

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 15 octobre 2014</i>	
2014-CP500	DATE : 26 novembre 2014

Personnes présentes :

Président : Marcel SAINT CRICQ

- **Membres de la commission permanente :** Mme Nathalie VUCHER, MM. Henri BALADIER, Bruno BLOHORN, Pascal BONNIN, Patrick BOURON, Eric CACHAN, Philippe DANIEL Gérard DELCOUSTAL, Jean-Paul MANCEL, Jean-François RENAUD, Bernard TAUZIA.
- **Commissaire du gouvernement ou son représentant :** Mme Valérie PIEPRZOWNIK.
- **Le directeur général de la direction générale des politiques agricoles, agro-alimentaire des territoires, ou son représentant :** Mmes Maria GRAS, Anny-Claude DEROUEN
- **Le directeur général de la direction générale de l'alimentation ou son représentant :**
- **Le chef du service de la régulation et de la sécurité ou son représentant :**
M. Xavier ROUSSEAU.
- **Agents INAO :** Mmes Claudia CALCINA, Sabine EDELLI, Catherine MARTIN-POLY, Marie-Lise MOLINIER, Alexandra OGNOV, MM. Jean-Luc DAIRIEN, Franck VIEUX, Olivier RUSSEIL.

Personnes excusées :

- **Membres de la commission permanente :** Mme Dominique HUET, MM. Arnauld MANNER, Jean-François ROLLET

2014-CP501	<p>Résumé des décisions prises de la commission permanente du comité national des indications 19 juin 2014</p> <p>La commission permanente a validé son résumé des décisions prises lors de sa séance du 19 juin 2014.</p>
-------------------	---

<p>2014-CP502</p>	<p>« Miel du Gâtinais » - Demande de reconnaissance en IGP – Demande de prolongation de la mission de la commission d'enquête</p> <p>Après examen de l'état d'avancement de la demande, la commission permanente a constaté la difficulté de fédérer l'ensemble des opérateurs au sein du groupement demandeur. Elle a également noté la difficulté rapportée par les services pour faire avancer le dossier, du fait de délais très longs de réponse de la part du demandeur.</p> <p>La commission permanente a approuvé le report de l'échéance de la mission de la commission d'enquête, afin de permettre la poursuite de l'instruction du dossier, jusqu'au 30 septembre 2015.</p>
<p>2014-CP503</p>	<p>« Abricots » - PAQ - Demande de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable pour le lancement de l'instruction et proposé au comité national la nomination d'une commission d'enquête.</p> <p>La commission d'enquête devra s'assurer en préalable que les critères proposés (notamment la liste des variétés autorisés dans la cadre du projet de label rouge et leur diffusion) ne sont pas trop restrictifs et de nature à fermer l'accès du label rouge à tout opérateur intéressé par la démarche label rouge.</p> <p>Outre les missions générales relatives à l'instruction d'une demande de reconnaissance en label rouge, la commission d'enquête devra préciser les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la définition du produit courant de comparaison ; - les modalités de sélection des variétés pouvant être produites en label rouge (nécessité de préciser le protocole de sélection et de vérifier que la liste initiale proposée est conforme aux critères de sélection) ; - les critères de sélection des parcelles (notamment la justification du précédent cultural proposé au regard des objectifs de qualité supérieure) ; - les caractéristiques des fruits nécessaires pour le déclenchement de la récolte au regard notamment de la diversité variétale ; - les caractéristiques des fruits pouvant être commercialisés en label rouge (pertinence de l'objectif du taux de sucre au regard de la réalité des marchés, fruits de la catégorie Extra et non pas au minimum de la catégorie I ...) - les protocoles de mesure du taux de sucre et de la fermeté (définition de la notion de lot, modalités d'échantillonnage ...) - les délais d'expédition ; - les caractéristiques certifiées communicantes (notamment pertinence de la caractéristique relative à la récolte manuelle au regard des usages courants en production d'abricots). <p>Concernant le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure, la commission permanente a notamment demandé :</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - de modifier les modalités de prélèvement du produit label rouge (pas chez des opérateurs différents au fil des tests mais de manière aléatoire) et d'étudier la faisabilité de réaliser les prélèvements du produit label rouge et du produit courant de comparaison sur les lieux de vente ; - d'examiner les modalités de suivi de la qualité supérieure compte tenu du nombre important de variétés ; - de préciser pour chaque descripteur du profil sensoriel les résultats attendus du produit label rouge par rapport au produit courant de comparaison.
2014-CP504	<p>Label rouge n° LA 02/03 « Herbes de Provence » - Association Interprofessionnelle pour les Herbes de Provence (AIHP) - 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 relative à la suppression du basilic de la recette du produit label rouge et des modalités de fixation de la DLUO.</p> <p>Considérant que la suppression du basilic pouvait impacter directement les producteurs de basilic désormais exclus de la démarche de Label Rouge, la commission permanente a de ce fait estimé les modifications majeures.</p> <p>Elle a considéré néanmoins qu'il n'était pas opportun de nommer une commission d'enquête pour instruire cette demande et a en conséquence proposé au comité national de se prononcer directement sur le lancement de la procédure nationale d'opposition sur la modification du cahier des charges.</p> <p>Le Président a indiqué qu'il proposerait l'inscription de ce dossier à l'ordre du jour au début de la séance du comité national du 16 octobre 2014, en vue d'examiner l'opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition et de se prononcer, sous réserve de l'absence d'oppositions durant la procédure nationale d'opposition, sur l'homologation du cahier des charges modifié et la validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure modifié.</p>
2014-CP505	<p>Label rouge n° LA 01/09 « Choucroute » - Association de promotion de la choucroute légume – 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 relative à l'adaptation de certains paramètres de la méthode d'obtention et à la mise en conformité avec le guide du demandeur d'un label rouge.</p> <p>Elle a jugé les modifications mineures et proposé en conséquence l'homologation du cahier des charges modifié.</p> <p>Cette homologation interviendra après la validation du plan de contrôle modifié.</p>
2014-CP506	<p>Label rouge n° LA 01/12 « Agneau de plus de 14 kg carcasse » - Association de promotion de l'Agneau de l'Adret (APAA) – 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 relative à l'augmentation du poids maximal des carcasses de 19 à 20 kg.</p>

	<p>Elle a jugée les modifications mineures et proposé en conséquence l'homologation du cahier des charges modifié.</p> <p>Bien que la valeur cible du poids maximum des carcasses figure pour mémoire dans le plan de contrôle, elle a indiqué que conformément aux orientations du Conseil des agréments et des contrôles, il n'était pas nécessaire de procéder à la validation d'un plan de contrôle modifié avant l'homologation du cahier des charges modifié.</p> <p>Elle a rappelé que quelles que soient les valeurs-cibles figurant dans un plan de contrôle, ce sont les valeurs-cibles de la dernière version homologuée du cahier des charges qui s'appliquent.</p>
2014-CP507	<p>Label rouge n° LA 22/88 « Viande bovine de race limousine » - Limousin promotion - 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 visant à retirer l'exigence relative à l'interdiction de l'épandage des boues d'épuration ou de boues industrielles (il s'agit d'une exigence hors notice technique et il existe un encadrement réglementaire des pratiques d'épandage) et à modifier l'exigence relative à l'établissement de la courbe de descente en température des carcasses en abattoir.</p> <p>Elle a jugée les modifications mineures et proposé en conséquence l'homologation du cahier des charges modifié.</p> <p>Cette homologation interviendra après la validation du plan de contrôle modifié.</p>
2014-CP508	<p>LA 01/88 « Poulet gris fermier cou-nu et découpe frais ou surgelé » - LA 02/79 « Poulet noir fermier cou-nu et découpe frais ou surgelé » - LA 11/84 « Oie fermière entière à rôtir » - Syndicat volailles fermières du Charolais (SVFC) - Dossiers d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure - Basculement en mode 2</p> <p>Pour le label rouge n° LA 02/79 « Poulet noir fermier cou-nu et découpe frais ou surgelé » la commission permanente a constaté la conformité du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure (ESQS) en mode 2 et l'a validé.</p> <p>Le plan de contrôle associé à ce label rouge n° LA 02/79, prévoyant que dans le cas où il serait procédé à la validation d'un dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure les dispositions de ce dossier se substitueront aux exigences du plan de contrôle relatives au contrôle organoleptique du produit, n'a pas besoin d'être modifié.</p> <p>La validation de ce dossier fera l'objet d'une notification par le Directeur de l'INAO après présentation à l'INAO de la convention signée relative à la surveillance du dispositif par l'organisme certificateur pour ce label rouge.</p> <p>Pour les deux autres labels rouges, dans la mesure où il n'est pas relevé de production en label rouge depuis 2008 pour le label rouge n° LA 01/88 « Poulet gris fermier cou-nu et découpe frais ou surgelé » et depuis 2004 pour le label rouge n° LA 11/84 « Oie fermière entière à rôtir », la commission permanente n'a pas donné d'avis favorable à la validation des dossiers ESQS.</p> <p>Compte tenu de l'absence de production depuis plus de cinq ans, elle a demandé</p>

	<p>d'informer l'ODG que le comité national sera invité, lors d'une prochaine séance, à proposer le retrait de leur homologation en application des dispositions du code rural et de la pêche maritime.</p>
<p>2014-CP509</p>	<p>LA 01/02 « Poulet blanc fermier non cou nu et découpe, frais ou surgelé » - LA 02/90 « Poulet blanc fermier hétéro et découpe, frais ou surgelé » - LA 03/83 « Poulet noir fermier et découpe, frais ou surgelé » - LA 06/87 « Dinde noire fermière entière » - LA 13/98 « Chapon blanc fermier et découpe » - LA 25/88 « Pintade fermière et découpe, fraîche ou surgelée » - LA 28/01 « Poularde blanche fermière et découpe » - LA 54/88 « Chapon noir fermier et découpe » - Syndicat volailles fermières de Bourgogne (SVFB) - Dossiers d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure - Basculement en mode 2</p> <p>La commission permanente a constaté la conformité des dossiers d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure (ESQS) avec les trames types validées par la commission permanente du 24 avril et du 29 mai 2013 et les a validés.</p> <p>Pour les labels rouges n° LA 06/87 « Dinde noire fermière entière », LA 13/98 « Chapon blanc fermier et découpe », LA 28/01 « Poularde blanche fermière et découpe » et LA 54/88 « Chapon noir fermier et découpe » dans la mesure où l'ODG n'a pas transmis de profil sensoriel, le suivi de la qualité supérieure devra débuter par la réalisation d'un profil sensoriel.</p> <p>La validation du dossier ESQS pour les espèces, autres que le poulet, est assujettie à une période de suivi de six ans à l'issue de laquelle devront être définis les descripteurs prioritaires et modifiée la règle d'analyse des résultats du profil sensoriel (résultats satisfaisants lorsque au moins la moitié des descripteurs testés et au moins la moitié des descripteurs présentent une différence significative au seuil de 5% entre le produit label rouge et le produit de comparaison en cohérence avec le positionnement du label rouge par rapport au produit courant de comparaison).</p> <p>Pour l'ensemble des labels rouges, les plans de contrôle associés à ces labels rouges prévoyant, que dans le cas où il serait procédé à la validation d'un dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure, les dispositions de ce dossier se substitueront aux exigences du plan de contrôle relatives au contrôle organoleptique du produit, n'ont pas besoin d'être modifiés.</p> <p>La validation de ces dossiers fera l'objet d'une notification par le Directeur de l'INAO après présentation à l'INAO de la convention signée relative à la surveillance du dispositif par l'organisme certificateur pour ces labels rouges.</p>
<p>2014-CP510</p>	<p>« Cerise des Coteaux du Ventoux » - Demande de reconnaissance en IGP - Bilan des réponses du groupement suite à la suspension de la commission d'enquête.</p> <p>Après avoir examiné les éléments apportés par le demandeur, la commission permanente a constaté la motivation du groupement demandeur pour faire avancer la demande.</p> <p>Toutefois, elle a considéré que l'absence d'usage d'une dénomination harmonisée au sein de l'ensemble des opérateurs était un frein au dossier, et que ce point devait faire l'objet d'une attention particulière, afin d'éviter de laisser de faux espoirs au groupement quant aux chances d'aboutissement de la demande d'enregistrement de l'IGP.</p>

	<p>A ce titre, il est apparu aux membres de la commission permanente que l'absence d'harmonisation d'usage de la dénomination pendant la période de suspension de la commission d'enquête était un élément qui mettait en avant la fragilité du collectif autour de la démarche d'IGP.</p> <p>Pour la commission permanente, la démonstration du lien avec l'aire géographique devra également être améliorée.</p> <p>La commission permanente a demandé aux membres de la précédente commission d'enquête de rencontrer le groupement avant l'éventuelle réouverture de l'instruction, et ainsi éclairer plus finement la commission permanente sur les suites à donner à ce dossier. Compte-tenu des réserves mentionnées, si l'instruction devait redémarrer, la commission permanente a souligné qu'il faudrait porter une attention particulière aux éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - harmonisation de l'usage de la dénomination par tous les opérateurs ; - antériorité de l'usage de la dénomination ; - représentativité du groupement, dans le cadre de la demande de reconnaissance en ODG.
<p>2014-CP511</p>	<p>Label rouge n° LA 04/11 « Filet de hareng fumé doux » - Association CAPS Qualité – 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 relative à la suppression de la période de pêche et de la température minimale de fumage.</p> <p>Elle jugée les modifications mineures et proposé en conséquence l'homologation du cahier des charges modifié.</p> <p>Cette homologation interviendra après la validation du plan de contrôle modifié.</p> <p>Par ailleurs, la commission permanente a validé le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 1 présenté par l'ODG pour ce label rouge.</p> <p>La validation formelle de ce dossier par le Directeur de l'INAO interviendra après la présentation de la convention OC/ODG signée relative à la surveillance par l'OC de ce dispositif de suivi de la qualité supérieure.</p>
<p>2014-CP512</p>	<p>LA 16/92 « Poulet blanc entier et en découpes » - LA 18/01 « Poulet cou nu jaune entier et en découpes » - LA 02/87 « Pintade entière et en découpes » - LA 11/06 « Chapon blanc entier et en découpes » - LA 12/06 « Chapon cou nu jaune entier et en découpes » - Groupement de qualité des volailles fermières de l'Ardèche (GQVFA) - Demande de modification des cahiers des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>En cohérence avec les décisions prises par la commission permanente concernant l'intégration de la surgélation dans les cahiers des charges labels rouges « Volailles fermières de chair », la commission permanente a jugé les modifications mineures. Elle a également validé la modification du tableau des principaux points à contrôler.</p> <p>Sous réserve de la prise en compte des demandes de modifications soulevées par</p>

	<p>les services, au regard des dispositions du guide du demandeur, la commission permanente a proposé l'homologation des cahiers des charges modifiés.</p> <p>Ces homologations interviendront après la validation des plans de contrôle modifiés.</p>
2014-CP513	<p>Label rouge n° LA 23/01 « Œufs de poules élevées en plein air » - Les Fermiers du Val de Loire - Demande de modification du cahier des charges – Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a jugé les modifications du cahier des charges mineures et proposé son homologation.</p> <p>Cette homologation interviendra après la validation du plan de contrôle modifié.</p>
2014-CP514	<p>Label rouge n° LA 05/05 « Œufs de poules élevées en plein air » et LA 18/98 « Œufs fermiers » - ODG des produits fermiers (Cocorette) – Demande de modification du cahier des charges – Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a jugé les modifications des cahiers des charges mineures et proposé leur homologation.</p> <p>Ces homologations interviendront après la validation des plans de contrôle modifiés.</p>
2014-CP515	<p>LA 02/75 « Poulet noir fermier entier et découpe frais » - LA 02/82 « Poulet blanc fermier entier et découpe frais » - LA 01/06 « Poulet jaune fermier entier et découpe, frais et surgelé » - LA 19/89 « Poulet noir fermier entier et découpe surgelé » - LA 14/90 « Poulet blanc fermier entier et découpe surgelé » - LA 08/01 « Poulet jaune fermier entier et découpe frais et surgelé » - LA 11/86 « Dinde fermière à rôtir fraîche et surgelée » - Groupement des Fermiers d'Argoat - Dossiers d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure - Basculement en mode 2</p> <p>Sous réserve de la mise en conformité de la liste des descripteurs avec celle des trames types validées par la commission permanente du 24 avril et du 29 mai 2013 (ajout de la flaveur viande bouillie associé aux muscles rouges), la commission permanente a validé les projets de dossiers d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 2.</p> <p>Pour le label rouge n° LA 11/86 « Dinde fermière à rôtir fraîche et surgelée », dans la mesure où l'ODG n'a pas transmis de profil sensoriel, le suivi de la qualité supérieure devra commencer la première année par la réalisation d'un profil sensoriel.</p> <p>La validation du dossier ESQS pour le label rouge n° LA 11/86 « Dinde fermière à rôtir fraîche et surgelée », est assujettie à une période de suivi de six ans à l'issue de laquelle devront être définis les descripteurs prioritaires et modifiée la règle d'analyse des résultats du profil sensoriel (résultats satisfaisants lorsque au moins la moitié des descripteurs testés et au moins la moitié des descripteurs présentent une différence significative au seuil de 5% entre le produit label rouge et le produit de comparaison en cohérence avec le positionnement du label rouge par rapport au produit courant de comparaison).</p>

	<p>Pour l'ensemble des labels rouges, les plans de contrôle associés à ces labels rouges prévoyant, que dans le cas où il serait procédé à la validation d'un dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure, les dispositions de ce dossier se substitueront aux exigences du plan de contrôle relatives au contrôle organoleptique du produit, n'ont pas besoin d'être modifiés.</p> <p>La validation de ces dossiers fera l'objet d'une notification par le Directeur de l'INAO après présentation à l'INAO de la convention signée relative à la surveillance du dispositif par l'organisme certificateur pour ces labels rouges.</p>
<p>2014-CP516</p>	<p>Demande de label rouge n° LR 12/10 « Pain de campagne » - Confrérie du pain du Lot - Demande de reconnaissance en label rouge - Décision sur la suite à donner à la demande</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la situation de l'instruction du dossier de demande de reconnaissance en label rouge n° LR 12/10 « Pain de campagne » initiée depuis 2010 et de la réponse de la Confrérie du pain du Lot, porteur de projet, aux recommandations de la commission d'enquête.</p> <p>Considérant que le porteur de projet a programmé la réalisation de nouvelles analyses sensorielles en tenant compte des orientations de la commission d'enquête, la commission permanente a prolongé la mission de la commission d'enquête jusqu'au 30 juin 2015.</p> <p>Elle a invité la commission d'enquête à prendre attache dans les meilleurs délais avec le porteur de projet pour faire un point précis sur la situation du dossier et notamment sur les modalités d'analyses sensorielles qu'il envisage de réaliser.</p>
<p>2014-CP517</p>	<p>« Piment doux » - Syndicat de Défense et de Promotion du Piment doux du Pays Basque et du Seignanx (SPDPBS) - Demande de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable pour le lancement de l'instruction de cette demande de reconnaissance en label rouge et proposé au comité national la nomination d'une commission d'enquête.</p> <p>Outre les missions générales relatives à l'instruction d'une demande de reconnaissance en label rouge, la commission d'enquête devra en particulier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - s'assurer de la faisabilité économique du projet et de la capacité du syndicat à assurer les missions qui incombent à un organisme de défense et de gestion ; - s'assurer que la justification de la qualité supérieure ne s'appuie pas uniquement sur la différenciation de la saveur douce ; - analyser la pertinence du choix du produit courant de comparaison au regard des dénominations de vente effectivement utilisées sur les marchés. La commission permanente s'est en particulier interrogée sur le fait de pouvoir comparer un piment doux avec un piment piquant. Elle a demandé également que soit précisé s'il existe sur le marché d'autres variétés de piments présentant une absence de Capsaïcine ; - préciser si nécessaire les opérations d'irrigation, de récolte et de premier tri ; - examiner la pertinence des quantités maximales d'apports azotés autorisées ;

	<ul style="list-style-type: none"> - vérifier la pertinence de la caractéristique certifiée communicante faisant référence à la récolte manuelle au regard des usages courants de production de piments ; - sous réserve que le piment est bien couvert par la norme CEE-ONU concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des poivrons doux, inviter le porteur de projet à respecter cette norme et limiter la commercialisation en label rouge aux produits répondant aux critères de la catégorie Extra ; - concernant l'étiquetage, privilégier l'indication du jour et du mois de la récolte plutôt que le numéro du jour de l'année. <p>Concernant les modalités d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure, la commission permanente a demandé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de mettre en cohérence les descripteurs retenues dans le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure avec la description du produit mentionnée dans le cahier des charges et de préciser les règles d'analyse des résultats du profil sensoriel ; - de préciser les modalités du suivi spécifique de la saveur douce, qui fait l'objet d'une caractéristique certifiée communicante.
<p>2014-CP518</p>	<p>LA 14/01 Poulet jaune fermier entier et découpes – Qualicnor - Demande de modification du cahier des charges- Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a jugé les modifications du cahier des charges mineures (plan d'alimentation) et proposé son homologation.</p> <p>L'homologation interviendra après la validation du plan de contrôle modifié.</p>
<p>2014-CP519</p>	<p>« Poulet du Périgord » /« Chapon du Périgord » /« Poularde du Périgord » - Demande de reconnaissance en IGP - Opportunité de mise en œuvre de la PNO</p> <p>A l'issue de la présentation du dossier, la commission permanente a été informée qu'à l'occasion d'échanges récents, la Commission européenne a remis en cause la présentation d'une demande unique pour les demandes comportant plusieurs dénominations, non interchangeable, utilisées pour identifier des produits distincts. Le dossier « Poulet du Périgord » /« Chapon du Périgord » /« Poularde du Périgord » comporte trois produits distincts (poulet, chapon et poularde) et pourrait donc à ce titre soulever des réserves de la part de la Commission européenne.</p> <p>Compte-tenu de ces éléments, une expertise complémentaire est nécessaire afin de savoir s'il convient de séparer le dossier en plusieurs cahiers des charges distincts ou si une dénomination générale (type volailles) est recevable, compte tenu des usages.</p> <p>Compte tenu de la nécessité de démontrer le lien à l'origine pour chaque dénomination et d'apporter des preuves d'usage, la commission permanente a demandé que le lien avec l'origine géographique soit enrichi sur les produits poularde et chapon, notamment en termes de réputation, et que des preuves d'usage des dénominations proposées à l'enregistrement soient apportées.</p> <p>Compte tenu de l'absence d'homonymie entre l'IGP « Volailles de Gascogne » et le</p>

	<p>projet d'IGP relatif aux « Poulet du Périgord / Chapon du Périgord / Poularde du Périgord », la commission permanente a considéré que la question du chevauchement des deux aires géographiques peut être justifiée par les éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Méthode d'obtention comportant des pratiques différentes (bentonite, distribution de céréales à la volée) ; - Spécificités du produit qui découlent des pratiques traditionnelles en usage dans la zone de production, et basées sur des descripteurs physiques (notamment la conformation) et organoleptiques précis. <p>Elle a donc estimé que la suppression de la zone de chevauchement, tant pour la présence d'opérateurs impliqués dans la démarche « Périgord », que par la nécessaire cohérence des critères justifiant la délimitation actuelle, n'était pas envisageable.</p> <p>La commission permanente a proposé au comité national de modifier la mission de la commission d'enquête, afin que celle-ci oriente le demandeur dans le choix des dénominations à demander à l'enregistrement, ainsi que l'échéance de la mission.</p> <p>Compte tenu des éléments ci-dessus relatifs à la dénomination, la commission permanente ne s'est pas prononcée sur la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition dont l'examen est reporté au comité national.</p>
<p>2014-CP520</p>	<p>Label rouge n° LA 11/04 « Farine pour pain de tradition française » - PAQ - 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 du label rouge n° LA 11/04 « Farine pour pain de tradition française » présentée par le PAQ et relative à la diminution du taux de protéines des blés récoltés, stockés et réceptionnés dans les moulins de 11,5 % à 11 %.</p> <p>Elle a noté que cette demande de modification est présentée parallèlement au dépôt d'une demande de dérogation pour la production de farine label rouge durant la campagne 2014/2015, concernant le taux de protéines minimum des blés (11 % au lieu de 11,5 %) et l'indice de chute de Hagberg minimum des blés (180 secondes au lieu de 220 secondes), qui fait suite à des demandes de dérogation sur le taux de protéines des blés présentées en 2012 et 2013.</p> <p>S'il apparaît nécessaire, compte tenu des demandes de dérogations successives, d'envisager une évolution du cahier des charges, la commission permanente s'est néanmoins interrogé sur l'opportunité de cette demande au regard des objectifs généraux de la profession concernant le taux minimum de protéines des blés destinés à la panification égal à 11,5 % (cf. accord interprofessionnel conclu le 3 décembre 2013 dans le cadre de l'association Intercéréales, étendu par arrêté interministériel du 5 juin 2014, et relatif à la prise en compte du critère protéines des blés tendres dans les relations contractuelles au sein de la filière ou les recommandations de l'ANMF).</p> <p>En conséquence, la commission permanente a décidé de ne pas donner de suite favorable à la demande de modification du cahier des charges du label rouge n° LA 11/04 et a demandé que l'ODG justifie mieux sa demande et réfléchisse à une modification du cahier des charges cohérente avec les objectifs interprofessionnels.</p>

<p>2014-CP521</p>	<p>LA n° 27/05 « Haricot blanc » / IGP « Moquette de Vendée » - Demande de modification - Examen de l'opportunité de lancement de l'instruction</p> <p>En ce qui concerne la demande d'IGP, la commission permanente a considéré les modifications comme majeures et touchant à des points importants du cahier des charges.</p> <p>Elle a demandé que la commission d'enquête s'assure de la préservation du lien avec l'aire géographique, notamment pour la suppression du séchage naturel au sol, qui représente un des facteurs qui fondent le lien à l'origine et qui confère une qualité au produit du fait de la maturation sur le champ. La commission d'enquête devra également porter une attention particulière aux justifications techniques de chaque modification demandée.</p> <p>Concernant les modifications du cahier des charges du label rouge n° LA 27/05, la commission permanente a pris connaissance de la demande d'harmonisation des modalités culturelles entre la culture du haricot sec et la culture du haricot demi sec et de la demande d'introduction de la forme « Cuits au naturel stérilisés » dans le cahier des charges, comme cela existe pour l'IGP.</p> <p>A l'appui de la demande, l'ODG a présenté un projet de dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure et des analyses sensorielles.</p> <p>La commission permanente a pu apprécier le maintien de la qualité supérieure du label rouge n° LA 27/05 mais elle a demandé de préciser dans le cahier des charges la définition du produit courant de comparaison pour chaque forme de présentation et de compléter et modifier le dossier évaluation et suivi de la qualité supérieure (descripteurs prioritaires, méthode d'analyse des résultats du profil sensoriel et du test hédonique pour le suivi de la caractéristique certifiée communicante).</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable pour le lancement de l'instruction de ces deux demandes de modification et proposé au comité national la nomination d'une commission d'enquête.</p>
<p>2014-CPQD1</p>	<p>Rappel des fondements juridiques relatifs à la protection des noms et à la notion de produits comparables</p> <p>Les services de l'INAO ont rappelé à la commission permanente la différence entre les notions de produits distincts (qui justifient de scinder les demandes – cas du dossier Périgord présenté en séance) et de produits comparables (qui permettent d'apprécier la protection conférée aux IGP).</p> <p>La notion de produits distincts renvoie à la notion définie dans le Règlement (UE) n°1151/2012 et impose de démontrer le respect des critères d'enregistrement sur chaque produit distinct.</p> <p>En revanche, en ce qui concerne la protection des dénominations, la protection définie dans ce même règlement couvre l'usage de la dénomination contre tout produit comparable. La notion de « produit comparable », n'est pas définie dans ce règlement, et relève <i>in fine</i> de la compétence des tribunaux, mais par parallélisme avec le droit des marques et en vertu de la jurisprudence, différents critères peuvent pris en compte dans l'appréciation de la notion de « produits comparables » : circuits commerciaux, mode de consommation, rayons dans le supermarché, caractéristiques objectives communes, catégorie et/ou famille de produit...</p>

2014-CPQD2	<p>Question sur l'IGP « Pâté de campagne breton »</p> <p>La commission permanente a été informée des échanges de l'ODG avec la DDPP et les services de l'INAO sur l'étendue de la protection de l'IGP « Pâté de campagne breton ».</p> <p>Compte tenu de la notion de produit comparable expliquée par les services de l'INAO, ceux-ci ont précisé que différentes options sont actuellement à l'étude pour résoudre les difficultés rencontrées par la filière. Ils ont souligné à ce titre la nécessité de disposer de données économiques précises de la filière pour évaluer ces différentes alternatives : tonnages, usages commerciaux...</p>
2014-CPQD3	<p>Question sur l'IGP/LR « Huître de Marennes-Oléron » - demande de dérogation à la durée de la période d'affinage</p> <p>Les services de l'INAO ont présenté le contexte de la demande, liée à la mortalité des huîtres, et qui fait suite à deux dérogations successives accordées en 2012 et 2013. Ils ont souligné que les données fournies par le groupement sont partielles à ce stade et ne permettent pas d'apprécier la demande dans sa globalité.</p> <p>La commission permanente a été informée du nouveau cadre défini par le règlement délégué (UE) n°664/2014 du règlement (UE) n°1151/2012, en ce qui concerne les dérogations relatives aux dispositions du cahier des charges : les deux seuls motifs de dérogations temporaires concernent les conséquences de mesures sanitaires et phytosanitaires obligatoires ou les catastrophes naturelles et mauvaises conditions météorologiques, formellement constatées par les autorités compétentes. Seule la mise en avant de conditions climatiques exceptionnelles semble aujourd'hui envisageable pour traiter cette demande, sous réserve de disposer d'éléments complémentaires.</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable à la demande de dérogation, sous réserve de disposer des éléments complémentaires permettant d'inscrire la demande dans le cadre du règlement (UE) n°1151/2012.</p>

* *
*

Prochaine séance de la commission permanente :

Jeudi 15 janvier 2015