

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 26 mai 2020 - Visioconférence</i>	
2020-CP1000	DATE : 19 août 2020

La présidente ouvre la séance qui se tient par visioconférence, via l'application Zoom. Toutefois, pour des raisons de connexion, certains membres participent à la réunion par téléphone. Elle introduit la séance de l'instance dématérialisée par un message à l'ensemble des membres présents sur Zoom expliquant les modalités d'identification des participants, d'enregistrement et de conservation des débats ainsi que les modalités de vote. La vérification de la présence de chacun des membres est possible grâce à la visioconférence et à la réunion téléphonique. Les membres connectés par téléphone activent leur micro à l'appel de leur nom. Elle procède ensuite à la désignation d'un animateur (Raphaël BITTON). Lors de la connexion et pendant toute la durée de la réunion, chaque membre présent sur Zoom est identifié à l'écran avec ses nom et prénom.

Personnes présentes :

Présidente : Mme. HUET Dominique

Membres de la commission permanente :

Mmes BRETHERS Chantal, DELHOMMEL Catherine, VUCHER Nathalie.
MM. BONNIN Pascal, GRANGE René, GUYON Jean-Yves, MANNER Arnaud, MERCERON Didier, RENAUD Jean-François, ROLLET Jean-François, TAUZIA Bernard.

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

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

M. ROUSSEAU Xavier

Agents INAO :

Mmes DORET Adeline, EDELLI Sabine, MARTIN-POLY Catherine, OGNOV Alexandra, SICURANI Diane

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

H2Com :

M. LACOSTE Benoît

Membres excusés :

Membres de la commission permanente :

MM. BALADIER Henri, DELCOUSTAL Gérard, DONATI Mathieu, DANIEL Philippe, DROUIN Benoit.

Le directeur général de l'alimentation ou son représentant :

Mme LACOUR Nathalie.

* *
*

2020-CP1001	Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 27 janvier 2020 La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises.
2020-CP1001b	Procès-verbal de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 27 janvier 2020 La commission permanente a approuvé le compte-rendu analytique de la séance du 27 janvier 2020.
2020-CP1002	Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 10 avril 2020 La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises.
2020-CP1003	Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 21 avril 2020 La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises.
2020-CP1004	Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 30 avril 2020 La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises.
2020-CP1005	« Daurade de Corse » - « Loup de Corse » / « Bar de Corse » - Demandes de reconnaissance en IGP - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction La commission permanente a pris connaissance des demandes de reconnaissance en

	<p>IGP de la « Daurade de Corse » et du « Loup de Corse » / « Bar de Corse ». Elle a pris connaissance des éléments apportés suite à la présentation faite en octobre 2019.</p> <p>Il est regretté que les dénominations taxonomiques ne soient pas davantage mises en avant dans les cahiers des charges.</p> <p>Le représentant de la DGPE rappelle que si l'usage du terme « bar » est plus fréquent dans le nord de la France et peut expliquer le choix de la double dénomination bar/loup, s'agissant de ce dossier, il conviendra d'étoffer les preuves de réputation de la dénomination « bar de Corse ».</p> <p>Il est demandé que le dossier soit renforcé sur les questions relatives à l'impact environnemental des fermes aquacoles et notamment les critères relatifs à l'implantation de fermes (densité, taille des fermes...);</p> <p>Il est également demandé qu'une attention soit portée au contrôle des critères organoleptiques fixés dans le cahier des charges.</p> <p>Enfin, il est demandé de vérifier la rédaction relative à la fourchette des poids (500 grammes plus ou moins 5 %).</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable à l'unanimité sur le lancement de l'instruction et la désignation d'une commission d'enquête, en tenant compte des demandes de la commission permanente sur les points suivants : dénomination (taxon), preuves de réputation de la dénomination « bar de Corse », impact environnemental de la production aquacole, contrôles des caractéristiques organoleptiques, fourchettes de poids.</p> <p>La commission permanente a désigné la commission d'enquête suivante : Arnauld MANNER (Président), Christophe NICOL.</p>
<p>2020-CP1006</p>	<p>Label Rouge n° LA 13/97 « Lapin » - Demande de modification – Avis relatif au lancement de la PNO – Vote (par délégation du comité national du 28 janvier 2020)</p> <p>Par délégation du comité national, la commission permanente a pris connaissance de la position de l'ODG « Les Fermiers d'Argoat » en réponse aux questions soulevées et les réserves émises par le comité national du 28 janvier 2020 sur sa demande de modification du cahier des charges n° LA 13/97 "Lapin".</p> <p>Concernant l'utilisation du terme « enclos », un membre a indiqué que le terme le plus exact serait "leporarium" ou « garenne », qui était un terme employé dans les débuts de la production cunicole dans la Drôme, mais qu'il n'est maintenant plus utilisé.</p> <p>Le terme "enclos" n'a finalement pas été remis en cause par la commission permanente compte tenu des éléments apportés à sa connaissance. Une partie des membres est cependant gênée par le fait que ce cahier des charges soit associé au terme "fermier" alors que les lapins sont élevés en bâtiments. Il est rappelé que le terme "fermier" n'est pas réglementé pour cette production, et qu'il est donc tout à fait possible de définir ce qu'est la production de lapin fermière au sein de ce cahier des charges. Cette définition servira alors de référence : d'autres producteurs hors Label Rouge pourront bénéficier du terme fermier s'ils répondent aux exigences définies. La DGCCRF est en accord avec ces éléments et a rappelé que c'était le cas en production porcine Label Rouge où la production fermière n'est pas réglementée par arrêté.</p> <p>Certains membres se sont étonnés de l'ajout d'un bâtiment dans la liste dérogatoire juste avant la mise en PNO, et qu'aucun des bâtiments actuellement habilités ne réponde aux nouvelles exigences du cahier des charges en terme de bien-être animal (pour rappel :</p>

	<p>aménagement des enclos avec des plateformes permettant aux animaux de sauter et se cacher).</p> <p>La présidente de la commission d'enquête a répondu qu'il s'agissait d'une toute petite filière méritant d'être encouragée, car elle fait déjà bien plus que ce qui est réalisé en standard (élevage en cage). La pression sanitaire sur cette filière est telle que le développement de l'engraissement en extérieur est très difficile. C'est dans cette optique que les enclos en bâtiments sont une alternative intéressante, et qu'il est donc important d'intégrer ce nouveau bâtiment dans la liste. Les exigences sanitaires entre les lots de lapins sont très contraignantes : dans certains bâtiments habilités, il est réalisé une désinfection au chalumeau, ce qui explique la difficulté pour aménager sur le bâti existant. Le coût est donc conséquent lorsqu'un bâtiment doit être réaménagé.</p> <p>Il a été indiqué que le bien-être animal est très suivi par les ONG. Ce sont des éléments sur lesquels il faut être vigilant. Mais cette filière y répond déjà avec le cahier des charges actuel avec le seul fait de produire en enclos, et non pas en cages. Les nouveaux éléments (plateformes ...) constituent de vrais plus qui seront appréciés. Plusieurs membres souhaitent une limitation dans le temps des bâtiments dérogatoires ou l'ajout d'une précision pour que ces bâtiments ne puissent plus bénéficier de la dérogation s'ils sont cédés. La limitation dans le temps avec une fin de vie du bâtiment est actuellement difficile à définir, les services ne connaissant pas les années de construction des bâtiments habilités. Faire perdre la dérogation lors des cessions est donc jugé intéressant car ne remettant pas en cause l'économie de l'opérateur existant.</p> <p>La présidente s'est interrogée sur la possibilité de remettre en cause un élément qui avait déjà été validé par le comité national. Les services lui ont répondu que le comité national ayant donné délégation à sa commission permanente pour étudier la réponse de l'ODG et donner son avis sur le lancement de la PNO sans limitation sur les éléments à discuter (contrairement aux suites d'une PNO). Il a donc été possible de re-débattre de ces éléments, qui faisaient échos à ceux exprimés lors du dernier comité national.</p> <p>Par délégation du comité national, la commission permanente a donné un avis favorable, à la majorité, à la mise en œuvre de la PNO, sous réserve de l'accord de l'ODG pour l'ajout de la phrase sur la liste des bâtiments dérogatoires. (<i>Votants : 12 => Oui : 7 ; Non : 0 ; Abstention : 5</i>)</p> <p>Elle a également donné un avis favorable, à la majorité, à la mise à jour de la liste des bâtiments dérogatoires présentée. (<i>Votants : 12 => Oui : 8 ; Non : 2 ; Abstention : 2</i>)</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition durant la PNO, elle a également donné un avis favorable, à la majorité, pour l'homologation du cahier des charges modifié. (<i>Votants : 12 => Oui : 9 ; Non : 1 ; Abstention : 2</i>)</p>
<p>2020-CP1007</p>	<p>Label Rouge « Viande hachée surgelée de gros bovins de boucherie » - 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 « Viande hachée surgelée de gros bovins de boucherie », déposée par ATABLE.</p> <p>Les services ont précisé que pour répondre à une demande de la DGCCRF, le critère S2 sera à compléter pour préciser que les exigences sont les mêmes que la viande soit congelée ou fraîche.</p> <p>La seconde caractéristique certifiée communicante "respect du grain de viande" n'est pas jugée « parlante » pour le consommateur et sera à retravailler.</p>

	<p>Au critère S22, un membre propose de ne pas limiter le conditionnement uniquement à certains types.</p> <p>Les cheveux d'ange (vrac) étant une forme de présentation prévue par le CDC, il est demandé que cette forme soit intégrée dans le suivi de la qualité supérieure (alternance avec la forme steak haché pour les analyses à définir) car elle ne peut pas échapper au suivi. Il est précisé que pour cette forme, un minimum de 8% de MG est peut-être trop peu étant donné l'usage qui en sera fait (farce notamment).</p> <p>Plusieurs membres se sont inquiétés de l'aspect sanitaire de cette viande hachée, notamment de par le mélange de viandes congelées et fraîches, ce qui fait remonter la température avant une nouvelle surgélation. Il a été répondu que ces points sont d'ordre réglementaire. Pour un produit aussi sensible que le haché, la vigilance doit cependant rester forte. Ce sujet pourrait être abordé par une commission transversale comme la commission scientifique et technique, car comme cela a déjà été relevé, les ODG sont demandeurs d'inscrire dans leur CDC des dispositions réglementaires pour éviter aux médias de penser que ces éléments ne sont pas respectés. La DPGE a rappelé que les points réglementaires n'ont pas à figurer dans les cahiers des charges.</p> <p>Les services ont précisé que cette technologie de la viande hachée par mélange de congelé et de frais est largement employée et que c'est justement un fort potentiel de développement pour la filière Label Rouge, puisque le cahier des charges actuel ne permet pas. Le Label Rouge se doit de rester en phase avec les pratiques technologiques.</p> <p>Un membre s'est interrogé si, finalement, le fait d'avoir limité à 30% la matière première congelée n'était pas une erreur, puisque cela permettrait de laisser plus remonter la température du mélange.</p> <p>La DGPE s'est interrogée sur le maintien du critère S23 « Techniques de conditionnement », qui est implicite, notamment l'absence de fuites.</p> <p>Concernant le critère S29 « Taux minimal de matières grasses », la DGCCRF a indiqué que comme le LA 29/01 n'indique pas de minimum de MG, il n'y avait pas d'intérêt à en indiquer un ici. Il a été répondu que ce minimum est indiqué pour éviter de descendre à des valeurs plus basses (autorisées par la réglementation) dans le but de garantir des propriétés organoleptiques au produit. Plusieurs membres ont donc considéré qu'il s'agissait bien d'un plus qu'il soit indiqué. En revanche, la cohérence et l'impact sur l'autre cahier des charges LA 29/01 devront être expertisés.</p> <p>Concernant la première caractéristique communicante, un membre s'est alerté du fait qu'était noté "races à viande" alors que les races croisées sont autorisées (pas que races pures).</p> <p>Il a également été proposé d'échanger avec le groupement sur le taux « collagène / protéines » pour voir si un effort n'était pas envisageable.</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable, à l'unanimité (10 votants), au lancement de l'instruction.</p> <p>Compte tenu des remarques émises, elle a souhaité nommer une commission d'enquête. La présidente a proposé M. Henri BALADIER (Président) et M. Daniel CHEMELLE.</p> <p>Ce projet de Label Rouge portera le numéro provisoire d'instruction LR 04/20.</p>
<p>2020-CP1008</p>	<p>Label Rouge « Coquilles Saint-Jacques cuisinées surgelées » - Demande de reconnaissance en Label Rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>M. Pascal BONNIN (président du PAQ) a été placé en salle d'attente et n'a participé ni</p>

	<p>aux débats, ni au vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance en Label Rouge des « Coquilles Saint-Jacques cuisinées surgelées » et de l'analyse des services.</p> <p>Elle a estimé que le manque de précisions du pourcentage de certains ingrédients pouvait avoir une incidence sur l'homogénéité gustative du produit, notamment le vin et le Cognac. Les notions d'amidon et farine de blé ne sont pas cohérentes sur l'ensemble du cahier des charges. Il serait aussi pertinent d'examiner la possibilité d'intégrer des produits sous SIQO, tels que la farine ou le vin. En outre, le pourcentage de noix de Saint-Jacques pouvant aller de 30 à 40%, cette fourchette peut avoir un impact sur l'hétérogénéité du produit.</p> <p>Il a été évoqué la nécessité d'indiquer l'espèce <i>Pecten maximus</i> dans l'intitulé du cahier des charges, puisqu'il s'agit d'un élément qualitatif important à valoriser.</p> <p>La commission permanente estime que les délais cumulés de surgélation entre les noix de Saint-Jacques avant mise en œuvre et la date de durabilité minimale des coquilles Saint-Jacques cuisinées surgelées sont trop importants. Par ailleurs, dans le rapport d'analyses sensorielles, la durée de vie des produits testés (LR et PCC) devrait être précisée. Il paraît aussi intéressant de disposer du délai de surgélation des noix de Saint-Jacques avant mise en œuvre.</p> <p>Enfin, la commission a noté que la demande était portée par une entreprise mais que le projet de cahier des charges restait bien ouvert à d'autres opérateurs. La commission d'enquête devra s'en assurer.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable, à l'unanimité (11 votants) au lancement de l'instruction de ce projet de reconnaissance en Label Rouge « Coquilles Saint-Jacques cuisinées surgelées », jugeant qu'il s'agit d'un produit qualitatif, notamment par l'utilisation de noix de Saint-Jacques Label Rouge.</p> <p>Afin d'assurer son instruction et examiner les points soulevés par les services et la commission permanente, une commission d'enquête constituée de René GRANGE (Président) et David JOKIEL a été nommée.</p> <p>Ce projet de Label Rouge portera le numéro provisoire d'instruction LR 03/20.</p>
<p>2020-CP1009</p>	<p>Label Rouge n° LA 02/85 « Canard fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - Demande de modification - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>M. Didier Merceron (Président de l'ODG Vendée Qualité) a quitté la réunion et n'a participé ni aux débats, ni au vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges Label Rouge n° LA 02/85 « Canard fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé ». Il a été rappelé qu'en date du 22 mai 2019, la commission permanente avait déjà donné un avis favorable, à l'unanimité, pour le lancement de l'instruction sur les modifications proposées du cahier des charges mais avait proposé que le critère sur l'épointage du bec et des griffes des canards soit modifié de façon à encadrer la pratique.</p> <p>La commission permanente a donc pris connaissance du critère proposé par l'ODG pour encadrer cette pratique, dont la rédaction a été établie en concertation avec les 2 autres ODG concernés par un cahier des charges « canard mulard ».</p>

	<p>Considérant cette modification comme mineure, elle a donc donné un avis favorable, à l'unanimité (10 votants), pour l'homologation du cahier des charges n° LA 02/85 « Canard fermier élevé en plein air » modifié.</p> <p>Concernant le suivi de la qualité supérieure, elle a demandé que le dossier ESQS associé à ce cahier des charges (mais qui n'est pas impacté par les modifications) soit ajusté en définissant les descripteurs prioritaires et la règle d'analyse des résultats du profil sensoriel. Celui-ci devra lui être présenté dès la réalisation du prochain profil sensoriel, a priori programmé en 2020.</p>
2020-CP1010	<p>Labels Rouges « Poularde fermière élevée en plein air » - « Chapon de pintade fermier élevé en plein air » - Demandes de reconnaissance en Label Rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'Instruction</p> <p>Faute de temps, ce dossier est reporté à une prochaine séance.</p>
2020-CP1011	<p>Label Rouge « Viandes, abats et préparations de viande, frais ou surgelés, de porc » - 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 « Viandes, abats et préparations de viande, frais ou surgelés, de porc » déposée par le groupement demandeur « Le Cochon des Géants ». En complément des éléments du dossier, elle a été informée des réponses de plusieurs ODG (dont une majorité de refus) lors de demandes d'adhésion du groupement.</p> <p>Les débats ont porté sur l'opportunité de faire reconnaître un Label Rouge dont les porcs seraient élevés sur caillebotis, alors qu'une réflexion est en cours sur l'évolution de cette pratique, dans le cadre de la révision des CPC « Porc ». Certains membres ont indiqué que le projet de cahier des charges présentait cependant des dispositions intéressantes et que les résultats des analyses sensorielles étaient probants. Toutefois, il a été précisé que le bien-être animal devait être mieux pris en compte.</p> <p>S'agissant du refus de certains ODG pour l'adhésion du groupement pour des motifs jugés non recevables au regard du guide du demandeur ODG, du code rural et de la pêche maritime et de la directive INAO-DIR-CAC-01, la commission permanente a rappelé que l'accès à un cahier des charges Label Rouge homologué devait rester possible dès l'instant où les opérateurs sont en capacité de le respecter.</p> <p>Il est à noter que certains refus sont justifiés (LR associé à une IGP, incompatible avec la localisation des opérateurs) et que certaines demandes d'adhésion auprès d'ODG sont encore en cours mais nécessitent des éléments de réponse de la part du groupement.</p> <p>La commission permanente a noté que les attentes du groupement demandeur pour accéder au Label Rouge dans les meilleurs délais étaient fortes, au regard de ses accords avec des partenaires commerciaux. Elle souhaite qu'une solution soit trouvée rapidement. Les services ont rappelé que l'habilitation des opérateurs pour un cahier des charges existant serait plus rapide que la création d'un nouveau cahier des charges. Ils ont donc informé la commission permanente que des courriers allaient être envoyés aux ODG pour lesquels le refus est basé sur des motifs jugés non recevables.</p> <p>Il a été rappelé qu'au regard des attentes sociétales, la mise en PNO d'une demande de reconnaissance en Label Rouge pour un porc élevé sur caillebotis est susceptible de soulever de nombreuses oppositions qu'il conviendrait d'éviter. De plus, les CPC « Porc » étant en cours de révision, l'instruction d'une demande dans ce contexte pourrait s'avérer incompréhensible par d'éventuels opposants.</p>

	<p>Compte tenu de ces éléments, la commission permanente ne s'est pas prononcé, à ce stade, sur le lancement de l'instruction de la demande de reconnaissance en Label Rouge « Viandes, abats et préparations de viande, frais ou surgelés, de porc » présentée par l'association « le Cochon des géants ». Elle a décidé de reporter sa décision à la prochaine commission permanente, prévue dans un mois. Ce délai permettra de prendre connaissance des réponses qui seront apportées aux demandes d'adhésion en cours et des retours.</p>
<p>2020-CP1012</p>	<p>IGP « Jambon de Bayonne » - Demande de modification temporaire du cahier des charges</p> <p>MM. Jean-François Renaud et Pascal Bonnin sont absents lors de la présentation, les débats et le vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>Il est demandé des précisions sur les solutions alternatives prévues par l'ODG en substitution au sel de Salies-de-Béarn.</p> <p>Il est notamment demandé si la piste du recours au sel gemme de Varangeville (en Lorraine) a été envisagée et si son usage permettrait de rester plus proche des fondamentaux du cahier des charges.</p> <p>Il est répondu que le sel produit en Lorraine est du sel d'extraction de roche ou de sel obtenu après chauffage d'eau salée dans un circuit sous pression. Ces deux systèmes de production sont éloignés de la production en bassin de l'Adour nécessaire au « Jambon de Bayonne » qui est une production de sel à partir d'eau salée chauffée dans des poêles ouverts. Le sel du bassin de l'Adour n'est pas raffiné ce qui est souvent le cas dans les autres productions de sel issu des sous-sols en France. Compte-tenu des caractéristiques attendues, le groupement s'orienterait plutôt vers du sel marin.</p> <p>Il est regretté que cette modification, qui conduit à modifier un élément important du lien avec l'aire géographique et de la communication faite autour du « Jambon de Bayonne », ne soit pas assortie d'une modification des supports de communication (internet, présentoirs...) qui mettent en avant le recours à du sel issu du bassin de l'Adour.</p> <p>Il est précisé que la modification des étiquetages des jambons est, elle, bien prévue pour tout jambon salé avec un autre sel que celui de l'Adour pendant la période de modification temporaire.</p> <p>Le représentant de la DGCCRF souligne que certains arguments mis en avant concernant le sel marin ne sont plus valables du fait de la levée de certaines règles liées au confinement (et notamment concernant les contraintes liées à un éventuel approvisionnement en Espagne).</p> <p>La commission a approuvé la modification temporaire du cahier des charges de l'IGP « Jambon de Bayonne » (10 votants – 9 oui - 1 abstention).</p>

2020-CP1013	<p>Labels Rouges n° LA 03/89 « Viande, abats et viande hachée, frais et surgelés, de gros bovins de race charolaise » - n° LA 17/91 « Viande et abats, frais et surgelés de gros bovins de race blonde d'Aquitaine » - n° LA 18/91 « Viande et abats de gros bovins de boucherie » - n° LA 12/97 « Viande fraîche de gros bovins de boucherie » - n° LA 18/97 « Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race Gasconne » - n° LA 09/02 « Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine » - Dossiers d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure - Demandes de basculement en mode 1</p> <p>Faute de temps, ce dossier est reporté à une prochaine séance.</p>
QD 1	<p>Labels Rouges n° LA 11/04 « Farine pour pain de tradition français », n° LA 20/06 « Farine pour pain courant », n° LA 05/14 « Farine de meule » et LA 09/05 « Farine de froment » - Prolongation des lettres de mission des commissions d'enquêtes</p> <p>Faute de temps, ce dossier est reporté à une prochaine séance.</p>
QD 2	<p>Consultation écrite de la Commission permanente du 30 avril 2020 - Information sur les résultats</p> <p>Faute de temps, ce dossier est reporté à une prochaine séance.</p>
QD 3	<p>Label Rouge n° LA 05/89 « Viandes, abats et préparations dérivées de viande, frais ou surgelés, de porc fermier » - Mise en conformité avec la réglementation générale</p> <p>Suite à un signalement de l'ONG Welfarm, la commission permanente a pris connaissance de la mise en conformité règlementaire nécessaire pour le Label Rouge n° LA 05/89 « Viandes, abats et préparations de viande, frais ou surgelés, de porc fermier », géré par les Fermiers de Loire et Maine, et actuellement en PNO.</p> <p>Dans le cahier des charges en cours de modification, les modifications relatives à l'abreuvement des animaux nécessitent un aménagement du critère S10 et une suppression du critère S16.</p> <p>La commission permanente a donc été informée que l'avis de mise en PNO sera republié afin de tenir compte des modifications apportées au cahier des charges. Dans la cadre des prorogations, cette PNO se poursuivra jusqu'au 24 août 2020.</p>

* *
*