

| | |
|---|--------------------------------|
| 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 03 décembre 2020</i> | |
| 2020-CP1900 | DATE : 22 décembre 2020 |

Personnes présentes :

Présidente :

Mme Dominique HUET

Membres de la commission permanente :

Mmes Chantal BRETHERS, Catherine DELHOMMEL

MM. Henri BALADIER, Philippe DANIEL, Gérard DELCOUSTAL, Mathieu DONATI, Benoit DROUIN, René GRANGE, Jean-Yves GUYON, André MANNER, Jean-François RENAUD, Jean-François ROLLET, Bernard TAUZIA.

Commissaire du gouvernement ou son représentant :

Mme Valérie PIEPRZOWNIK

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

Mme Marion LOUIS

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

M. Xavier ROUSSEAU

Agents INAO :

Mmes Claire BABOUILLARD et Sabine EDELLI

MM. André BARLIER et Frédéric GROSSO.

Etaient excusés :

Le directeur général de la DGAL ou son représentant

Membres de la commission permanente :

Mme Nathalie VUCHER.

MM. Pascal BONNIN, Didier MERCERON

Conformément à l'article 21 du règlement intérieur des instances, la Présidente Madame Dominique HUET a réuni la commission permanente au moyen d'une conférence téléphonique afin d'instruire plusieurs demandes de modifications temporaires liées aux impacts de la crise sanitaire de la Covid-19.

S'agissant de demandes de modifications temporaires de cahiers des charges et conformément à l'article 13 du règlement intérieur, le quorum est abaissé à 5 membres.

14 membres étant présents, le quorum est atteint.

* *

| 2020-CP1801 | <p>Label Rouge n° LA 07/14 « Saumon farci, farce aux petits légumes » - Demande de modification temporaire du cahier des charges liée aux mesures prises pour la lutte contre la propagation de la Covid-19 - Avis sur la demande de modification temporaire du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de cette demande de modification temporaire et de l'analyse des services.</p> <p>La commission permanente a regretté que la demande de l'ODG de porter la durée de surgélation à 12 mois génère le retrait d'un des éléments justifiants la qualité supérieure sur la durée de stockage des saumons farcis crus. Cette alerte devra être relayée à l'ODG dans le cadre de sa demande de modification pérenne sur ce même motif.</p> <p>Afin de maintenir le critère différenciant entre le Label Rouge et le produit courant, la commission permanente a suivi la proposition des services de limiter la durée de stockage à une durée inférieure à 12 mois. Le délai de 9 mois de stockage en chambre froide ayant déjà été validé et testé dans le cadre du cahier des charges n° LA 07/16 « Rilletes de saumon », la commission permanente a souhaité retenir ce délai, plutôt qu'un délai de 10 mois (14 votants : 9 voix pour 9 mois ; 5 voix pour 10 mois).</p> <p>Par ailleurs, la commission permanente a demandé que cette demande soit limitée uniquement aux saumons farcis crus surgelés en stock à ce jour.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable à l'unanimité (14 votants) à la demande de modification temporaire, sous réserve qu'elle soit limitée :</p> <ul style="list-style-type: none">- à 9 mois de stockage, soit jusqu'au 31 juillet 2021- aux saumons farcis crus en stock au 31 octobre 2020. <p>La demande de modification sera formulée comme suit :</p> <p>« A compter du 24 novembre 2020 et jusqu'au 31 juillet 2021, le cahier des charges n° LA 07/14 « Saumon farci, farce aux petits légumes » est modifié comme suit :</p> <p>- Au point « 3.2. Tableau comparatif produit courant de comparaison / produit label rouge », la partie :</p> | | | | | | | | | |
|--|--|---|--------------------------------|----------------------------------|--|--|--|--|---|---|
| | <table border="1"><thead><tr><th>Produit label rouge</th><th>Produit courant de comparaison</th><th>Impact sur la qualité supérieure</th></tr></thead><tbody><tr><td colspan="3">Congélation du saumon farci cru (facultatif)</td></tr><tr><td>Durée de stockage du saumon farci cru surgelé (avant cuisson) ≤ 6 mois</td><td>La durée de stockage du saumon farci surgelé cru peut aller jusqu'à 12 mois</td><td>Une durée de congélation réduite évite la déshydratation, l'oxydation des lipides (goût de « rance »)</td></tr></tbody></table> | Produit label rouge | Produit courant de comparaison | Impact sur la qualité supérieure | Congélation du saumon farci cru (facultatif) | | | Durée de stockage du saumon farci cru surgelé (avant cuisson) ≤ 6 mois | La durée de stockage du saumon farci surgelé cru peut aller jusqu'à 12 mois | Une durée de congélation réduite évite la déshydratation, l'oxydation des lipides (goût de « rance ») |
| Produit label rouge | Produit courant de comparaison | Impact sur la qualité supérieure | | | | | | | | |
| Congélation du saumon farci cru (facultatif) | | | | | | | | | | |
| Durée de stockage du saumon farci cru surgelé (avant cuisson) ≤ 6 mois | La durée de stockage du saumon farci surgelé cru peut aller jusqu'à 12 mois | Une durée de congélation réduite évite la déshydratation, l'oxydation des lipides (goût de « rance ») | | | | | | | | |

| | <p><i>Est remplacée par</i></p> <table border="1" data-bbox="368 282 1444 365"> <thead> <tr> <th data-bbox="368 282 687 365">Produit label rouge</th> <th data-bbox="687 282 1026 365">Produit courant de comparaison</th> <th data-bbox="1026 282 1444 365">Impact sur la qualité supérieure</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3" data-bbox="368 365 1444 425">Congélation du saumon farci cru (facultatif)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="368 425 687 584">Durée de stockage du saumon farci cru surgelé (avant cuisson) ≤ 9 mois</td> <td data-bbox="687 425 1026 584">La durée de stockage du saumon farci surgelé cru peut aller jusqu'à 12 mois</td> <td data-bbox="1026 425 1444 584">Une durée de congélation réduite évite la déshydratation, l'oxydation des lipides (goût de « rance »)</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="368 645 1426 705">- Au point « Étape n°7 : Stockage en chambre froide négative du saumon farci cru surgelé », la disposition :</p> <table border="1" data-bbox="368 705 1444 855"> <thead> <tr> <th data-bbox="368 705 646 757">CQ</th> <th data-bbox="646 705 1066 757">Points de maitrise</th> <th data-bbox="1066 705 1444 757">Valeur cible</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="368 757 646 855">CQ22</td> <td data-bbox="646 757 1066 855">Durée de stockage des saumons farcis crus surgelés</td> <td data-bbox="1066 757 1444 855">En chambre froide négative Durée ≤ 6 mois</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="368 871 603 902">Est remplacée par :</p> <table border="1" data-bbox="368 916 1444 1066"> <thead> <tr> <th data-bbox="368 916 646 967">CQ</th> <th data-bbox="646 916 1066 967">Points de maitrise</th> <th data-bbox="1066 916 1444 967">Valeur cible</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="368 967 646 1066">CQ22</td> <td data-bbox="646 967 1066 1066">Durée de stockage des saumons farcis crus surgelés</td> <td data-bbox="1066 967 1444 1066">En chambre froide négative Durée ≤ 9 mois</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="368 1095 1398 1126">- Au point « 7- Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation », la disposition :</p> <table border="1" data-bbox="368 1126 1444 1267"> <tbody> <tr> <td data-bbox="368 1126 646 1267">CQ22. Durée de stockage des saumons surgelés</td> <td data-bbox="646 1126 1066 1267">Durée de stockage du saumon farci cru surgelé (avant cuisson) ≤ 6 mois</td> <td data-bbox="1066 1126 1444 1267">Documentaire Visuel</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="368 1283 603 1314">Est remplacée par :</p> <table border="1" data-bbox="368 1328 1444 1456"> <tbody> <tr> <td data-bbox="368 1328 646 1456">CQ22. Durée de stockage des saumons surgelés</td> <td data-bbox="646 1328 1066 1456">Durée de stockage du saumon farci cru surgelé (avant cuisson) ≤ 9 mois</td> <td data-bbox="1066 1328 1444 1456">Documentaire Visuel</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="368 1487 1426 1610">Comme pour les autres demandes de modifications temporaires, les services de l'INAO proposent que l'ODG fournissent des éléments de langage ou un communiqué destiné à être placé sur le site internet de l'INAO afin d'expliquer et justifier ces modifications temporaires.</p> | Produit label rouge | Produit courant de comparaison | Impact sur la qualité supérieure | Congélation du saumon farci cru (facultatif) | | | Durée de stockage du saumon farci cru surgelé (avant cuisson) ≤ 9 mois | La durée de stockage du saumon farci surgelé cru peut aller jusqu'à 12 mois | Une durée de congélation réduite évite la déshydratation, l'oxydation des lipides (goût de « rance ») | CQ | Points de maitrise | Valeur cible | CQ22 | Durée de stockage des saumons farcis crus surgelés | En chambre froide négative Durée ≤ 6 mois | CQ | Points de maitrise | Valeur cible | CQ22 | Durée de stockage des saumons farcis crus surgelés | En chambre froide négative Durée ≤ 9 mois | CQ22. Durée de stockage des saumons surgelés | Durée de stockage du saumon farci cru surgelé (avant cuisson) ≤ 6 mois | Documentaire Visuel | CQ22. Durée de stockage des saumons surgelés | Durée de stockage du saumon farci cru surgelé (avant cuisson) ≤ 9 mois | Documentaire Visuel |
|--|---|---|--------------------------------|----------------------------------|--|--|--|--|---|---|----|--------------------|--------------|------|--|--|----|--------------------|--------------|------|--|--|--|--|------------------------|--|--|------------------------|
| Produit label rouge | Produit courant de comparaison | Impact sur la qualité supérieure | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Congélation du saumon farci cru (facultatif) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Durée de stockage du saumon farci cru surgelé (avant cuisson) ≤ 9 mois | La durée de stockage du saumon farci surgelé cru peut aller jusqu'à 12 mois | Une durée de congélation réduite évite la déshydratation, l'oxydation des lipides (goût de « rance ») | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CQ | Points de maitrise | Valeur cible | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CQ22 | Durée de stockage des saumons farcis crus surgelés | En chambre froide négative Durée ≤ 6 mois | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CQ | Points de maitrise | Valeur cible | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CQ22 | Durée de stockage des saumons farcis crus surgelés | En chambre froide négative Durée ≤ 9 mois | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CQ22. Durée de stockage des saumons surgelés | Durée de stockage du saumon farci cru surgelé (avant cuisson) ≤ 6 mois | Documentaire Visuel | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CQ22. Durée de stockage des saumons surgelés | Durée de stockage du saumon farci cru surgelé (avant cuisson) ≤ 9 mois | Documentaire Visuel | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>2020-CP1802</p> | <p>Conditions de production communes relatives à la production en Label Rouge « Volailles fermières de chair » - SYNALAF Demande de modification temporaire des CPC liée aux mesures prises pour lutter contre la propagation de la Covid-19 - Avis sur la demande de modification temporaire</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification temporaire pour les conditions de productions communes (CPC) « Volailles fermières de chair » sur l'allongement de la DDM de 10 à 18 mois des volailles festives (chapon, mini-chapon, poularde, chapon de pintade, dinde de Noël et oie à rôtir).</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

La commission permanente a constaté que la filière n'était pas en mesure d'apporter de données chiffrées sur la situation rencontrée et a regretté le manque de précisions dans la demande sur les ODG, les cahiers des charges et les abattoirs concernés.

Certains membres ayant précisé qu'aucune estimation ne pourrait être communiquée d'ici fin décembre sur les écarts entre les mises en place de volailles festives et les commandes réelles, la commission permanente a décidé de ne pas surseoir à cette demande et d'en débattre afin de ne pas pénaliser la filière, considérant que celle-ci se trouve dans une situation inédite.

Après avoir entendu des compléments d'information sur les difficultés rencontrées par les producteurs pour la commercialisation des plus grosses pièces de volailles (chapon, dinde de Noël et Oie à rôtir) et sur les pertes que représenterait le déclassement de ces produits, la commission permanente a souhaité restreindre la demande de modification :

- en limitant les espèces concernées au chapon, à la dinde de Noël et à l'oie à rôtir, uniquement
- en limitant l'allongement de la DDM à 14 mois au lieu des 18 mois demandés.

La commission a également émis les réserves suivantes :

- que la liste des cahiers des charges Label Rouge concernés et intéressés soit communiquée avant la prise de l'arrêté, afin que l'impact de la modification temporaire puisse également être évalué sur les IGP fonctionnant de façon couplée (et qu'elles fassent au besoin l'objet d'une demande de modification).
- que chaque ODG s'engage à communiquer ses chiffres aux services de l'INAO afin de disposer de repères sur la production ;
- et qu'un bilan précis de l'utilisation de cette modification temporaire soit fourni (volailles mises en place par espèces, volailles labellisées, volailles surgelées en pièces entières et en découpes) et présenté devant le comité national du mois de février 2021 au plus tard.

Par ailleurs, le SYNALAF devra avertir les ODG sur le fait que les volailles festives dont les cahiers des charges IGP disposent d'une DDM de 10 mois ou dont la surgélation n'est pas autorisée, devront nécessairement déposer auprès des services de l'INAO une demande de modification temporaire, s'ils veulent pouvoir commercialiser les produits avec un double étiquetage (IGP et LR).

Enfin, il a été relevé que la DDM des abats surgelés était fixée à 12 mois dans les CPC, ce qui est apparu comme élevé au regard de la DDM sur les pièces entières. La commission permanente a demandé que ce point soit vérifié lors de la prochaine révision des CPC « Volailles fermières de chair ».

Enfin, des membres ayant considéré que l'impact sur la qualité supérieure ne pouvait pas être neutre, même s'il restait faible, la commission permanente a convenu que ceci répondait à une situation exceptionnelle, qui impliquait une aide à la filière au regard des animaux déjà mis en place. A ce titre, la commission permanente a donc demandé des éléments de langage au SYNALAF pour une communication sur le site internet de l'INAO.

La commission a donné un avis favorable à la majorité (14 votants : 10 oui ; 1 non ; 3 abstentions) à la demande de modification temporaire avec une DDM portée de 10 à 14 mois sur les chapons, les dindes et les oies uniquement (animaux entiers et découpes), avec les réserves listées précédemment.