

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 janvier 2015</i>	
2015-CP100	DATE : 6 février 2015

Personnes présentes :

Président : Marcel SAINT CRICQ

- **Membres de la commission permanente :**
Mmes Catherine DELHOMMEL, Nathalie VUCHER,
MM. Henri BALADIER, Bruno BLOHORN, Pascal BONNIN, Patrick BOURON, Eric CACHAN,
Jean-Paul MANCEL, Jean-François RENAUD, Jean-François ROLLET, Bernard TAUZIA.
- **Commissaire du gouvernement ou son représentant :**
Mme Valérie PIEPRZOWNIK.
- **Le directeur général de la direction générale des politiques agricole, agro-alimentaire des territoires, ou son représentant :**
Mmes Anny-Claude DEROUEN et Maria GRAS.
- **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 Tiphaine BOULARD, Sabine EDELLI, Catherine MARTIN-POLY, Christelle MARZIN,
Marie-Lise MOLINIER, Alexandra OGNOV.
MM. Franck VIEUX, Olivier RUSSEIL.

Personnes excusées :

- **Membres de la commission permanente :**
Mme HUET Dominique
MM. Philippe DANIEL, Gérard DELCOUSTAL, Arnauld MANNER,

* *
*

2015-101	<p>Résumé des décisions prises de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 15 octobre 2014</p> <p>La commission permanente a validé son résumé des décisions prises lors de sa séance du 15 octobre 2014.</p>
2015-CP102	<p>IGP « Agneau de Lozère » - Demande de changement d'organisme de défense et de gestion - Association Viande d'Agneau de Lozère (AVAL) - Association « Elevage Ovin et Environnement en Lozère » (ELOVEL)</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable à la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion (ODG) de l'association « Élevage Ovin et Environnement en Lozère » (ELOVEL) pour l'IGP « Agneau de Lozère » et au retrait de la reconnaissance en qualité d'ODG pour l'IGP « Agneau de Lozère » de l'Association Viande d'Agneau de Lozère (AVAL).</p>
2015-CP103	<p>LA 08/09 « Coppa » - LA 09/09 « Pancetta » - PAQ - Demandes de modification - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification visant à supprimer les conditions de production qui s'appliquent aux distributeurs et à mettre en conformité avec le guide du demandeur d'un label rouge le chapitre relatif à l'étiquetage.</p> <p>Elle a jugé les modifications mineures et proposé en conséquence l'homologation des cahiers des charges modifiés.</p> <p>L'homologation interviendra après la validation des plans de contrôle modifiés.</p>
2015-CP104	<p>LA 09/08 « Produits de saucisserie » - Fermiers de Loire et Maine - Dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure - Basculement en mode 1</p> <p>La commission permanente a constaté la conformité du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure (ESQS) avec le contenu type du dossier ESQS selon le mode 1 approuvé par le comité national et l'a validé.</p> <p>Le plan de contrôle devra être modifié pour supprimer les références relatives à la réalisation des analyses sensorielles.</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>
2015-CP105	<p>« Haricot de Soissons » - Association des producteurs de haricot jacquot de Soissons - Avis sur la poursuite d'une instruction de demande de reconnaissance en IGP</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de ce dossier incomplet qui n'a pas encore fait l'objet d'un dépôt officiel de demande.</p> <p>Elle a discuté des problématiques liées aux variétés compte-tenu de l'existence de variétés homonymes destinées à la jardinerie, du risque de généricité de la dénomination « haricot de Soissons », et de la difficulté de démontrer le lien à l'origine.</p>

	<p>Il a été rappelé à la commission permanente qu'en application de la réglementation européenne, le caractère générique d'une dénomination est un élément rédhibitoire qui ne permettra pas l'enregistrement en IGP.</p> <p>La commission permanente a considéré que ce risque de généricité était un des problèmes majeurs soulevés par la demande.</p> <p>En conclusion, la commission permanente a confirmé les alertes des services de l'INAO et a demandé qu'un courrier soit adressé au groupement afin de l'alerter sur le fait que l'instruction de cette demande risque de ne pas être ouverte compte-tenu des 3 principales alertes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'homonymie de la dénomination avec les variétés ; - le risque de généricité de la dénomination ; - la réputation sur laquelle la demande d'IGP est en partie fondée alors que les éléments du dossier introduisent un doute quant au fait que le produit candidat à l'IGP (variété cahot) est bien conforme au produit sur lequel s'est établie la réputation du nom « Soissons ». <p>Le travail d'instruction avec les services de l'INAO n'est pas clos. La commission permanente a confirmé la nécessité de disposer de données économiques complémentaires concernant notamment les chiffres des volumes importés de produits sous dénomination Soissons (de manière à infirmer ou démontrer la généricité).</p>
<p>2015-CP106</p>	<p>IGP « Agneau de l'Aveyron » - Association pour la renommée et la gestion de l'agneau laiton (REGAL) - Demande de modification de l'IGP - Prolongation de l'échéancier de la mission de la commission d'enquête</p> <p>La commission permanente a approuvé la prolongation, au 31 décembre 2015, de l'échéancier de la mission de la commission d'enquête en charge de la demande de modification de l'IGP « Agneau de l'Aveyron » et demandé qu'un point d'étape soit réalisé à mi-parcours (soit pour le comité national du 21 mai 2015).</p>
<p>2015-CP107</p>	<p>LA 05/08 « Salaisons sèches à base de viande de porc », LA 06/08 « salaisons sèches à base de viande de coche » - PAQ - Demandes de modification - 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'abaissement du diamètre minimal des saucisses sèches à la perche.</p> <p>Elle a jugé les modifications mineures et proposé en conséquence l'homologation du cahier des charges modifié.</p> <p>Bien que la valeur cible relative à la taille minimale des saucisses sèches à la perche 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 modifier les plans de contrôle avant l'homologation des cahiers des charges.</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> <p>La commission permanente a par ailleurs validé les dossiers d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure modifiés pour ces deux labels rouges.</p>

<p>2015-CP108</p>	<p>LR 03/09 « viennoiseries pur beurre », LR 01/10 « viennoiseries pur beurre crues surgelées » - PAQ - Demandes de reconnaissance en label rouge - Prolongation de la mission de la commission d'enquête</p> <p>La commission permanente a prolongé la mission de la commission d'enquête jusqu'au 31 mars 2016.</p> <p>Elle a demandé au PAQ d'informer régulièrement la commission d'enquête de l'avancement de sa réflexion et en particulier d'adresser aux services de l'INAO un point d'étape avant le 31 août 2015 pour présentation à la commission permanente.</p>
<p>2015-CP109</p>	<p>« Poulet noir fermier frais, surgelé, entier et en découpe » - Association du Poulet de Janzé - Demandes 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.</p> <p>Considérant la conformité du cahier des charges avec la notice technique label rouge « Volailles fermières de chair », la conformité du projet de dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure avec la trame type validée par le comité national et les résultats probants des analyses sensorielles présentées à l'appui de la demande, elle a proposé que le comité national se prononce sur le lancement de la procédure nationale d'opposition sur cette demande de reconnaissance sans envisager la nomination d'une commission d'enquête.</p>
<p>2015-CP110</p>	<p>IGP « Veau du Limousin » - Association "Le Veau Sous La Mère" (AVSLM) - Association Limousine de la Qualité et de l'Origine (Limousin Promotion) - Demande de transfert de reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion</p> <p>La commission permanente a pris connaissance en séance du justificatif de dépôt en préfecture des statuts de l'Association Limousine de la Qualité et de l'Origine.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable à la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion (ODG) de l'Association Limousine de la Qualité et de l'Origine, dite Limousin Promotion, pour l'IGP « Veau du Limousin » et au retrait de la reconnaissance en qualité d'ODG pour l'IGP « Veau du Limousin » de l'Association « Le Veau Sous La Mère » (AVSLM).</p>
<p>2015-CP111</p>	<p>« Pâtes farcies pur bœuf appertisées » - 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>Outre les missions générales relatives à l'instruction d'une demande de reconnaissance en label rouge, la commission d'enquête devra en priorité porter son attention sur la justification du choix du produit courant de comparaison, en particulier pour les raviolis, au regard des marchés et de la cible des consommateurs retenus par le porteur de projet.</p> <p>L'analyse des caractéristiques du produit label rouge et des conditions de production proposées devra tenir compte de cette analyse préalable sur le choix du</p>

	<p>produit courant de comparaison et envisager s'il y a lieu de les réviser, afin de s'assurer que le produit label rouge se distingue du produit courant.</p> <p>En outre, l'analyse de la commission d'enquête devra porter sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la pertinence de la caractéristique certifiée communicante « Recette riche en viande » ; - la grille de caractérisation et notamment le choix des descripteurs prioritaires ; - la méthode d'obtention, en particulier les conditions de préparation des différents éléments des pâtes farcies ; - la possibilité, hors la viande de bœuf, d'utiliser des ingrédients SIQO dans l'élaboration des pâtes et de la farce. <p>Au regard de son analyse, la commission d'enquête devra expertiser la nécessité de réaliser de nouvelles analyses sensorielles comparant les produits candidats au label rouge avec les produits courants qui seraient en définitive retenus.</p>
2015-CP112	<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 07/13 « Poulet blanc fermier 94 jours et découpe frais ou surgelé », LA 25/88 « Pintade fermière et découpe, fraîche ou surgelée », LA 06/87 « Dinde noire fermière entière », LA 28/01 « Poularde blanche fermière et découpe », LA 13/98 « Chapon blanc fermier et découpe », LA 54/88 « Chapon noir fermier et découpe » - Syndicat des volailles fermières de Bourgogne (SVFB) - Demandes de modification des cahiers des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des demandes de modification consistant à réduire de 300 mètres à 100 mètres la distance minimale entre deux sites d'une même exploitation (C22).</p> <p>Elle a jugée les modifications mineures et proposé en conséquence l'homologation des cahiers des charges modifiés.</p> <p>Cette valeur cible n'étant pas reprise dans les plans de contrôle, il n'est donc pas nécessaire de procéder à une modification des plans de contrôle.</p>
2015-CP113	<p>LA 02/79 « Poulet noir fermier cou nu et découpe, frais ou surgelé » - Syndicat des volailles fermières du Charolais (SVFC) - 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 consistant à réduire de 300 mètres à 100 mètres la distance minimale entre deux sites d'une même exploitation (C22).</p> <p>Elle a jugée les modifications mineures et proposé en conséquence l'homologation du cahier des charges modifié.</p> <p>Cette valeur cible n'étant pas reprise dans le plan de contrôle, il n'est donc pas nécessaire de procéder à sa modification avant homologation.</p>
2015-CP114	<p>« Plants de rosier de jardin » - Excellence végétale - 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, qui pour ce produit particulier, pourra utilement se déplacer pour rencontrer le porteur de projet.</p> <p>Outre les missions générales relatives à l'instruction d'une demande de reconnaissance en label rouge, la commission d'enquête devra :</p> <ul style="list-style-type: none"> - s'assurer de la pertinence des critères de comparaison établis et en particulier du choix des exigences associées et de la formulation des caractéristiques certifiées. En particulier, la commission permanente a estimé que les caractéristiques certifiées relatives à la sélection des variétés devaient être révisées, dont tout particulièrement celle sur les « variétés nouvelles de qualité supérieure sélectionnées par un jury d'expert » ; - analyser, avec l'appui de la commission nationale, le mode 2 d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure proposé pour ce produit horticole.
<p>2015-CP115</p>	<p>« Vanille Bourbon de l'île de La Réunion » - Association pour la valorisation de la Vanille de l'île de la Réunion (A2VR) - Demande de reconnaissance en IGP - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance en IGP «Vanille Bourbon de l'île de la Réunion » déposée par l'Association et de l'analyse des services de l'INAO.</p> <p>Elle a souligné que les problématiques liées à la dénomination (utilisation du terme « bourbon », harmonisation de la dénomination employée) devraient être traitées par la commission d'enquête, dans l'hypothèse où celle-ci serait nommée.</p> <p>La commission permanente a débattu de la démarche IGP, au regard des réflexions sur une démarche AOP portant sur une zone plus restreinte. Elle a considéré que ce sujet devrait également faire l'objet du travail de la commission d'enquête, dans l'hypothèse où celle-ci serait nommée.</p> <p>La commission permanente s'est interrogée sur les données relatives aux volumes, notamment du fait de la quantité de vanilles fraîches produites (au regard des superficies concernées) et compte-tenu des volumes produits dans l'aire géographique (3-4 tonnes) au regard des volumes importés (10 tonnes).</p> <p>Elle a demandé que les éléments relatifs aux données de la filière soient clarifiés pour la prochaine commission permanente du 4 février, afin que celle-ci se prononce sur l'opportunité du lancement de l'instruction.</p>
<p>2015-CP116</p>	<p>Utilisation d'ingrédients sous signe d'identification de la qualité et de l'origine dans l'élaboration de produits transformés label rouge</p> <p>La commission permanente a débattu des conditions dans lesquelles l'utilisation d'ingrédients sous SIQO pour l'élaboration d'un produit transformé label rouge devait être privilégiée. Au vu des différentes situations rencontrées dans les labels rouges de produits transformés déjà existants, elle a constaté la difficulté d'établir un cadre strict.</p> <p>Un projet de note élaboré par les services de l'INAO recense plusieurs indicateurs susceptibles d'aider à l'appréciation au cas par cas des demandes de labels rouges pour des produits transformés par les instances de l'INAO (sans ordre de priorité) :</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - la proportion des ingrédients dans la recette ; - le degré et la nature de transformation de l'ingrédient ; - la présentation du produit transformé ; - l'impact des qualités intrinsèques de l'ingrédient sur les qualités du produit fini ; - la perception du produit transformé par les consommateurs ; - les qualités technologiques attendues des ingrédients ; - les quantités disponibles en matières premières sous SIQO et leur potentiel de développement. <p>La commission permanente a rappelé par ailleurs que la qualité supérieure du produit transformé devait être démontrée ; la seule utilisation de matières premières sous SIQO est insuffisante pour justifier cette qualité supérieure.</p> <p>En outre, elle a rappelé que les éléments de communication sur le produit (formulation des caractéristiques certifiées ou étiquetage) doivent respecter les dispositions réglementaires générales en vigueur et les lignes directrices de la Commission européenne sur l'étiquetage des denrées alimentaires utilisant des appellations d'origine protégées (AOP) et des indications géographiques protégées (IGP) comme ingrédients (http://ec.europa.eu/agriculture/quality/policy/quality-package-2010/labelling-guidelines_fr.pdf).</p> <p>Elle a également rappelé que toute référence à la dénomination d'un produit AOP ou IGP dans une caractéristique certifiée communicante ou dans la dénomination d'un label rouge devait au préalable avoir fait l'objet d'un avis favorable de l'ODG du SIQO concerné.</p> <p>Sur cette base, la commission permanente a demandé aux services d'établir un projet de note d'orientations pour une nouvelle présentation à la commission permanente préalablement à une présentation au comité national.</p> <p>La commission permanente a considéré enfin que pour un ingrédient donné, le cahier des charges d'un label rouge ne pouvait pas proposer une co-existence entre un produit sous SIQO et un produit non SIQO.</p>
<p>2015-CP117</p>	<p>LA 04/67 « Carottes des sables » - Association des producteurs et expéditeurs de légumes sous label – Demande de modification du cahier des charges - Prolongation de la mission de la commission d'enquête</p> <p>La commission permanente a prolongé la mission de la commission d'enquête jusqu'au 30 novembre 2015.</p>

* *
*

**Prochaine séance de la commission permanente :
Mercredi 4 février 2015**