

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 25 juin 2020 - Visioconférence</i>	
<b>2020-CP1100</b>	<b>DATE : 19 août 2020</b>

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. BALADIER Henri, DONATI Mathieu, DROUIN Benoît, GRANGE René, 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. BONNIN Pascal, DELCOUSTAL Gérard, DANIEL Philippe et GUYON Jean-Yves.

**Le directeur général de l'alimentation ou son représentant :**

Mme LACOUR Nathalie.

\* \*  
\*

<b>2020-CP1101</b>	<p><b>Résumé des décisions de la <u>consultation écrite</u> de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 30 avril 2020.</b></p> <p>La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises.</p>
<b>2020-CP1102</b>	<p><b>« Pommes de terre de consommation pour frites »</b> - Demande de reconnaissance en Label Rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'Instruction</p> <p>M. Pascal BONNIN (président du PAQ) était absent lors des débats et du vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance en Label Rouge d'un projet de « Pommes de terre de consommation pour frites » déposée par le PAQ. Elle émane d'une demande initiale de modification du cahier des charges Label Rouge n° LA 11/09 « Pommes de terre Manon, spéciales frites » qui n'était plus produit depuis fin 2009.</p> <p>Le projet de cahier des charges a pris en compte les orientations "Pommes de terre label rouge" validées par le comité national IGP-LR-STG.</p> <p>Concernant la caractéristique certifiée communicante « Variétés sélectionnées par un jury », certains membres ne la considèrent pas comme pertinente. Si elle maintenue, il est proposé de renforcer le nombre de membres du jury de sélection présenté dans le protocole de sélection de nouvelles variétés en annexe 2, comme cela a été fait dans la demande de reconnaissance de la pomme de terre de consommation à chair ferme.</p> <p>La commission a noté qu'il n'est proposé qu'une seule variété dans le cahier des charges et qu'il serait intéressant d'en proposer plusieurs pour la pérennité du Label Rouge. Elle souhaite connaître la position du demandeur à ce sujet.</p> <p>Certains points restent à préciser et à argumenter, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- la définition du produit courant prévoit une pomme de terre plutôt fondante que ferme. Vérifier si c'est nécessaire de spécifier ces caractéristiques. La variété Mona Lisa n'est peut-être pas adaptée, notamment au regard de son usage culinaire (purée plutôt que frites) ;</li><li>- le calibre des pommes de terre prévu par l'accord interprofessionnel est jugé petit pour l'obtention de frites, et interpelle certains membres ;</li><li>- concernant les PM 24 et 25 (températures de stockage), il conviendra que des températures inférieures soient fixées pour le PM24 et justifiées ou expertisées pour le PM25 ;</li></ul>

	<p>- dans le protocole d'introduction de nouvelles variétés, la notation minimum pour le critère d'aptitude à la friture "assez bonne" n'est pas suffisamment exigeant.</p> <p>La commission a relevé que la valeur d'IFT fixée à 13 pouvait manquer de pertinence. Elle demande d'évaluer si l'IFT maximal (valeur fixe de 13) est bien adapté à toutes les zones de production (certains membres la jugent trop grande et d'autres pas assez), ou si une valeur proportionnelle et inférieure à une valeur de référence régionale ne pourrait pas être fixée à la place (moins risquée pour chaque région de production).</p> <p>L'évaluation et le suivi de qualité supérieure posent plusieurs questions :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- absence de descripteurs sur la pomme de terre crue dans la grille de caractérisation (puisque celle-ci est orientée sur son usage culinaire).</li> <li>- Une frite doit-elle être croustillante et fondante ou ferme ?</li> <li>- Le temps de cuisson des pommes de terre devrait être modulé car en fonction du type de pommes de terre et de leur usage, il peut y avoir de grandes différences.</li> </ul> <p>Au regard de la complexité de fixer des valeurs cibles sur l'ensemble des pratiques de fertilisation, irrigation et/ou traitements phytosanitaires alors que les pratiques alternatives nécessitent de travailler sur différents critères simultanément, mais qui sont variables selon les lieux de production, la commission permanente a confirmé la pertinence d'analyser la piste d'une certification environnementale qui répondrait à la préoccupation et serait en cohérence avec les orientations prises par l'INAO pour l'ensemble des SIQO.</p> <p>En lien avec les évolutions législatives sur le conditionnement et les emballages, le cahier des charges devra préciser la possibilité ou non de vente en vrac, et l'usage éventuel de plastique dans les conditionnements autorisés.</p> <p>La commission permanente considère que ce projet de Label Rouge est très orienté sur l'usage "frites" et que cela nécessitera d'être précisé sur l'étiquetage par une dénomination spécifique afin d'éviter toute déception du consommateur qui en ferait un autre usage.</p> <p>Le représentant de la DGCCRF fait remarquer que la caractéristique communicante "fritable" correspond bien aux accords interprofessionnels et qu'il est positif d'intégrer cet accord dans un Label Rouge qui en reprend les préconisations. La DGCCRF suivra particulièrement l'instruction de ce dossier et apportera des compléments si nécessaire.</p> <p>A l'unanimité, la commission a donné un avis favorable pour le lancement de l'instruction et a proposé la nomination d'une commission d'enquête issue des membres du groupe de travail « Pommes de terre label rouge » : Mathieu DONATI (président) et Jean-Marc POIGT.</p> <p>Ce projet de Label Rouge sera instruit sous le numéro provisoire <b>LR 08/20</b>.</p>
<p><b>2020-CP1103</b></p>	<p><b>Label Rouge « Viandes, abats et préparations de viande, frais ou surgelés, de porc »</b> - Demande de reconnaissance en Label Rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction  <i>(2<sup>e</sup> passage suite à la CP du 26 mai 2020)</i></p> <p>La commission permanente a pris connaissance des suites données à 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 » après la présentation effectuée en séance le 26 mai 2020.</p> <p>Les membres ont été informés qu'aucune des demandes d'adhésion à un ODG de la filière n'a pu aboutir à ce jour. Certaines raisons sont justifiées (point du cahier des charges ou association à une IGP) mais d'autres n'ont pas été jugées recevables. Les membres ont exprimé leur réprobation face à cette position de certains ODG et ont souligné que cette situation n'était pas acceptable. Ils ont rappelé qu'un opérateur ne peut se voir refuser l'accès à un cahier des charges qu'au seul motif qu'il n'est pas en mesure de respecter</p>

	<p>les conditions de production définies par ce cahier des charges. Même si certains membres ont précisé qu'un ODG ne pouvait pas accepter toutes les demandes, il a été souligné que le Label Rouge est un signe officiel de la qualité et de l'origine. A ce titre, le cahier des charges n'est pas la propriété d'un ODG, n'est pas l'exclusivité d'un distributeur et est ouvert à tous. De plus, il ne peut pas être circonscrit au seul territoire français.</p> <p>Le refus des ODG s'inscrivant en contradiction avec les dispositions du Code Rural et de la Pêche Maritime, la commission permanente a émis le souhait que les services de l'état interviennent fermement auprès des ODG ayant refusé la demande d'adhésion du groupement demandeur et qu'un rappel de leurs obligations soit communiqué à tous les ODG. Elle a également émis la possibilité d'un examen approfondi des statuts. Les services ont rappelé leur engagement sur ce sujet lors de l'instruction des demandes de modification d'un cahier des charges.</p> <p>La possibilité de créer un cahier des charges par un ODG plus transversal pour pouvoir accueillir ce type de nouveaux opérateurs a été abordée. Au regard de la grande motivation affichée par le groupement demandeur, du projet de cahier des charges déjà qualitatif proposé, et de la légitimité à traiter cette demande de reconnaissance en Label Rouge, la commission permanente a jugé préférable d'instruire la demande de reconnaissance du Label Rouge en parallèle aux interventions qui seront réalisées auprès des ODG. Elle souhaite que cette instruction soit menée dans les meilleurs délais en vue d'un passage en comité national d'octobre, afin que les demandeurs ne soient pas pénalisés par cette situation.</p> <p>S'agissant du projet de cahier des charges, la commission permanente a précisé qu'il comportait des éléments spécifiques intéressants et mieux disants que les cahiers des charges actuels (porcs non fermiers). Elle a jugé nécessaire que soient prises en compte les évolutions et réflexions déjà évoquées dans le cadre de la révision des conditions de production communes « Porc ». Notamment la commission d'enquête devra s'assurer que le cahier des charges présente des dispositions renforcées permettant de garantir le bien-être animal et prévoient un aménagement des bâtiments en cohérence avec les attentes sociétales (pas de caillebotis intégral), tout en tenant compte de la situation des opérateurs actuellement engagés dans le projet, mais avec des bâtiments anciens.</p> <p>Compte tenu de ces éléments, la commission permanente s'est prononcée à l'unanimité (11 voix) pour 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 ».</p> <p>Elle a désigné deux membres du groupe ad hoc « Modification des CPC Porc » pour composer la commission d'enquête : Jean-François RENAUD (Président) et Pierre CABRIT.</p> <p>Ce projet de Label Rouge sera instruit sous le numéro provisoire <b>LR 07/20</b></p>
<p><b>2020-CP1104</b></p>	<p><b>« Abricot des Baronies »</b> - Demande de reconnaissance en IGP - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier de demande de reconnaissance en IGP.</p> <p>La commission permanente a retenu les remarques formulées par les services dans leur analyse.</p> <p>Elle a notamment considéré que le nombre de variétés retenues est très important, lesquelles présentent des caractéristiques différentes (notamment concernant l'abricot blanc dont la réputation sur l'aire n'est pas démontrée).</p> <p>La description du produit devrait donc être améliorée sur ce point. De même, il est regretté que d'autres critères ne soient pas proposés comme par exemple des caractéristiques sensorielles (jutosité...) ou analytiques (teneur en provitamine A).</p>

	<p>Concernant les caractéristiques de l'aire géographique, il est mis en avant, notamment dans certains secteurs d'altitude, des problèmes de gels récurrents qui doivent être pris en compte par le groupement.</p> <p>La commission permanente a considéré que la proposition faite en matière de densité, très élevée, devait être approfondie dans la mesure où celle-ci peut être un facteur limitant de la qualité du produit.</p> <p>Concernant le lien à l'origine du produit, la commission permanente a demandé d'approfondir cette rubrique, et notamment la mise en avant de l'ensoleillement (alors qu'il est mentionné que cet abricot est un des derniers abricots présents sur le marché, ce qui peut apparaître contradictoire). Il est souligné qu'il est nécessaire de mettre en perspective cette référence à l'ensoleillement et les autres conditions climatiques (température).</p> <p>La commission permanente demande que davantage de preuves de réputation ancienne de la dénomination soient apportées dans la mesure où cette réputation est fortement assise sur l'usage de la marque, dont l'usage est avéré depuis une période relativement récente.</p> <p>Concernant la marque, les services indiquent qu'à ce jour son rachat par le groupement demandeur n'est pas encore effectif.</p> <p>Le représentant de la DGPE reprend les remarques des services de l'INAO et complète l'analyse par rapport à la description du produit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la spécificité du produit doit être approfondie, en ce sens qu'il conviendrait de préciser explicitement les caractéristiques qui le distinguent d'autres types d'abricots la disposition conduisant à réserver la catégorie II aux produits biologiques peut s'entendre, mais mériterait d'être reformulée afin de ne pas laisser penser que l'IGP est moins disante quand elle est couplée à l'agriculture biologique. A cette fin, il serait utile de préciser que les abricots de catégorie II sont des fruits qui peuvent présenter quelques défauts, à condition toutefois de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation</li> </ul> <p>Il émet des réserves quant à la restriction à 4h des étapes de tri/calibrage/conditionnement et ajoute que cette disposition devra être justifiée en lien avec la qualité du produit, si le groupement décide son maintien, afin d'être acceptée par la Commission européenne.</p> <p>Concernant la dénomination, compte-tenu de la superposition de l'aire avec le parc naturel régional des Baronnies, la commission permanente souhaite que le parc, et plus largement les utilisateurs de la dénomination au sein de l'aire soient informés de la démarche d'IGP, notamment au travers d'une pré-information dont l'étendue devra être suffisamment large.</p> <p>Les services de l'INAO précisent que le travail sur cette démarche d'IGP est réalisé avec l'appui de la chambre d'agriculture qui est également impliquée dans le parc naturel régional.</p> <p>Une information officielle du parc est toutefois demandée.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction (11 votants – 10 oui – 1 abstention) et à la désignation d'une commission d'enquête. Elle a approuvé à l'unanimité (11 votants) la composition de la commission d'enquête (M. Philippe Daniel – président – et M. Bernard Borredon), ainsi que la nécessité de mettre en œuvre une procédure de pré-information.</p>
<p><b>2020-CP1105</b></p>	<p><b>IGP - Articulation plan de contrôle et cahier des charges - Note d'information - Demande d'orientations</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la note.</p> <p>Concernant la méthode de travail, la commission permanente a validé à l'unanimité (12 votants) la proposition faite et notamment la constitution d'un groupe de travail composé</p>

	<p>des présidents des différentes commissions d'enquête et souhaite que les propositions de ce groupe soient débattues devant le comité national.  La présidence du groupe est confiée à Didier Merceron.  La désignation de ce groupe devra être soumise au comité national dans la mesure où la commission permanente n'a pas délégué.  La commission permanente a également pris connaissance et validé les échéances de travail proposées par les services de l'INAO pour chacun des dossiers en annexe de la note du dossier.</p> <p>Concernant les différentes questions posées par les premiers dossiers, la commission permanente a émis les avis suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- concernant l'intégration de l'huile d'insectes ;</li> </ul> <p>La commission permanente s'est interrogée sur la perception de ce produit et souhaite avancer prudemment sur ce sujet. Elle souhaite en tout état de cause attendre le résultat de l'expérimentation conduite dans la filière label rouge avant d'envisager son intégration dans les IGP ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le développement d'une argumentation pour la diminution du pourcentage de céréales dans la ration ;</li> </ul> <p>La commission permanente a confirmé qu'il fallait une argumentation dûment justifiée, notamment concernant les produits qui vont compenser la baisse de céréales et donner plus d'éléments sur ces derniers (augmentation des protéagineux ou des sous-produits). L'argumentation devrait être axée sur l'augmentation de la part des matières premières issues de l'aire géographique, renforçant ainsi le lien à l'origine de l'IGP ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la caractérisation du parcours pour chaque IGP ;</li> </ul> <p>La commission permanente a confirmé qu'il était possible, sur la base des éléments des CPC volailles LR, de renforcer les éléments de spécificités des parcours pour chaque IGP en lien avec l'aire géographique ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'opportunité de prévoir l'implantation de volières pour les pintades ;</li> </ul> <p>La commission d'enquête souhaite mettre au débat le recours aux volières comme alternative à la fin de l'éjointage pour la production de pintades. Le maintien des parcours et un élevage plein air, plutôt que des volières, semble préférable pour certains. D'autres considèrent que l'interdiction de l'éjointage combiné à l'interdiction de volières risque de conduire à l'arrêt de certains élevages de pintades et de cailles [produit non identifié dans la note présentée du fait de l'absence de cette production dans le cahier des charges IGP « Volailles de la Champagne »].</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'opportunité du maintien de l'obligation de disposer d'un agrément sanitaire CE pour les abattoirs.</li> </ul> <p>Les administrations rappellent leurs réserves sur l'obligation de disposer d'un agrément sanitaire CE pour les abattoirs qui conduirait à l'exclusion de petits opérateurs, voire de certaines IGP commercialisés en circuits courts, lesquels répondent par ailleurs à des attentes actuelles.  Plusieurs membres regrettent cette position, la commission permanente acte que ces dispositions ne peuvent pas être maintenues.</p>
<p><b>2020-CP1106</b></p>	<p><b>« Poularde fermière élevée en plein air » - « Chapon de pintade fermier élevé en plein air » - SYVOFA - Demandes de reconnaissance en Label Rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'Instruction</b>  <i>Report de la CP du 26/05/20</i></p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier de demande de reconnaissance en Label Rouge pour la poularde jaune et le chapon de pintade.</p> <p>Sur la période de présence des perchoirs, plusieurs membres ont relevé qu'il était préférable d'installer les perchoirs à partir de la 4<sup>ème</sup> semaine d'âge des volailles au lieu des 2 semaines d'âge proposées dans les cahiers des charges. Sous réserve de l'accord</p>

	<p>de l'ODG sur ce point, elle a donné un avis favorable, à l'unanimité, au lancement de l'instruction des deux projets de reconnaissance en Label Rouge.</p> <p>Elle n'a pas estimé nécessaire de nommer une commission d'enquête.</p> <p>A noter que le nouveau cahier des charges « chapon de pintade » ne pourra pas s'inscrire dans le cadre de l'IGP « Volailles d'Auvergne », car le chapon de pintade n'y est pas reconnu.</p> <p>Ces projets de Label Rouge seront instruits sous les numéros provisoires <b>LR n° 05/20</b> « Poularde jaune fermière élevée en plein air » et <b>LR n° 06/20</b> « Chapon de pintade élevé en plein air ».</p>
<b>2020-CP1107</b>	<p><b>Cahiers des charges Label Rouge - n° LA 19/01 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais » - n° LA 48/88 « Chapon jaune fermier, élevé en plein air, entier, frais » - MALVOISINE - Demande de modifications - Examen de l'opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition</b>  <i>Par délégation du comité national du 28 janvier 2020</i></p> <p>Faute de temps, le dossier est reporté à la séance du 26 juin 2020.</p>
<b>2020-CP1108</b>	<p><b>Label Rouge n° LA 16/93 « Viande fraîche de gros bovins fermiers » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges Label Rouge n° LA 16/93 « Viande fraîche de gros bovins fermiers », visant à ouvrir le cahier des charges aux élevages non fermiers.</p> <p>En écho aux problèmes d'accès à un cahier des charges existant (cf. dossier 2020-CP1103 « Porc »), les membres ont souligné qu'il s'agissait d'une bonne solution pour un cahier des charges multi-races. Celui-ci pourra ainsi rassembler de nombreux élevages et des opérateurs répartis sur l'ensemble du territoire. Cette ouverture va dans le sens du développement des débouchés, notamment en restauration collective.</p> <p>Il a été indiqué, en parallèle du dossier de reconnaissance 2020-CP1103 « Porc », que cela peut cependant créer une concurrence entre opérateurs, mais que cela indique surtout que la demande est en nette progression, ce qui est très positif pour les Labels Rouges.</p> <p>La commission a donc donné un avis favorable à l'unanimité (9 votants) au lancement de l'instruction sur cette demande, sans nommer de commission d'enquête.  Elle a également donné un avis favorable à l'unanimité (9 votants) pour que la caractéristique communicante sur l'âge d'abattage soit proposée au retrait et que le paragraphe introductif sur le terme fermier (puisque sans point de contrôle) soit également retiré.</p>
<b>2020-CP1109</b>	<p><b>IGP « Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) » - Conditions de production communes (CPC) relatives à la production en Label Rouge « Palmipèdes gavés » (Canard Mulard et Oie)</b>  - Demandes de modification temporaire du cahier des charges IGP et des CPC Label Rouge liée aux mesures prises pour la lutte contre la propagation de la covid-19 - Avis sur la demande de modification temporaire des cahiers des charges</p>

	<p>Mme Chantal Brethes est placée en salle d'attente pendant la présentation, les débats et le vote de la demande.</p> <p>La commission permanente a débattu de la demande, considérant légitime d'aider les entreprises sans porter atteinte à la qualité du produit et aux promesses faites au consommateur.</p> <p>Elle a considéré que les 2 demandes étaient très différentes.</p> <p>La commission permanente a considéré que la demande relative à l'IGP peut s'entendre, notamment dans la mesure où la durée de conservation des foies gras congelés/surgelés reste en dessous des durées observées dans les produits standard.</p> <p>En revanche, la commission permanente a souligné que la demande d'allongement de la DLC relative au Label Rouge, et notamment au regard des volumes mis en jeu n'est pas recevable en l'absence de tests (de vieillissement et de maintien de la qualité supérieure). La durée demandée pour cette modification temporaire est par ailleurs supérieure aux durées précédemment accordées aux autres demandes Label Rouge.</p> <p>En conclusion, la commission permanente a approuvé à l'unanimité (10 votants) la demande relative au cahier des charges de l'IGP.</p> <p>Elle a rejeté, à la majorité, la demande relative aux conditions de production communes « Palmipèdes gavés » (10 votants – 2 oui – 8 non).</p>
<b>2020-CP1110</b>	<p><b>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 » et 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.</b>  <i>Report de la CP du 26/05/20</i></p> <p>Faute de temps, le dossier est reporté à la séance du 26 juin 2020.</p>
<b>QD 1</b>	<p><b>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</b></p> <p>Faute de temps, le dossier est reporté à la séance du 26 juin 2020.</p>

\* \*  
\*