dans la mesure où les rendements de 2019 sont supérieurs à ceux des années précédentes, et que les blés avec des teneurs inférieures à 11,5% ont d'autres débouchés, ces informations auraient permis de mieux évaluer si la modification temporaire était réellement indispensable.</p> <p>Bien que certaines régions soient plus touchées, les membres ont rappelé que la production nationale était répartie sur le territoire et qu'elle bénéficiait d'un meilleur rendement.</p> <p>Un membre a confirmé que le plafond d'azote autorisé avait été dépassé par le rendement, ce qui était effectivement une contrainte pour les opérateurs. Mais à l'inverse, les membres</p>



	<p>ont rappelé que les opérateurs pouvaient utiliser davantage des blés de force, afin de garantir le pourcentage minimum fixé.</p> <p>Par ailleurs, un membre a précisé que des blés à un taux entre 11 et 11,5% pouvaient obtenir de bons tests de panification, mais pas systématiquement. Par conséquent, le taux fixé à 11,5% est une garantie.</p> <p>La DGPE a rappelé que les accords interprofessionnels définissaient une catégorie premium avec un taux de protéines supérieur à 11,5%, et qu'il était donc difficile de déroger à cette règle dans le cadre du Label Rouge.</p> <p>Malgré les modifications temporaires acceptées antérieurement pour ce même motif, les membres ont constaté que les opérateurs n'avaient pas cultivé davantage de blés de force, ce qui aurait permis de sécuriser les critères du cahier des charges Label Rouge.</p> <p>Ces débats ont fait écho aux orientations du groupe de travail « Farines label Rouge » qui recommande une utilisation plus importante des blés de force dans les cahiers des charges « farine » (lié à la suppression des ajouts de gluten).</p> <p>Sur la base de ces éléments, la commission permanente a donc donné un avis défavorable à la majorité (NON: 9 ; OUI: 0 ; abstention: 1) pour la demande de modification temporaire du cahier de charges n° LA 11/08 « Farine pour pain de tradition française ».</p>
<p><b>2019-CP615</b></p>	<p><b>Labels Rouges n° LA 30/99 « Viande fraîche de veau nourri au lait entier » et n° LA 20/92 « Viande fraîche de veau nourri par tétée au pis pouvant recevoir un aliment complémentaire liquide » – Dossiers d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure - Demandes de basculement en mode 1</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance des 2 dossiers d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure (ESQS) présentés.</p> <p>La présidente de la commission nationale ESQS a souligné le travail réalisé par les ODG sur ces dossiers et les difficultés rencontrées par cette filière. Elle a tenu à préciser que, même si les résultats des analyses ne sont pas satisfaisants stricto sensu selon les règles habituelles du mode 1, elle a noté que ces produits obtenaient tout de même de bons résultats sur les critères qui paraissent les plus importants : tendreté, jutosité ... Ceci est d'autant plus vrai que les tests ont été réalisés selon un mode de présentation en monadique séquentiel (successivement), qui peut être moins efficace que la présentation en mode comparatif pour faire ressortir des différences.</p> <p>Elle a également signalé que les méthodes de préparations ont été travaillées et ne sont pas évidentes à mettre en place en laboratoire (à la poêle, comme réalisé chez soi ce qui est intéressant). Elle a également précisé qu'il pouvait être plus pertinent de disposer de grilles de caractérisation avec moins de descripteurs, dès lors qu'ils sont plus significatifs et adaptés au produit.</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable à l'unanimité pour l'approbation de ces 2 dossiers ESQS.</p>
<p><b>2019-CP616</b></p>	<p><b>Liste des bâtiments dérogatoires au critère C35 des conditions de production communes aux produits Label Rouge « Volailles fermières de chair » – Demande de modification</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de l'ODG Malvoisine visant à maintenir un bâtiment de 400 m<sup>2</sup> au sein de la liste validée des bâtiments bénéficiant d'une dérogation au critère C35 des conditions de production communes (CPC) aux produits Label Rouge « Volailles fermières de chair », du dossier et de l'analyse des services.</p>

Pour rappel, ce critère C35 a été complété dans la dernière version des CPC (v2) par le paragraphe suivant : « Dans les bâtiments dont la profondeur minimale du parcours est inférieure à 25 mètres, la production de volailles fermières de chair label rouge doit cesser lors d'un changement de propriétaire / associé ou d'OPST (...) ».

Or, dans son courrier, l'ODG a précisé que les deux bâtiments actuellement habilités Label Rouge (pour les Labels Rouges n° LA 13/88 « Poulet blanc élevé en plein air » et n° LA 15/88 « Poulet jaune élevée en plein air ») sont en cours de cession à un jeune éleveur (signature devant notaire prévue le 11/10/2019). Afin de ne pas bloquer la vente et de permettre l'installation en Label Rouge du jeune agriculteur, l'ODG demande donc la modification du nom du propriétaire associé à ce bâtiment dérogatoire au sein de la liste validée, malgré la nouvelle définition du critère C35.

Les membres de la commission permanente ont rappelé que le critère C35 a justement été validé dans la dernière révision des CPC dans le but de limiter dans le temps les dérogations accordées aux bâtiments ne répondant déjà plus aux exigences actuelles. Il a été signalé que certains ODG ont fait suspendre l'habilitation de bâtiments de certains opérateurs pour ce motif, et que par équité de traitement, la nouvelle règle doit s'appliquer.

Par ailleurs, ils ont considéré que la liste étant déjà elle-même dérogatoire à la règle, il n'était pas opportun de demander un traitement dérogatoire dans la gestion de la liste dérogatoire (maintien du nom de l'acheteur sur un bâtiment déjà dérogatoire).

La commission permanente a considéré qu'autoriser le maintien de l'activité Label Rouge dans ce bâtiment ancien et dérogatoire n'était pas rendre service à un jeune agriculteur en cours d'installation.

Elle a regretté que l'ODG n'ait pas signalé cette situation lors des débats sur la révision des CPC. Elle a précisé qu'aucune opposition n'a été faite sur l'évolution de ce critère lors de leur phase de procédure nationale d'opposition.

Enfin, la commission permanente a signalé que cette demande était arrivée extrêmement tardivement, à quelques jours de la vente, alors que cette situation était a priori connue depuis longtemps.

Suite au débat, la présidente a demandé aux membres de se prononcer sur cette demande. Un avis défavorable a été donné, à la majorité, pour cette demande (11 NON ; 0 OUI ; 1 abstention) visant à prolonger la dérogation accordée au bâtiment n° V002 AFU de M. Louis DESCAMPS, si ce bâtiment était vendu à un nouvel opérateur (M. SEVERIN), conformément aux nouvelles CPC en vigueur.

La commission permanente a demandé aux services de l'INAO d'alerter en urgence l'ODG de cette décision défavorable, au regard des conséquences que cela générerait, avant la signature de la vente programmée selon l'ODG le 11 octobre 2019.

\* \*  
\*