

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 vendredi 21 mai 2021 en visio-conférence</i>	
2021-CP300	DATE : 17 août 2021

Personnes présentes :

Présidence assurée par Mme Dominique HUET

Membres de la commission permanente :

Mmes Chantal BRETHES, Nathalie VUCHER

MM. André BALADIER, Pascal BONNIN, Philippe DANIEL, Gérard DELCOUSTAL, Mathieu DONATI, Benoit DROUIN, René GRANGE, Jean-Yves GUYON, André MANNER, Didier MERCERON, Jean François ROLLET,

Commissaire du gouvernement ou son représentant :

Mme Valérie PIEPRZOWNIK

Représentant le Commissaire du Gouvernement

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

Mme Marion LOUIS

M. Gregor APPAMON

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 BABOUEILLARD, Adeline DORET, Sabine EDELLI, Alexandra OGNOV, Diane SICURANI,

MM. André BARLIER, Raphael BITTON, Bastien BULLIER, Frédéric GROSSO,

H2COM:

Mme Sophie CUCHEVAL

Etaient excusés

Membres de la commission permanente :

MM. Jean François RENAUD, Bernard TAUZIA

Le directeur général de la DGAL ou son représentant

* *
*

2021-CP301	<p>Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 8 avril 2021</p> <p>La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises de la séance du 8 avril 2021.</p>
2021-CP303	<p>STG « Moules de bouchot » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Examen de l'opportunité de la nomination d'une commission d'enquête</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges de la STG « Moules de bouchot ».</p> <p>La commission permanente a débattu de la demande de modification relative à l'intégration des moules déclassées (pour défaut de calibre) au sein de la STG. Si la volonté de valoriser sous une autre forme, les moules de petites tailles est considérée comme souhaitable par certains, d'autres s'inquiètent d'un abaissement qualitatif de la STG.</p> <p>Le parallèle avec l'IGP « Pruneaux d'Agen » est rappelé même si dans le cas de l'IGP « Pruneaux d'Agen », la déstructuration a été prévue dans le cahier des charges pour éviter que ces produits ne se retrouvent dans le commerce en l'état. Une vigilance devra sans doute être portée sur ce point dans le cadre de la STG, en prévoyant des dispositions permettant d'éviter que les petites moules ne se retrouvent sur le marché.</p> <p>La commission permanente souligne en outre que l'augmentation du nombre de moules de petite taille est peut-être à mettre en relation avec la question de la densité des moules et la disponibilité de l'alimentation pour les moules. La commission permanente a souhaité que cette demande de modification soit expertisée en parallèle de la question des densités.</p> <p>La commission permanente a également demandé une vigilance particulière sur les autres demandes de modification dont plusieurs apparaissent comme moins-disantes (notamment la suppression de critères permettant de garantir l'absence de contact avec le sol) ainsi que l'introduction de l'utilisation des pelisses.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction de la demande de modification de la STG « Moules de bouchot » en incluant les points de vigilance ci-dessus (13 votants – unanimité). Elle a approuvé la nomination de la commission d'enquête composée de M. MERCERON (président) et Mme CHABRIER et approuvé sa lettre de mission.</p>
2021-CP304	<p>IGP « Porc de Franche-Comté » - Demande de modification du cahier des charges - Demande complémentaire de modification du cahier des charges - Demande d'extension des missions de la commission d'enquête</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des modifications complémentaires demandées par l'ODG.</p> <p>Beaucoup de demandes portent sur des points réglementaires, ou sur des points qui relèvent de bonnes pratiques pour certaines difficiles à contrôler.</p>

	<p>La représentante du Commissaire du Gouvernement confirme que les dispositions qui relèvent de la réglementation générale doivent être supprimées.</p> <p>Concernant la disposition relative à la limitation des 25 km des parcelles d'épandage, la commission permanente a renouvelé ses réserves qu'elles avaient formulées sur l'IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » (et indique que par ailleurs les plans d'épandages prévoient rarement un épandage sur des parcelles si éloignées).</p> <p>La commission permanente est favorable à l'encadrement du recours aux huiles de palme et palmistes mais la rédaction proposée, s'appuyant sur le recours à un organisme privé, n'est pas souhaitée par la commission permanente.</p> <p>La commission a émis un avis favorable (12 votants – unanimité) à l'extension des missions de la commission d'enquête et approuvé la lettre de mission (prochaine échéance au 31 décembre 2022) incluant la désignation de M. BONNIN à la commission d'enquête.</p>
<p>2021-CP305</p>	<p>IGP « Sel de Salies-de-Béarn » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Examen de l'opportunité de la nomination d'une commission d'enquête</p> <p>Monsieur BONNIN est placé en salle d'attente pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Sel de Salies-de-Béarn ».</p> <p>Concernant les demandes de modification du cahier des charges liées au sel, des questions ont été posées sur les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Justification et pertinence de la suppression des couleurs possibles et volonté d'imposer une couleur blanche alors que la spécificité du produit et son caractère distinctif pourraient porter sur une couleur différente ; - Cahier des charges à approfondir sur la composition et la forme des cristaux. <p>Concernant la densité, la commission permanente a considéré que ce critère n'était pas discriminant entre sel et fleur de sel. Une suggestion est faite sur la teneur en calcium qui semble différente entre sel et fleur de sel (du fait de la précipitation en premier du calcium, qui est donc très peu présent dans la fleur de sel).</p> <p>La commission permanente a longuement débattu de la demande d'extension de l'IGP à la fleur de sel compte-tenu des débats sur la définition de la fleur de sel au niveau national et européen. La commission permanente s'est à ce titre interrogée sur l'opportunité d'attendre la fin de ces différentes discussions avant d'enclencher la modification. Compte-tenu des pratiques et en l'absence de calendrier précis sur la fin de ces échanges, la commission permanente a considéré qu'il n'était pas pertinent d'attendre avant de lancer l'instruction de la modification du cahier des charges de l'IGP.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction de la demande de modification de l'IGP « Sel de Salies-de-Béarn » (11 votants – 7 oui – 1 non – 3 abstentions). Elle a approuvé la nomination de la commission d'enquête composée de M. DANIEL (président) et M. FARRUGIA et approuvé sa lettre de mission.</p>
<p>2021-CP306</p>	<p>IGP « Lentilles vertes du Berry » - Label Rouge n° LA 01/96 « Lentilles vertes » - Demande de modification des cahiers des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p>

La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Lentilles vertes du Berry » et du Label Rouge n° LA 01/96 « Lentilles vertes ».

La commission permanente a considéré que ces deux demandes soulevaient beaucoup de questions et que des améliorations étaient nécessaires tant sur les cahiers des charges que sur le dossier ESQS.

Concernant l'abaissement de la taille des grains, des questions sont posées sur la pertinence de la modification envisagée et notamment la fourchette proposée qui permettrait de produire des lentilles de 3,5 à 6 mm au lieu de 4 à 6 mm.

Il est toutefois mis en avant la nécessité d'avancer sur cette question de calibre, compte-tenu de la récurrence des modifications temporaires demandées par l'ODG sur la taille minimale des lentilles pour raisons climatiques (épisodes de sécheresse estivaux).

Si la commission permanente est globalement en faveur de l'évolution proposée, certains membres estiment que cette demande de diminution de la taille minimale des grains, combinée à une hausse de la densité maximale du semis de 300 à 350 grains/m² pose question.

La commission permanente s'est interrogée sur la question de l'interdiction de l'irrigation mentionnée dans les deux cahiers des charges, considérant que parfois le recours à l'irrigation permet d'améliorer la qualité des produits en limitant le stress hydrique.

Concernant l'alternative proposée par l'ODG à la fumigation obligatoire pour conserver les lentilles, des doutes sont émis sur les mesures préventives mises en place (notamment lors du stockage en silo). D'autres doutes ont été formulés sur la capacité de l'ODG à se passer de cette fumigation obligatoire au regard de la taille importante des lieux de stockage.

Sur le dossier ESQS du cahier des charges Label Rouge, il est fait état d'une interrogation quant à la cuisson en moins de 30 minutes des lentilles qui peut être insuffisante, ainsi que sur les taux d'humidité sur le produit fini (PM 30 et 33 du cahier des charges), jugés peu clairs. Concernant la vérification de l'« absence de cailloux garantie » (1^{ère} caractéristique certifiée communicante), il est précisé que celle-ci ne nécessite pas obligatoirement un test sensoriel mais qu'elle peut être réalisée par une analyse physico-chimique (donc un mode 2). La référence à cette « absence de cailloux garantie » n'est pas jugée pertinente en termes de communicantes.

La commission permanente a considéré qu'un important travail était à conduire sur le suivi de la qualité supérieure et qu'il était indispensable d'accompagner la commission d'enquête d'un suivi par la commission nationale ESQS. C'est pourquoi la commission permanente a validé la proposition des services de l'INAO de prévoir une prochaine présentation du dossier ESQS à la commission nationale ESQS prévoyant un échange avec l'ODG, dans le but notamment de retravailler les descripteurs de la grille de caractérisation.

Le représentant de la DGPE a repris les observations formulées dans la note de présentation concernant l'analyse des services mais a considéré important, s'agissant de cahiers des charges anciens, de lancer les instructions et de revoir les cahiers des charges.

Le bureau des grandes cultures de la DGPE a également été interrogé et son analyse rejoint celle des services de l'INAO, notamment sur la nécessité de garantir la teneur en protéines et sur les modalités de maîtrise des modifications fines de calibre.

Il est émis l'hypothèse que les modifications envisagées sur les cellules de stockage et la température à la récolte visent à permettre un stockage post-récolte dans les remorques. Il est regretté que cette volonté n'ait pas été avancée de manière transparente par l'ODG.

Globalement, la commission permanente a considéré que si le cahier des charges IGP posait certaines questions nécessitant un travail ultérieur de commission d'enquête, le niveau du cahier des charges Label Rouge était très en-dessous des exigences actuelles du comité national pour des dossiers équivalents.

	<p>La commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction de la demande de modification de l'IGP « Lentilles vertes du Berry » et du Label Rouge n° LA 01/96 « Lentilles vertes » (12 votants unanimité).</p> <p>Elle a approuvé la nomination de la commission d'enquête composée de M. MERCERON (président) et Mme. FAUCOU et approuvé sa lettre de mission (12 votants – unanimité).</p>
<p>2021-CP307</p>	<p>« Viande et abats de chevreau de plus de 8,5 kg de carcasse et produits transformés » - Demande de reconnaissance en Label Rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des éléments du dossier de demande de reconnaissance en Label Rouge du projet de cahier des charges « viandes et abats de chevreau de plus de 8,5 kg de carcasse et produits transformés ».</p> <p>Plusieurs membres ont successivement indiqué qu'il s'agissait d'un dossier très intéressant, le chevreau étant un produit insuffisamment valorisé à ce jour, alors qu'il constitue un produit apprécié mais très méconnu. Par contre, il a été souligné que, étant donné l'affect lié à cet animal, la caractéristique communicante portant sur l'âge d'abattage ne pourra pas être maintenue en l'état.</p> <p>L'allaitement au lait des mères pendant 7 jours est noté comme intéressant et qualitatif (il s'agit du lait du troupeau, pas de tétée au pis obligatoire), mais il est regretté d'avoir plusieurs types d'alimentation possibles par la suite. Cela peut, comme les différents types raciaux, aboutir à une hétérogénéité du produit final (hétérogénéité des poids de carcasses).</p> <p>Pour ce qui est du lait reconstitué, le groupement a indiqué qu'il serait sans OGM, mais rien n'est indiqué sur l'huile de palme. Ce point sera donc à vérifier pour répondre aux orientations du comité national. Pour ce qui est des types raciaux, un membre a proposé de prévoir une liste de races autorisées avec des qualités bouchères (liste au besoin externalisée, comme cela est fait pour les variétés dans les végétaux). Cette liste pourra être modifiée de manière régulière pour ajouter/retirer des races, afin de limiter l'hétérogénéité du produit final.</p> <p>Il a été demandé de vérifier à partir de combien de jours après la naissance des cabris le lait est considéré comme du lait commercialisable (et non du colostrum). Car si le lait est non commercialisable avant 7 jours, il est donc naturel que les chevreaux soient allaités au lait du troupeau (pas de « plus » label rouge dans ce cas).</p> <p>Il conviendra de renforcer l'étude de faisabilité technique et économique, en prêtant attention à l'aspect économique : est-ce que le projet est viable (débouchés ; contrats), car nourrir les chevreaux au lait de chèvres a un coût conséquent. Il conviendra de vérifier que la valorisation des chevreaux soit suffisante pour rendre ce projet réaliste. Il a été indiqué que le chevreau se vend parfois déjà à un prix élevé. La plus-value envisagée ne va-t-elle pas rendre le chevreau Label Rouge trop cher pour être rentable. De même, le chevreau fermier (vente directe au producteur) valorise déjà les chevreaux en circuit court, le label rouge apportera-t-il autre chose ?</p> <p>Il a été demandé si le projet visait à augmenter la consommation en France de chevreau car il s'agit actuellement d'une consommation marginale.</p> <p>Concernant l'évaluation et le suivi de la qualité supérieure, il conviendra de faire attention aux descripteurs et aux termes fermeté et tendreté, pour s'assurer du sens attendu et adapté pour ce produit.</p> <p>Unaniment les membres ont souligné qu'il s'agissait d'un beau projet qui méritait d'être approfondi par une commission d'enquête, sur la base des remarques faites par les services de l'INAO et complétées par la commission permanente.</p>

	<p>Le groupement devra revoir la rédaction du cahier des charges car il a confondu le contenu d'un cahier des charges complétant des conditions de production communes et celle d'un cahier des charges autonome. C'est pourquoi, il a probablement proposé différents types d'alimentation, sur la base des CPC agneau ou veau qui ont dû l'inspirer.</p> <p>Un membre a enfin indiqué que la commission d'enquête devra également veiller à ajouter des critères sur le bien-être animal, le transport et les conditions en abattoir.</p> <p>La représentante de la DGPE confirme l'intérêt du projet et la confusion probable entre les CPC et les cahiers des charges spécifiques, d'où les nombreuses possibilités et les manques. Le cahier des charges sera effectivement à étoffer.</p> <p>La question de l'abattage rituel pourra également se poser pour ce type de produit.</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable à l'unanimité pour lancer l'instruction et nommer une commission d'enquête, composée de M. Jean-Stéphane BLANCHARD (président) et Mme NOZIERES-PETIT. Ce dossier sera instruit sous le n° provisoire LA 02/21.</p>
<p>2021-CP308</p>	<p>LA 19/02 « Produits transformés de canards mulards gavés » - Demande de modifications temporaires du cahier des charges - Avis sur la demande de modifications temporaires du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modifications temporaires du cahier des charges n° LA 19/02 « Produits transformés de canards mulards gavés » et de l'analyse des services sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'utilisation de foies gras surgelés depuis moins de 8 mois, conformément aux dispositions temporaires prévues par le cahier des charges Label Rouge LA 12/89, en vue de la fabrication de foie gras en conserve, semi-conserve et mi-cuit. Cette demande est faite pour la période du 1er mai au 14 août 2021 ; - la réduction du délai de maturation des foies gras et des confits en conserve de 3 mois à 1 mois. Cette demande est faite pour la période du 15 août au 31 décembre 2021 <p>Un membre a demandé s'il y avait un lien avec la modification temporaire de l'IGP « Canard à foie gras du sud-ouest » accordée sur le délai de surgélation (12 mois au lieu de 8 mois). Il a été répondu que ces modifications temporaires n'étaient pas liées (celle de l'IGP est liée à la crise Covid-19 ; celle demandée en Label Rouge est liée à l'IAHP).</p> <p>La commission permanente a demandé qu'un bilan soit réalisé sur l'utilisation de cette modification temporaire et que des analyses sensorielles soient impérativement réalisées dès que possible sur les 2 types de produits issus de ces modifications temporaires (utilisation de matière première surgelée pour les foies gras entiers et durée de maturation pour les foies gras et les confits en conserve) de façon à pouvoir disposer des résultats. Elle invite également l'ODG à engager une réflexion pour expertiser les conséquences de cet événement sur le cahier des charges n° LA 19/02 et à envisager les modifications nécessaires.</p> <p>Considérant que cette demande s'inscrit dans la continuité de celle accordée en décembre 2020 au Label Rouge n° LA 12/89 concernant la surgélation de la matière première utilisée pour le LA 19/02, la commission permanente a émis un avis favorable à la majorité pour cette demande (9 oui, 2 non, 1 abstention). Il a été indiqué qu'une présentation simultanée des demandes de modifications temporaires de ces 2 cahiers des charges (n° LA 12/89 et n° LA 19/02) aurait été plus lisible en décembre 2020 sur cette interdépendance.</p> <p>Les valeurs cibles n'étant pas reprises dans le plan de contrôle, celui-ci n'est pas impacté par les modifications demandées.</p>

<p>2021-CP309</p>	<p>LA 12/89 « Canard mulard gavé entier, foie gras cru et produits de découpes crus frais et magrets surgelés » - Demande de modifications temporaires du cahier des charges - Avis sur la demande de modifications temporaires du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification temporaire du cahier des charges n° LA 12/89 « Canard mulard gavé entier, foie gras cru et produits de découpes crus frais et magrets surgelés » en ce qui concerne l'élargissement de la liste des souches autorisées aux souches blanches pour les mises en place réalisées entre la fin du mois d'avril et le 15 juillet.</p> <p>Il a été rappelé que ce cahier des charges fait déjà actuellement l'objet de 3 modifications temporaires qui touchent plusieurs critères du cahier des charges. Ainsi, cette nouvelle demande, même si les motifs et les maillons impactés sont différents, vient s'ajouter aux autres modifications temporaires déjà en cours.</p> <p>Par ailleurs, la commission permanente a déploré l'absence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de données permettant d'estimer les besoins de la filière en canetons de souches colorés (point qui avait déjà été soulevé en 2016 puis en 2017) ; - d'un bilan sur l'utilisation de la modification temporaire accordée en 2017 ; - de tests sensoriels sur les croisements issus de souches femelles blanches qui avaient été demandés en 2017. <p>Aussi, considérant que les données transmises par l'ODG sont partielles, que l'absence de tests ne permettant pas de conclure au maintien de la qualité supérieure des produits, et qu'il y a déjà plusieurs modifications temporaires simultanées sur le LA 12/89, la commission permanente a émis un avis défavorable à la majorité à cette demande de modifications temporaires (1 oui, 7 non, 2 abstentions).</p> <p>Dans la mesure où les souches blanches peuvent être valorisées au travers de l'IGP « Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) », elle invite l'ODG à étudier une alternative à la modification temporaire visant à répartir les souches en fonction des besoins des opérateurs et des exigences des cahiers des charges.</p>
<p>2021-CP310</p>	<p>IGP « Melon du Haut-Poitou » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Examen de l'opportunité de la nomination d'une commission d'enquête</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges IGP « Melon du Haut-Poitou ».</p> <p>La commission permanente a considéré que la modification demandée sur l'augmentation du calibre était recevable mais s'est interrogée sur la pertinence de la suppression du petit calibre (qui peut intéresser certains consommateurs). Cette réserve est également formulée par le représentant de la DGPE.</p> <p>La commission permanente a également souhaité que la discussion sur les calibres soit expertisée au regard de la liste des variétés autorisée (compte-tenu de l'effet variétal). Il sera aussi nécessaire d'expertiser le protocole variétal afin de savoir si la variété représente un élément déterminant ou non.</p> <p>La commission permanente a débattu de la suppression de l'étiquetage individuel des melons, certains considérant que cette demande contribue à diminuer les déchets de la filière, d'autres considérant que l'étiquetage individuel peut être un moyen utile pour valoriser le produit et garantir sa traçabilité, notamment en GMS.</p>

	<p>La commission permanente a émis de fortes réserves sur le maintien des dates calendaires dans le cahier des charges, considérant que d'autres modalités peuvent être envisagées : critères phénologiques, critère de maturité (il est mentionné le niveau de degré brix proposé), somme des températures....</p> <p>La commission permanente a demandé de supprimer la disposition mentionnée au point 5.3.4 relatif aux traitements phytosanitaires qui relève de la réglementation générale. Elle a également demandé une vigilance de la commission d'enquête concernant le contrôle des critères organoleptiques prévus dans le cahier des charges, compte-tenu des questions régulièrement posées sur ce sujet en IGP.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction de la demande de modification de l'IGP « Melon du Haut-Poitou » (12 votants – unanimité). Elle a approuvé la nomination de la commission d'enquête composée de M. Poigt (président) et M. Lecerf et approuvé sa lettre de mission.</p>
<p>2021-CP311</p>	<p>Label Rouge n° LA 17/93 « Viande fraîche et surgelée, et abats frais d'agneau de plus de 14 kg carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours » - Demande de modification – 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 17/93 et de l'analyse des services.</p> <p>Sur la demande faisant suite à l'alerte des services vétérinaires sur la roulette, la rédaction proposée par les services de l'INAO n'a pas fait l'objet de remarque.</p> <p>Sur l'autre demande (référence à la marque commerciale ou au Label Rouge), plusieurs membres se sont interrogés sur la pertinence de pouvoir faire référence uniquement à la marque commerciale. Seule la référence au Label Rouge devrait figurer selon eux dans le cahier des charges, puisqu'il s'agit d'identifier une carcasse labellisée. Il a été indiqué que la référence à la marque commerciale figurait déjà actuellement dans le cahier des charges, car il s'agit de la marque de l'ODG, utilisée uniquement dans le cadre du Label Rouge n° LA 17/93. Il n'y a donc pas de risque de confusion ou d'utilisation sur un produit courant. En revanche, la référence au Label Rouge permettra à de nouveaux opérateurs d'entrer dans la démarche, indépendamment de la marque actuelle et de créer d'autres marques commerciales que celle de l'ODG pour commercialiser ce Label Rouge.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, la commission permanente a jugé à la majorité la modification comme mineure et a donné un avis favorable à l'homologation du cahier des charges modifié, selon la rédaction revue par les services de l'INAO et validée par l'ODG (12 votants : 11 oui, 0 non, 1 abstention)</p>
<p>2021-QD-CP3</p>	<p>IGP « Volailles du Maine » - Proposition de nomination d'un nouveau membre au sein de la commission d'enquête nommée le 8 avril 2021.</p> <p>En complément de Mme VUCHER et de M. BLANCHARD, la commission permanente a complété la commission d'enquête de M. BALADIER qui assurera la présidence de la commission d'enquête.</p>