

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 14 octobre 2020 - Visioconférence</i>	
2020-CP1400	DATE : 21 décembre 2020

Personnes présentes :

Présidente : Mme HUET Dominique

Membres de la commission permanente :

MM. BALADIER Henri, BONNIN Pascal, DANIEL Philippe, DELCOUSTAL Gérard, DONATI Mathieu, DROUIN Benoit, GRANGE René (après-midi), GUYON Jean-Yves, MANNER Arnaud, MERCERON Didier, ROLLET Jean-François et TAUZIA Bernard
Mmes BRETHERS Chantal, DELHOMMEL Catherine et VUCHER Nathalie.

Commissaire du gouvernement ou son représentant :

Mmes BLANC Méлина (matin) et PIEPROWZNIK Valérie (après-midi).

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

Mme LOUIS Marion
M. APPAMON Gregor (matin)

**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 BABOILLARD Claire, EDELLI Sabine, OGNOV Alexandra et SICURANI Diane.
MM. BARLIER André, FOURNET-FAYAS Nicolas, GROSSO Frédéric, HAVARD Joachim et PILLLOT Julien.

H2Com :

Mme ATOUN Hélène

Membres excusés :

Membres de la commission permanente :

MM. GRANGE René (matin) et RENAUD Jean-François,

Le directeur général de l'alimentation ou son représentant :

Mme LACOUR Nathalie.

* *
*

La présidente ouvre la séance qui se tient par visioconférence, via l'application Zoom.

La commission permanente est informée que la modification du règlement intérieur des instances, en date du 20 août 2020 permet désormais, lorsque les circonstances le justifient, de tenir les séances des instances de l'INAO en dématérialisée (audioconférence ou visioconférence). Ainsi et conformément à l'article 21 du règlement intérieur des instances, Madame la Présidente, Dominique Huet a réuni la commission permanente au moyen d'une visioconférence.

Elle introduit la séance de l'instance dématérialisée par un message à l'ensemble des membres explicitant les modalités d'identification des participants, d'enregistrement et de conservation des débats ainsi que les modalités de vote.

La présence de chacun des membres est possible grâce à la visioconférence. Les membres connectés par téléphone activent leur micro à l'appel de son nom.

Lors de la connexion et pendant toute la durée de la réunion, chaque membre présent est identifié à l'écran avec ses nom et prénom.

2020-CP1401	Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 9 octobre 2019 La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises de la séance du 9 octobre 2019.
2020-CP1402	Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 26 mai 2020. La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises de la séance du 26 mai 2020.
2020-CP1403	Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de la consultation écrite du 19 juin 2020 La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises de la séance (consultation écrite) du 19 juin 2020.
2020-CP1404	Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 25 juin 2020 La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises de la séance (consultation écrite) du 25 juin 2020.
2020-CP1405	IGP « Volailles de Bretagne » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction. La commission permanente a pris connaissance de la demande. Le représentant des consommateurs regrette que selon les IGP, toutes les étapes ne soient pas localisées car il considère que cela est source de confusion pour le consommateur. Il est rappelé que la définition de l'IGP ne permet de localiser une étape que dans la mesure où cette localisation peut être motivée au regard du lien à l'origine.. En outre, la difficulté de localiser les opérations d'accoupage et d'origine des aliments pour cette IGP en particulier sont soulignées. Le délai de 96 heures entre abattage et surgélation est jugé trop long.

	<p>Il est demandé, concernant la question du bien-être animal, que les dispositions relatives à la finition des animaux et à leur claustration soient précisées.</p> <p>La commission permanente a longuement débattu de la demande du groupement d'élargir l'IGP aux produits élaborés (brochettes, marinades...).</p> <p>D'une part, elle s'est interrogée sur la possibilité d'intégrer à l'IGP des produits dont une part significative n'est pas couverte par l'IGP (par exemple pour des brochettes constituées parfois jusqu'à 40% d'autres matières premières que de la viande). Il est aussi posé la question de savoir si pour l'intégration de ces nouveaux produits, il est nécessaire (ou non) de démontrer leur rattachement à la réputation de la dénomination. Le représentant de la DGPE indique que des échanges avec la Commission européenne sont en cours afin de poursuivre l'expertise sur ce sujet.</p> <p>D'autre part, la commission permanente souligne qu'il est important de rechercher des moyens de valoriser ces produits élaborés en lien avec l'IGP. La question est donc posée de savoir si cette valorisation doit se faire dans le cadre du cahier des charges de l'IGP ou de l'utilisation des IG en tant qu'ingrédients.</p> <p>Ces questions, ainsi que celle de l'introduction du chapon de pintade (dont la production dans la zone est attestée mais sans l'usage du nom) illustrent la problématique générale de la protection des dénominations enregistrées.</p> <p>Pour traiter ce sujet, il est rappelé qu'un groupe de travail composé de tous les présidents des commissions d'enquête désignées dans le cadre du chantier articulation cahier des charges / plans de contrôle sera réuni et qu'il lui sera demandé de proposer des orientations générales qui permettent un traitement harmonisé et des réponses cohérentes aux différents dossiers.</p> <p>Afin de ne pas fermer la porte à la commercialisation des produits élaborés, la commission permanente souhaiterait qu'un groupe de travail soit aussi désigné pour traiter de ce sujet qui ne concerne pas uniquement les volailles mais l'ensemble des IGP et les AOP.</p> <p>Ce groupe devrait fonctionner avec des passerelles vers le groupe de travail Univers du label rouge.</p> <p>D'une manière générale, il est souligné la volonté partagée de toute la filière volailles d'engager un travail de renforcement des cahiers des charges IGP et que cet exercice permette de développer les produits de découpe et les produits élaborés, sans position dogmatique, mais dans le respect de la réglementation européenne.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction de cette demande (14 votants – unanimité) et désigné une commission d'enquête chargée d'examiner cette demande de modification de l'IGP composée de M. Jean-François Rollet (président) et Rémi Lecerf. Enfin, la commission permanente a approuvé la lettre de mission de la commission d'enquête.</p>
<p>2020-CP1406</p>	<p>IGP « Volailles de Gascogne » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier et renouvelé les remarques générales formulées lors de l'examen du dossier « Volailles de Bretagne ». Il est souligné que le délai de 96 heures entre abattage et surgélation est très long.</p> <p>D'une manière générale, il est souligné que la démarche de modification des cahiers des charges entreprise dans les IGP est très positive et que cette démarche qui représente un gros travail pour tout le monde, contribuera au renforcement de la crédibilité du signe IGP.</p> <p>Des explications sont demandées quant à l'obligation d'approvisionnement en maïs non-OGM associée à la suppression de l'obligation d'origine sud-ouest des aliments. Par ailleurs il est demandé pourquoi cette disposition « maïs non OGM » n'est pas également appliquée aux autres composants de l'alimentation.</p>

	<p>Concernant l'abaissement du taux de céréales à 70%, pour les membres de la commission permanente, si cette demande peut être acceptable, il est souligné un manque de cohérence dans l'argumentaire puisqu'il n'est prévu aucune obligation quant à une origine locale des protéines.</p> <p>Certains regrettent que plusieurs demandes de modification conduisent à augmenter la densité des animaux en bâtiments et sur parcours.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction de cette demande (15 votants – unanimité) et désigné une commission d'enquête chargée d'examiner cette demande de modification de l'IGP composée de M. Philippe Daniel (président), Jean-Yves Ménard et Patrick Soury. Enfin, la commission permanente a approuvé la lettre de mission de la commission d'enquête.</p>
2020-CP1407	<p>IGP « Volailles du Gers » - Demande de modification du cahier des charges Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier.</p> <p>La commission permanente est étonnée que les produits cuits, qui ne relèvent pas de la même classe, aient pu être inclus dans le cahier des charges enregistré.</p> <p>Le représentant des consommateurs souligne que l'évolution des critères de densité sur parcours concernant les poulardes et les pintades, conduit à une diminution des exigences.</p> <p>En outre, il regrette l'abandon du poulet roux, considérant que cela conduit à une homogénéisation des différentes IGP.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction de cette demande (15 votants – unanimité) et désigné une commission d'enquête chargée d'examiner cette demande de modification de l'IGP composée de M. Philippe Daniel (président), Jean-Yves Ménard et Patrick Soury. Enfin, la commission permanente a approuvé la lettre de mission de la commission d'enquête.</p>
2020-CP1408	<p>IGP « Volailles des Landes » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>M. Tauzia est placé en salle d'attente virtuelle pendant la présentation, le débat et le vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier et renouvelé les remarques générales formulées lors de l'examen du dossier « Volailles de Bretagne ».</p> <p>Il est demandé des éléments complémentaires concernant la justification de l'intégration des abats, notamment en termes de spécificité des produits et de rattachement à la réputation de la dénomination.</p> <p>Le représentant des consommateurs souligne que les densités sont également revues à la hausse. Il regrette également les dispositions relatives à l'éjointage.</p> <p>Enfin, il est fait état de dispositions générales qui ne semblent pas contrôlables.</p> <p>Concernant l'ajout de nouveaux produits, il est demandé s'il existe une durée minimale d'antériorité nécessaire pour justifier ces demandes et notamment si la durée de 5 ans mentionnée dans le cadre d'autres dossiers peut être appliquée.</p> <p>Il est répondu que cette durée a parfois été utilisée comme une période de référence même s'il n'existe pas de disposition réglementaire permettant de le confirmer.</p> <p>Le représentant de la DGPE souligne que la demande comporte une augmentation notable du poids des chapons, à la différence des autres volailles, et qu'un argumentaire sera donc à prévoir sur ce volet.</p> <p>Ces différentes demandes devront faire l'objet d'attention particulière de la commission d'enquête.</p>

	<p>La commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction de cette demande (13 votants –unanimité) et désigné une commission d'enquête chargée d'examiner cette demande de modification de l'IGP composée de M. Philippe Daniel (président), Jean-Yves Ménard et Patrick Soury. Enfin, la commission permanente a approuvé la lettre de mission de la commission d'enquête.</p>
2020-CP1409	<p>Label Rouge n° LA 02/16 « Conserves de maquereaux » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du Label Rouge n° LA 02/16 « Conserves de maquereaux », de l'ensemble des éléments du dossier et de l'analyse des services.</p> <p>Elle estime que l'ajout de ces 2 nouvelles recettes met en avant la valorisation qu'apporte le Label Rouge sur ces produits, au vu du développement rapide des volumes commercialisés.</p> <p>Dans l'attente des travaux de la Commission Nationale ESQS et du Groupe « Univers du Label Rouge » sur les procédures simplifiées destinées aux extensions de recette propres à ce type de produit transformé, un débat s'est tenu sur la nécessité de présenter des analyses sensorielles dans le cas de nouvelles recettes intégrées à un cahier des charges existant. Ceci d'autant plus que dans le cas présent, la caractérisation sensorielle porte uniquement sur la principale matière première : le maquereau. Les analyses permettent d'assurer le maintien de la qualité supérieure et de la caractérisation des produits auprès des consommateurs.</p> <p>La commission permanente a considéré que la nomination d'une commission d'enquête n'était pas nécessaire. Certains membres se sont interrogés sur la nécessité de proposer la mise en procédure nationale d'opposition (PNO) de ce cahier des charges du fait qu'il est jugé qualitatif et pertinent par l'ensemble de la commission permanente.</p> <p>Les services de l'INAO et certains membres ont souligné l'importance d'une équité de traitement, vis-à-vis d'autres dossiers qui ont fait l'objet d'une PNO. Il a cependant été rappelé qu'il avait déjà été acté par les instances que la qualité supérieure de ce produit s'appuyait sur le maquereau. Par conséquent, le vote a été lancé pour que la commission permanente puisse clairement se positionner par rapport au caractère majeur ou mineur de cette modification.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, le dossier a été soumis au vote. A la majorité (15 votants : 8 OUI ; 5 NON ; 2 abstention), la modification a été considérée comme mineure et l'homologation du cahier des charges n° LA 02/16 « Conserves de maquereaux » modifiée a été approuvée.</p>
2020-CP1410	<p>Label Rouge « Soupe de poissons » - Demande de reconnaissance en Label Rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>Pascal BONNIN (Président du PAQ) a été placé en salle d'attente 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 « Soupe de poissons », de l'ensemble des éléments du dossier et de l'analyse des services.</p> <p>La commission permanente souhaite qu'une analyse spécifique soit réalisée sur les ingrédients mis en œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none">- espèces de grondin principalement mises en œuvre (et non pas l'ensemble des espèces de grondins),

	<ul style="list-style-type: none">- teneur en sel élevée (quel impact sur le goût, sur la santé des consommateurs et le lien entre le % incorporé et le paragraphe « <i>Eléments justificatifs de la qualité supérieure</i> »),- les pourcentages de légumes et tomates bien qu'encadrés peuvent être élevés- quid de l'utilisation de vin blanc et/ou d'eaux de vie ?- les arômes artificiels, s'ils sont maintenus, doivent être décrits,- la présence de crustacés ayant un impact fort sur le goût du produit, même à faible proportion. <p>Par ailleurs, la commission permanente souhaite que soit précisée la quantité d'eau mise en œuvre dans la soupe de poissons.</p> <p>Concernant les qualités organoleptiques de la soupe de poissons, la commission permanente estime qu'il est nécessaire de mettre en cohérence la caractérisation du cahier des charges avec les caractéristiques certifiées communicantes afin de valoriser le goût de poissons et sa texture (et non le goût d'épices ou la couleur marron, qui ne paraît pas forcément qualitative pour le produit), en travaillant notamment sur les descripteurs de la grille de caractérisation en lien avec ceux testés dans les profils sensoriels.</p> <p>Par ailleurs, elle considère que la texture de la soupe de poissons est très importante pour les consommateurs, il serait donc intéressant de mettre en avant ce critère en lien avec le procédé et l'absence d'agent texturant dans le produit.</p> <p>Dans l'ensemble, la commission permanente valide les points soulevés par les services.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, la commission permanente a donné un avis favorable, à l'unanimité (14 votants), au lancement de l'instruction du projet de reconnaissance en Label Rouge « Soupe de poissons », qui sera identifié par le numéro provisoire : LR 09/20.</p> <p>Elle a nommé une commission d'enquête : Arnauld MANNER (Président) et Nadine MORCHE (remplacée au besoin par Didier MOISSONNIER, en cas d'indisponibilité). A noter que le Président est aussi membre de la commission d'enquête « Soupe aux araignées de mer » en cours d'instruction.</p>
2020-CP1411	<p>Label Rouge n° LA 07/09 « Noix de Saint-Jacques (<i>Pecten maximus</i>) fraîches ou surgelées » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>Arnauld MANNER (Directeur de l'ODG Normandie Fraicheur Mer) a été placé en salle d'attente 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 07/09 « Noix de Saint-Jacques (<i>Pecten maximus</i>) fraîches ou surgelées », de l'ensemble des pièces du dossier et de l'analyse des services.</p> <p>La demande de modification portait sur :</p> <ul style="list-style-type: none">- L'ajout d'un nouvel outil de surgélation (cellule de surgélation), ce qui impliquait de modifier la valeur cible sur la descente en température lors de la surgélation ;- La remise en forme du CDC ;- La mise à jour du dossier ESQS suite au basculement des modalités du mode 1. <p>Un membre de la commission permanente s'est interrogé sur la nécessité d'intégrer le type de matériel de surgélation dans les cahiers des charges étant donné leur régulière évolution.</p> <p>Par ailleurs, certains membres ont à nouveau regretté le retrait de critères d'ordre réglementaires, empêchant ainsi le contrôle renforcé de ces points en compléments des contrôles par l'administration. Il a été rappelé qu'il existait une procédure d'information et de coopération permettant aux OC de signaler un dysfonctionnement aux administrations.</p>

	<p>D'autres points du cahier des charges ont été abordés, mais la présidente a souhaité que les débats restent centrés sur les sujets liés à la demande de modification.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, le dossier a été soumis au vote. A la majorité (14 votants : 13 OUI ; 1 NON ; 0 abstention), la modification a été considérée comme mineure et l'homologation du cahier des charges n° LA 07/09 « Noix de Saint-Jacques (<i>Pecten maximus</i>) fraîches ou surgelées » modifié a été approuvée.</p>
2020-CP1412	<p>IGP « Agneau du Limousin » - Demande de transfert de reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable (15 votants – unanimité):</p> <ul style="list-style-type: none">- au retrait de la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion pour l'IGP « Agneau du Limousin » de l'Association « Agneau du Limousin »,- à la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion de l'Association Limousine de la Qualité et de l'Origine, dite Limousin Promotion, pour l'IGP « Agneau du Limousin ».
2020-CP1413	<p>Melon de Cavaillon - Demande de reconnaissance en IGP - Examen de l'opportunité de réactivation de la commission d'enquête</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de l'évolution de la demande de reconnaissance en IGP du « Melon de Cavaillon ».</p> <p>Des questions sont posées sur les faibles volumes revendiqués dans le cadre de l'IGP au regard du potentiel de la zone.</p> <p>Il est demandé qu'une information soit faite afin d'alerter les producteurs de melons des conséquences de la réservation du nom « Melon de Cavaillon » aux seuls opérateurs respectant le cahier des charges. A ce titre, la commission permanente souhaite qu'une pré-information soit organisée par le groupement.</p> <p>Au regard des résultats de recherches effectuées sur internet, la commission permanente a demandé d'expertiser le caractère non-générique de la dénomination « Melon de Cavaillon ».</p> <p>La commission permanente a demandé que le cahier des charges soit renforcé notamment concernant les variétés retenues, l'itinéraire culturel, la teneur minimale en sucres (le seuil minimal de 11 degrés brix est jugé insuffisant). Ceci est apparu d'autant plus important que la dénomination « Melon de Cavaillon » bénéficie d'une forte réputation et qu'il convient donc de ne pas être déceptif sur ce dossier.</p> <p>Compte-tenu des pratiques observées par les producteurs de melons sur le territoire national, s'appuyant souvent sur une logique de marques permettant de décliner diverses origines géographiques tout au long de l'année, la commission permanente s'est interrogée sur l'intérêt de la démarche IGP pour la filière, notamment vis-à-vis de ses concurrents.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable (15 votants – unanimité) à la relance de l'instruction de cette demande et à la réactivation de la commission d'enquête (composée de MM. Jean-Marc Poigt (président) et Mathieu Donati) et approuvé sa lettre de mission.</p>
2020-CP1414	<p>Label Rouge n° LA05/16 « Sapin de Noël coupé » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges Label Rouge n° LA 05/16 « Sapin de Noël coupé », des éléments du dossier et de l'analyse des services INAO.</p>

	<p>Cette demande concernait :</p> <ul style="list-style-type: none">- l'ajout d'un engagement des exploitations dans une démarche de certification environnementale : (<i>Plante Bleue niveau 2 ou 3 et/ou MPS (niveau A+ à C) et/ou GLOBAL G.A.P, ou autre équivalente aux précédentes et reconnues conformément à l'article D.617-5 du code rural et de la pêche maritime</i>). Ce point a été retiré par l'ODG avant la présentation, suite aux échanges préalables avec les administrations, mais a été soumis pour information à la commission permanente.- l'analyse physico-chimique des parcelles avant plantation : réalisée non plus par parcelle mais par îlot de parcelles présentant des caractéristiques pédologiques homogènes avant plantation,- concernant la forme du sapin coupé, un rapport Largeur/Hauteur compris entre 0,9 (et non 0,8 avant) et 0,5 (pour des sapins un peu plus larges) <p>La commission permanente a salué la proposition de l'ODG en matière de certification environnementale. Elle a été informée qu'après échange avec la DGPE seule la certification environnementale (niveau 2 ou 3) ou toute autre certification reconnue équivalente au niveau 2 pourrait être intégrée au cahier des charges.</p> <p>L'ODG ayant confirmé qu'il n'était pas possible, à ce jour, de limiter cette avancée au dispositif « Plante Bleue » et que les autres démarches dans lesquelles étaient engagés les opérateurs n'étaient pas reconnues équivalentes à ce jour. Par conséquent, l'ODG a donné son accord pour que ce point soit retiré de la demande afin de ne pas bloquer les autres modifications.</p> <p>La commission permanente a souhaité qu'une alternative soit trouvée pour intégrer cette demande dès que possible (ce qui impliquerait pour l'ODG que la certification MPS soit reconnue équivalente, et que la référence à Global Gap trop éloignée du cadre législatif soit retirée). Il a été rappelé que le dispositif de certification environnementale du ministère reste ouvert aux opérateurs européens. Il ne s'agit donc pas d'un frein des instances de l'INAO à l'introduction d'un tel critère.</p> <p>La commission permanente a demandé que la notion d'îlot de parcelle soit bien précisée, notamment au travers des modalités de contrôle. La présentation du dossier évoquant certaines productions en Belgique et au Danemark, certains membres ont regretté que des opérateurs Label Rouge ne soient pas français. Il a été rappelé que le Label Rouge n'est pas réglementairement limité à une production française.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, la commission permanente a donné un avis favorable, à la majorité (15 votants : 11 OUI, 2 NON, 2 abstentions) à l'ensemble de ces modifications (les dispositions environnementales ayant été retirées par l'ODG), et, les considérant mineures, a proposé directement l'homologation du cahier des charges modifié.</p>
2020-CP1415	<p>Label Rouge « Nougat » - Demande de reconnaissance en Label Rouge - Examen de l'opportunité de réactivation de la commission d'enquête</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier de demande de reconnaissance en Label Rouge « Nougat » présentée par le PAQ, des éléments du dossier et de l'analyse des services.</p> <p>Elle a souligné la qualité du dossier présenté, même si certains points, développés ci-après, restent à expertiser.</p> <p>A l'instar de la DGCCRF, certains membres ont émis des réserves quant à l'ajout facultatif de sirop de glucose (dans une proportion maximale de 9% des matières sucrantes) au regard de la qualité du produit candidat au Label Rouge. De plus, il a été indiqué que le manque de maîtrise de l'origine de cet ingrédient peut être problématique pour les consommateurs.</p> <p>De même, l'usage de blanc d'œuf en poudre devra être expertisé.</p> <p>Ensuite, la commission permanente a trouvé que le nombre de caractéristiques certifiées communicantes semblait élevé. A ce sujet, il a été évoqué l'opportunité de fusionner les communicantes sur le miel en une seule.</p>

	<p>La communicante sur les variétés d'amandes sélectionnées a fait l'objet d'interrogations, vis-à-vis du nombre de variétés qui semble élevé, afin de garantir une homogénéité du produit. Le protocole de sélection des variétés devra être intégré et précisé afin de renforcer la typicité du produit.</p> <p>Au niveau des descripteurs, il a été souligné que la texture collante du nougat blanc pouvait être recherchée, contrairement aux attendus communément admis sur ce critère. De même, la texture granuleuse peut être un descripteur apprécié chez les consommateurs. Il est précisé que c'est un descripteur pour lequel le miel a une incidence. Le croquant des amandes pourrait également être un point intéressant et sera à expertiser.</p> <p>Enfin, il a été indiqué que ce projet avait techniquement des atouts, mais qu'il pourrait s'avérer plus délicat politiquement vis-à-vis de la démarche parallèle du nougat de Montélimar IGP. Ce projet devra faire l'objet d'un consensus au niveau de la filière des nougatiers en considérant les deux projets Label Rouge et IGP. En réponse, il a été rappelé la tenue d'une réunion en juin 2020, à laquelle ont participé des opérateurs des deux projets. Ceci leur avait d'ailleurs permis de s'accorder sur plusieurs points. Néanmoins, d'autres points restent à expertiser (type de cuisson du nougat : autoclave ou au chaudron) ou sont jugés incompatibles pour le moment (l'émondage des amandes est prévu pour le projet IGP et exclu pour le Label Rouge).</p> <p>En l'absence d'autres remarques, la commission permanente a donné un avis favorable, à l'unanimité (14 votants) au lancement de l'instruction du projet de reconnaissance en Label Rouge « Nougat », qui sera identifié par le numéro provisoire : LR 10/20.</p>
2020-CP1416	<p>Cahiers des charges Label Rouge - n° LA 04/87 « 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 01/02 « 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 02/79 « Poulet noir 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 07/85 « Poulet jaune fermier élevé 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° LA 25/88 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée » - n° LA 06/87 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche » - n° LA 16/97 « Oie fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée - ODG QUALINEA - Demande de modifications - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la note de présentation et de l'ensemble des documents associés, concernant la demande de modification des 14 cahiers des charges Label Rouge présentée par QUALINEA.</p> <p>Pour l'ensemble des cahiers des charges, sur le critère S13 relatif à l'organisation de la production (qui précise que chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée), la commission permanente a demandé à ce que qu'une expertise juridique soit menée afin de vérifier que ce critère respecte bien le principe d'un libre accès au cahier des charges à tout opérateur étant en capacité de respecter les conditions de production du cahier des charges. Ce point avait déjà été évoqué dans des dossiers antérieurs et devait être débattu prochainement dans le cadre de la révision des CPC « Volailles fermières de chair ». Néanmoins, il a été demandé que l'expertise soit effectuée rapidement pour retirer ce critère des cahiers</p>

	<p>des charges, le cas échéant, puis qu'il en soit fait de même pour tous les autres cahiers des charges qui seraient concernés.</p> <p>Suite à l'alerte des services sur le retrait dans le cahier des charges n° LA 25/88 "Pintade" du critère sur "l'élevage sur parcours en plein air" qui autorise l'élevage des pintades en volière (comme permis par les CPC) sans interdire explicitement la pratique de l'éjointage, la commission permanente a demandé que ce point soit examiné dans le cadre plus large de la filière "volailles" lors de la révision des CPC.</p> <p>Pour le cahier des charges n° LA 16/97 "Oie", la commission permanente a demandé que le plan d'alimentation soit complété.</p> <p>Pour ce même cahier des charges ainsi que pour les cahiers des charges n° LA 04/87 "Poulet blanc" et n° LA 07/85 "Poulet jaune", suite à l'alerte des services concernant les caractéristiques certifiées communicantes du type « <i>« Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont x % de céréales</i> » considérées par la DGCCRF comme pouvant être mensongère du fait de l'utilisation d'additifs dans l'alimentation, la commission permanente a estimé que ce point devait être examiné dans le cadre plus large de la filière "volailles" avant de se prononcer sur ces cahier des charges. L'ODG avait par ailleurs précisé qu'il ne souhaitait pas se positionner sans un débat général sur ce sujet.</p> <p>Ainsi, pour tous les cahiers des charges, sauf les n° LA 04/87, LA 07/85, LA 16/97 et LA 25/88, concernant les modifications portant sur la dénomination des cahiers des charges, la suppression de critères spécifiques devenus un critère commun dans les CPC dites v2 « Volailles fermières de chair », la suppression des critères relevant d'obligations réglementaire ainsi que les changements de numérotation des critères, la commission permanente a considéré ces modifications comme mineures.</p> <p>Pour les cahiers des charges n° LA 04/87, LA 07/85, LA 16/97 et LA 25/88, la commission permanente a jugé les modifications comme majeures et a approuvé à la majorité le lancement de l'instruction de leur demande de modification en approuvant la nomination d'une commission d'enquête (ou groupe de travail ad hoc) pour examiner la demande sur la conduite des pintades (volière ou parcours) et de la caractéristique de la certifiée communicante sur l'alimentation, étant entendu que ces travaux concerneraient l'ensemble des autres cahiers des charges d'autres ODG également concernés. L'ODG devra être informé de l'issue des débats du comité national sur ces sujets transversaux afin qu'il puisse décider si les 4 cahiers des charges doivent être modifiés sans attendre (et représenté aux instances du 20 novembre prochain) ou s'il préfère attendre les orientations définitives sur ces sujets, mais qui pourront être plus longues à être fixées et qui retarderons alors d'autant l'instruction de ces dossiers.</p> <p>Considérant l'ensemble des modifications comme mineures pour l'ensemble des cahiers des charges (<u>sauf</u> les n° LA 04/87, LA 07/85, LA 16/97 et LA 25/88), la commission permanente a proposé à l'unanimité (15 votants) l'homologation de ces 10 cahiers des charges modifiés sous réserve du retrait éventuel du critère S13 (selon l'expertise juridique) et la validation des dossiers ESQS des 7 cahiers des charges de l'espèce « Poulet », après leur mise en cohérence par les services (nouveaux titres ou nouvelles CCC).</p> <p>Sur la mise en cohérence des dossiers ESQS avec les 7 cahiers des charges pour les autres espèces que le poulet, il a été rappelé qu'il était convenu que des descripteurs prioritaires et la règle d'analyse des résultats du profil sensoriel devaient être définis à la fin de la période de suivi de 6 ans (2013-2019). La commission permanente a demandé que ces 7 dossiers ESQS soient donc représentés à la commission permanente avec les ajustements demandés, dès la réalisation des prochains profils sensoriels, a priori programmé en 2021.</p>
2020-CP1417	Label Rouge n° xx/xx « Chapon de pintade » – ODG QUALINEA – demande de reconnaissance - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction

	<p>La commission permanente a pris connaissance du dossier de demande de reconnaissance en Label Rouge pour le « Chapon de pintade » déposé par QUALINEA.</p> <p>Le produit proposé a été jugé très qualitatif.</p> <p>Comme pour le dossier précédent, sur le critère S13 relatif à l'organisation de la production qui précise que chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée, la commission permanente a demandé à ce que qu'une expertise juridique soit menée afin de vérifier que ce critère respecte bien le principe d'un accès libre du cahier des charges à tout opérateur étant en capacité de respecter les conditions de production du cahier des charges.</p> <p>Le lancement de l'instruction permettra également de traiter l'autre alerte sur l'éjointage des pintades, qui sera débattu de façon transversale à la filière. L'ODG devra être informé des débats du comité et de l'expertise juridique afin de faire le choix des suites à donner sur ces critères dans le cadre de l'instruction de ce projet de cahier des charges.</p> <p>La commission permanente n'a pas estimé nécessaire de nommer une commission d'enquête et a proposé à l'unanimité, sous réserve des conclusions sur l'expertise juridique du critère S13 (Organisation de la production) et des suites données aux débats sur l'éjointage, de lancer l'instruction de ce dossier et qu'il soit soumis rapidement au comité national pour le lancement de la procédure nationale d'opposition.</p> <p>Ce projet de Label Rouge sera instruit sous le numéro provisoire n° LR 11/20 « Chapon de pintade élevé en plein air ».</p>
<p>2020-CP1418</p>	<p>Label Rouge n° LA 03/11 « Maigre d'aquaculture marine » - Demande de modification - Examen de l'opportunité de lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges Label Rouge n° LA 03/11 « Maigre d'aquaculture marine » et de l'analyse des services.</p> <p>Cette demande de modification pérenne fait suite à la demande de la commission permanente, lors de la validation de la modification temporaire demandée en avril et prorogée en octobre avec une échéance au 31 décembre 2020.</p> <p>Les modifications consistent en l'ajout des critères de découpes et l'extension du champ de certification à la surgélation de ces découpes. A cette occasion, une mise à jour du format du cahier des charges a été réalisée afin d'identifier clairement les points de maîtrise et les valeurs cibles, générant un ajustement de certains points.</p> <p>Le délai de mise en œuvre des découpes, fixé à 3 jours maximum après la pêche, a été proposé pour répondre à l'organisation de la filière. Il a été indiqué que la DLC des découpes, quel que soit leur conditionnement, a été maintenue par rapport au cahier des charges en vigueur, assurant ainsi le maintien de la qualité du produit présenté aux consommateurs.</p> <p>Par ailleurs, le cahier des charges a été complété par l'absence de manipulation durant la phase de <i>rigor mortis</i>, celle-ci étant facilement détectée par les opérateurs, même s'il n'y a pas de descripteurs plus précis pour la caractériser.</p> <p>Concernant l'ajout d'un ratio Oméga 3 / Oméga 6 >1, les services de l'INAO ont confirmé que l'ODG a présenté des analyses physico-chimiques confirmant le différentiel entre le produit Label Rouge et le produit courant de comparaison. Ces résultats seront annexés à la présentation du dossier ESQS à la commission ESQS.</p> <p>Sur la surgélation, il est évoqué que le délai de surgélation devrait être encadré par un délai maximum et non pas un délai minimum (40 minutes minimum).</p>

	<p>Certains membres se sont interrogés sur la nécessité de présenter des analyses sensorielles sur le produit surgelé alors qu'elles n'ont pas toujours été imposées dans d'autres filières. Certains membres ont même considéré que de telles modifications pourraient être jugées comme mineures. Cependant, ce point ayant été demandé par la commission permanente lors de la validation de la modification temporaire et des analyses étant programmées, la présentation des tests est maintenue.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, le dossier a été soumis au vote. A la majorité (15 votants : 2 OUI ; 11 NON ; 2 abstentions), la modification n'a pas été considérée comme mineure. La commission permanente a voté à l'unanimité le lancement de l'instruction (15 OUI) sans nomination de commission d'enquête (12 NON ; 3 OUI).</p> <p>Le dossier devrait être présenté au comité national du 20 novembre 2020, après validation du dossier ESQS (mode 2) par la Commission Nationale ESQS suite à la présentation des analyses sensorielles attendues.</p>
<p>2020-CP1419</p>	<p>IGP « Lentilles Vertes du Berry » - Label Rouge n° LA 01/96 « Lentilles vertes » - Demande de modification temporaire - Avis sur la modification temporaire des cahiers des charges IGP et Label Rouge associés</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification temporaire des 2 cahiers des charges associés IGP « Lentilles Vertes du Berry » - Label Rouge n° LA 01/96 « Lentilles vertes » et de l'analyse des services.</p> <p>La commission permanente s'est interrogée sur l'existence de dispositions visant à éviter que des lots ne soient constitués que de lentilles dont le calibre serait compris entre 3,5 et 4 mm. Elle a demandé que ce point soit expertisé dans le cadre des modifications pérennes à venir de ces deux cahiers des charges.</p> <p>La commission permanente a débattu de ces demandes qui posent d'une part la question de l'acceptation par le consommateur d'une certaine variabilité des caractéristiques des productions agricoles soumises aux aléas climatiques, et d'autre part la question des modifications temporaires de cahier des charges qui peuvent être mal perçues par le consommateur.</p> <p>Concernant ce dossier, la commission permanente a souligné l'importance que les demandes de modifications pérennes, intégrant cette problématique, soient rapidement déposées et instruites. La Commissaire du Gouvernement a abondé dans ce sens, considérant que la crédibilité, vis-à-vis de la Commission européenne s'agissant de l'IGP Lentilles vertes du Berry, imposait que l'instruction de ces demandes puisse être rapidement initiée.</p> <p>De façon transversale, la commission permanente a souligné l'importance d'intégrer la problématique du changement climatique dans l'ensemble des cahiers des charges soumis aux aléas climatiques.</p> <p>La commission permanente a approuvé à l'unanimité (14 votants) les modifications temporaires suivantes des cahiers des charges IGP « Lentilles vertes du Berry » et Label Rouge n° LA 01/96 « Lentilles vertes », sous réserve de la fourniture d'un bilan de son utilisation et de tests sensoriels sur les lots concernés (comme en 2019) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pour le cahier des charges de l'IGP, La modification proposée du cahier des charges IGP est la suivante : « ... Les graines mesurent de 3,5 à 6 mm de diamètre » - pour le cahier des charges Label Rouge n° LA 01/96 (partie 3.1.1 et chapitre 7 PPC) : « Elle se présente sous la forme d'une graine sèche entière dont le calibre est compris entre 3,5 et 6 mm de diamètre »
<p>2020-CPQD1</p>	<p>Remplacement de membres nommés à des commissions d'enquête</p>

	<p>Suite à la démission de M. NICOL, la composition des commissions d'enquête où il était impliqué a été modifiée comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none">- Demande d'enregistrement en IGP « Huître de Normandie » : désignation de M. DELCOUSTAL- Demande d'enregistrement en IGP « Daurade de Corse » et « Loup de Corse » / « Bar de Corse » : désignation de M. FARRUGIA. <p>Enfin, à sa demande, Mme CHABRIER a été retirée de la commission d'enquête « Nougat de Montélimar » et par cohérence avec le dossier label rouge, la commission d'enquête est complétée de Mme NOZIERES-PETIT.</p>
2020-CPQD2	<p>Lettre de mission du groupe ad hoc « Révision des conditions de production communes aux produits Label Rouge « Œufs de poules élevées en plein air - Poules élevées en plein air / liberté » - « Palmipèdes gavés »</p> <p>Compte tenu du manque de disponibilité de Bernard TAUZIA, la composition du sous-groupe ad hoc "CPC Palmipèdes gavés" du groupe ad hoc 'Révision des CPC aux produits Label Rouge « Œufs de poules élevées en plein air - Poules élevées en plein air / liberté » - « Palmipèdes gavés », dans lequel il est impliqué, a été modifiée comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none">- désignation de Mme Chantal BRETHERS dans le groupe ad hoc 'Révision des CPC aux produits Label Rouge « Œufs de poules élevées en plein air - Poules élevées en plein air / liberté » - « Palmipèdes gavés »'- désignation de Mme Chantal BRETHERS dans le sous-groupe ad hoc "CPC Palmipèdes gavés" en remplacement de Bernard TAUZIA. <p>Afin de permettre de finaliser les travaux du groupe ad hoc, de présenter le dossier pour le lancement de la procédure nationale d'opposition et de traiter les éventuelles oppositions, l'échéancier de la lettre de mission du groupe ad hoc "CPC Palmipèdes gavés" est prolongé jusqu'au 31/12/2021</p>

* *
*