

I. N. A. O.	
COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES	
Séance du jeudi 20 mai 2021 en visio-conférence	
Résumé des décisions prises	
2021 – CP 200	Date : 17 août 2021

Membres présents

Présidence assurée par Mme Dominique HUET

Membres du comité national :

Mmes Corinne BORDE, Chantal BRETHERS, Laurence CHABRIER, Catherine DELHOMMEL, Mélanie DESCAT, Sandrine FAUCOU, Alexandra GRIGNON, Agnès LE RUNIGO, Nadine MORCHE, Marie-Odile NOZIERES-PETIT, Christiane PIETERS, Nathalie VUCHER

MM. Henri BALADIER, Pascal BONNIN, Jean-Stéphane BLANCHARD, Pierre CABRIT, Emmanuel CHAMPON, Daniel CHEMELLE, Laurent CHIRON, Philippe DANIEL, Gérard DELCOUSTAL, Mathieu DONATI, Benoit DROUIN, Guy FARRUGIA, René GRANGE, Jean Yves GUYON, Hervé JUIN, Bernard, Rémi LECERF, Emmanuel LECLUSELLE, Arnaud MANNER, Didier MOISSONNIER, Didier MERCERON, Jean-Marc POIGT, Christian RAGAIGNE, Jean-François ROLLET, Bernard TAUZIA

Commissaire du gouvernement ou son représentant :

M. Emmanuel BOUYER

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

Mmes Marion LOUIS, Valérie PIEPRZOWNIK

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

Mme Chantal MAYER

MM. Xavier ROUSSEAU, François Xavier LECHENET

Le directeur général de la DGAL ou son représentant :

M. Gregor APPAMON

Agents INAO

Mme Marie GUITTARD, Directrice de l'INAO

Mmes Claire BABOUILLARD, Adeline DORET, Christelle MARZIN, Catherine MARTIN-POLY, Alexandra OGNOV, Diane SICURANI, Emmanuelle VERGNOL

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

H2Com :

Mme Sophie CUCHEVAL

Membres Excusés

MM. Michel BRONZO, David JOKIEL, Didier OBERTI, François PALLAVIDINO, Jean-François RENAUD, Guy SAINT-LO, Patrick SOURRY, Bernard TOBIE

Membres absents

Mme Marie-Madeleine ILLADOY

MM. Jean-Pierre BONNET, Bernard BORREDON, Pierre CABRIT, Daniel CHEMELLE, Gérard DELCOUSTAL, Bernard LACOUTURE, Bertrand MAZEL, Richard PAGET, Thomas PELLETIER

* *
*

Conformément à l'article 21 du règlement intérieur des instances, Madame la Présidente Dominique Huet a réuni le comité national au moyen d'une visioconférence.

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

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

2021-CN201a	Résumé des décisions du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 15 octobre 2020 Un regret est formulé sur le délai de diffusion de ce résumé des décisions prises. Le comité national a approuvé à l'unanimité le résumé des décisions prises de la séance du 15 octobre 2020.
2021-CN201b	Résumé des décisions du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 3 février 2021 Le représentant des consommateurs demande que soient précisées ses réserves sur l'évolution qu'il juge à la baisse, dans les CPC, de l'évaluation du pourcentage des issues de céréales (question diverse n°2021-CN1QD2). Sous réserve de l'intégration de cette remarque, le comité national a approuvé à l'unanimité le résumé des décisions prises de la séance du 3 février 2021.
2021-CN202	Etat des dossiers IGP-STG Le comité national a pris connaissance de cette note.
2021-CN203	Modifications temporaires de cahiers de charges IGP et Label Rouge - Rappel de procédure d'instruction des demandes - Bilan des modifications temporaires 2019 - Etat des lieux des modifications temporaires 2020 Faute de temps, ce dossier n'a pas pu être présenté.
2021-CN204	Orientations du groupe de travail « Lait Label Rouge » - VOTE Le comité national a pris connaissance des orientations proposées par le groupe de travail « Lait Label Rouge », nommé par le comité national du 10 octobre 2019, suite à la proposition de la commission permanente du 21 juin 2019, qui a refusé le lancement de

l'instruction de la demande de reconnaissance en Label Rouge « Lait complet » portée par l'Association « Lait vachement bon ».

Il a été rappelé qu'il ne s'agissait pas de la rédaction d'un cahier des charges, ni de conditions de production communes (CPC), mais bien d'orientations. C'est pourquoi, toutes les conditions de production attendues pour ce type de produit n'y sont pas définies. Il s'agit d'exigences minimales nécessaires mais non-suffisantes à faire connaître aux potentiels demandeurs. Des exigences plus précises seront ensuite vues, au cas par cas, lors de l'instruction de chacune des demandes.

Il a été également rappelé que le choix avait été fait de proposer des orientations plutôt que des CPC, car le faible nombre de cahiers des charges envisagés ne justifiait pas un tel dispositif.

Le groupe de travail a souhaité fixer des exigences minimales permettant de définir des grandes lignes qualitatives pour un lait Label Rouge, afin qu'il se démarque des produits courants, tout en laissant suffisamment de marge aux demandeurs pour que ces produits trouvent leur marché.

Le groupe a demandé que certains critères importants soient impérativement encadrés dans les cahiers des charges, mais sans qu'une valeur cible soit fixée à ce jour (faute de recul suffisant). Ceci permettra de poursuivre la réflexion et d'examiner les propositions des demandeurs lors de l'instruction des cahiers des charges.

Les débats ont été longs et ont mis en évidence des différences de point de vue sur des critères et des caractéristiques spécifiques permettant d'établir un niveau de qualité supérieure pour du lait Label Rouge.

Certains points ont cependant pu être actés :

- La certification environnementale niveau 2 ou équivalent ne sera pas imposée, mais devra être envisagée dans le cadre des 3 options proposées par le conseil permanent. Il a cependant été préconisé d'introduire des mesures agroenvironnementales directement dans le cahier des charges pour ce type de production.
- La surface minimum de 40 ares de pâturage par vache laitière a été confirmée comme une exigence qualitative garantissant un vrai accès à l'herbe. En complément de cette surface, pour des raisons d'image du Label Rouge et afin de s'assurer de la sortie des animaux, l'ajout d'une durée minimale de pâturage a cependant été confirmée. Cette durée sera au minimum celle du cahier des charges du socle proposé par le CNIEL, à savoir 120 jours. Un critère sur l'autonomie alimentaire de l'exploitation gagnerait également à être ajouté.
- L'exigence précisant que « le cahier des charges ne doit pas faire référence à d'autres chartes privées ou extérieures » a été précisée car elle générerait une incompréhension. Il s'agissait de préciser qu'une démarche ou marque privée ne suffisait pas à faire un lait Label Rouge et ne pouvait pas être introduite dans les critères du cahier des charges. Mais il a été rappelé que cette démarche/marque pouvait évidemment exister en parallèle du Label Rouge (ex : Bleu Blanc Cœur).
- La référence à la HVE est supprimée dans la phrase « *Le concentré est possible à hauteur de 1 800kg, recommandé par la certification HVE* » car elle n'est pas justifiée.

La proportion de l'ensilage de maïs a semblé élevée à plusieurs membres et à la DGPE. Il a été précisé par le groupe de travail qu'il s'agissait uniquement de la composition concernant la ration hivernale et en période de sécheresse.

D'autres points font également l'objet d'une forte divergence d'attentes parmi les membres. Plusieurs d'entre eux ont en effet signalé qu'il était dommage que le lait UHT soit exclu du périmètre, dans la mesure où il est prédominant sur le marché (plus de 90% des volumes) et de par son intérêt pour la restauration collective ou l'industrie agro-alimentaire (notamment pour les produits transformés labels rouges). Certains membres ont fait le parallèle avec les œufs Label Rouge et les ovoproduits liquides, en indiquant qu'il fallait peut-être que les exigences soient posées en amont du mode de conservation et qu'il faudrait étudier dans un second temps les modes de présentation proposés et leur impact sur la qualité du produit. Il a été précisé que si un cahier des charges proposait un lait UHT avec des exigences fortes sur les conditions d'élevage et la transformation, il

	<p>serait dommage de l'exclure du dispositif. Les débats ont longuement porté sur la qualité du lait frais versus l'intérêt du lait UHT, sans qu'un consensus soit trouvé. Ce point étant un paramètre majeur et potentiellement bloquant pour voter des orientations, il a été jugé pertinent d'interroger le comité national sur l'opportunité d'introduire le lait UHT dans les orientations. Les services ont alerté le comité sur le fait que permettre le lait UHT, c'est également autoriser les autres types de laits qui n'étaient pas non plus prévus (dont le lait pasteurisé haute température).</p> <p>A la question « <i>Considérez-vous qu'un lait UHT peut être éligible au Label Rouge ?</i> », le comité national a voté et aucune majorité ne s'est dégagée, montrant ainsi la difficulté de définir un lait Label Rouge (34 votants : 17 oui ; 16 non ; 1 abstention).</p> <p>Dès lors, s'est posée la question de la façon d'informer les groupements demandeurs sur les suites à donner, sachant que 2 d'entre eux proposent du lait UHT. Il a été convenu que le groupe de travail poursuivrait ses missions et ses échanges avec les groupements demandeurs. Un focus devra être fait sur les conditions de production en élevage et sur celles de la transformation.</p> <p>Un autre point non-consensuel a été débattu, concernant le produit de comparaison, en lien avec le précédent. Il est clair que le produit trouvé couramment sur le marché est le lait UHT. La question sur la pertinence de le choisir comme produit courant pour les tests sensoriels fait débat. Le groupe et certains membres considèrent qu'il est le produit de comparaison à utiliser, quel que soit le type de lait retenu (frais ou UHT). D'autres membres considèrent au contraire que le lait Label Rouge (si c'est un lait frais) devra être comparé à un lait du même univers, c'est-à-dire du rayon frais. Ce débat devra être poursuivi au sein de la commission ESQS.</p> <p>Au regard des divergences importantes sur la nature du lait, la présidente n'a donc pas proposé de voter les orientations en l'état. Les membres se sont accordés sur le fait que le travail devait être poursuivi pour fixer des exigences complémentaires à celles déjà proposées pour un lait cru/thermisé/frais microfiltré ou basse pasteurisation, notamment en prenant en compte l'analyse des services et des administrations. Les orientations devront par ailleurs être complétées pour renforcer les éléments justifiant la qualité d'un lait UHT, pouvant alors justifier son intégration dans le périmètre du Label Rouge. L'impact nutritionnel des différents traitements devra être pris en compte.</p>
<p>2021-CN205</p>	<p>« Sel de l'île de Ré » / « Fleur de Sel de l'île de Ré » - Demande de reconnaissance en IGP - Rapport de la commission d'enquête - Bilan de la procédure nationale d'opposition - Vote du projet de cahier des charges –</p> <p>Le comité national a pris connaissance du bilan de la procédure nationale d'opposition présenté par la commission d'enquête.</p> <p>Le comité national a discuté de la modification de la disposition « Lorsque la fleur de sel tombe au fond de l'aire saunante, elle devient du sel » en « Lorsque la fleur de sel tombe au fond de l'aire saunante, elle n'est plus de la fleur de sel », s'inquiétant de l'impact sur d'autres dossiers. Il a été considéré que chaque demande doit être examinée de manière indépendante, au regard du lien à l'origine de chaque dénomination.</p> <p>La commission d'enquête précise qu'elle pense être allée au bout des échanges qu'elle pouvait avoir avec le groupement.</p> <p>Le comité national a approuvé (34 votants – 31 oui – 3 abstentions) le cahier des charges modifié et la clôture des missions de la commission d'enquête.</p> <p>Par vote à bulletin secret, le comité national a approuvé la reconnaissance de la dénomination « Sel de l'île de Ré » / « Fleur de sel de l'île de Ré » en IGP (33 votants – 31 oui – 2 abstentions).</p>
<p>2021-CN206</p>	

	<p>"Miel des Landes » - Demande de reconnaissance en IGP - Demande de nomination de consultants</p> <p>Faute de temps, ce dossier n'a pu être présenté. Le comité national est informé qu'une consultation écrite sera réalisée pour ce dossier.</p>
<p>2021-CN207</p>	<p>Groupe de Travail du Conseil Permanent Agrivoltaïsme - Examen de la compatibilité de la production photovoltaïque au sol avec les productions sous SIQO – Rapport d'Etape</p> <p>Faute de temps, ce dossier n'a pu être présenté.</p>
<p>2021-CN208</p>	<p>« Haricot de Soissons » - Demande de reconnaissance en IGP - Rapport de la commission d'enquête - Projet de cahier des charges pour vote - Avis préalable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges</p> <p>Le comité national a pris connaissance du dossier.</p> <p>La commission d'enquête souligne que si elle avait quelques réserves sur ce dossier, notamment au regard de la petite taille de la filière, elle a été convaincue par l'association et son dynamisme, et rassurée par l'accompagnement régional pour le développement de la démarche.</p> <p>Il est demandé si le cahier des charges prévoit des dispositions agro-environnementales, ce qui est confirmé par la commission d'enquête s'agissant d'une production économe en intrants. En outre, le comité national est informé que l'association envisage de s'engager dans une démarche de certification environnementale à côté du cahier des charges. Une précision est faite à ce sujet : l'intégration de dispositions agro-environnementales n'est pas obligatoire, mais au regard des attentes sociétales, il est important que les groupements se posent bien la question et y apportent la réponse qui leur convient.</p> <p>Des questions sur la faisabilité économique de la démarche sont posées compte-tenu de la petite taille de la filière. La commission d'enquête confirme que cette question a été prise en compte et que la faisabilité économique a été expertisée.</p> <p>Concernant la contrainte posée par la variété unique, Cahot, retenue dans le cahier des charges, la commission d'enquête précise que le cahier des charges prévoit un protocole d'introduction de variétés afin de ne pas être bloqué à l'avenir.</p> <p>Le comité national a approuvé à l'unanimité les principes et critères de délimitation de l'aire géographique (39 votants).</p> <p>Il a approuvé à l'unanimité (39 votants) l'intégration de la variété Cahot dans la liste des variétés autorisées pour l'IGP</p> <p>Il a émis un avis favorable à l'unanimité (39 votants) à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition sur le cahier des charges.</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition, le comité national a approuvé à l'unanimité (39 votants) le cahier des charges.</p> <p>Il a émis un avis favorable à l'unanimité (39 votants) à la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion de l'Association des producteurs de Haricot de Soissons.</p> <p>Enfin, le comité national a approuvé (39 votants – unanimité) l'actualisation de la lettre de mission de la commission d'enquête et la clôture de la mission de celle-ci en cas d'absence d'opposition (échéance au 31 octobre 2021)</p>

	<p>Par vote à bulletin secret, le comité national a approuvé la reconnaissance de l'IGP « Haricot de Soissons » et la transmission de la demande d'enregistrement de l'IGP à la Commission européenne, sous réserve d'absence d'opposition lors de la PNO : 40 votants (majorité des 2/3 à 27) ; 27 oui – 1 abstention.</p>
<p>2021-CN209</p>	<p>Label Rouge n° LR 01/19 « Soupe aux araignées de mer » - Demande de reconnaissance en Label Rouge – Opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition – VOTE</p> <p>Didier MERCERON (président de l'ODG Vendée Qualité) a été placé en salle d'attente lors de la présentation, et n'a participé ni aux débats, ni au vote.</p> <p>Le comité national a pris connaissance du dossier, et a félicité le travail important réalisé sur ce dossier, contribuant à l'amélioration de sa qualité supérieure.</p> <p>Le représentant des consommateurs s'est interrogé sur l'espèce d'araignées de mer mise en œuvre. L'espèce <i>Maja squinado</i>, indiquée dans le cahier des charges, est jugée plus spécifique à la zone Méditerranéenne, alors qu'en Atlantique, l'espèce <i>Maja Brachydactyla</i> serait davantage présente. Au vu des éléments sur les dénominations de vente des crustacés associés aux noms des espèces scientifiques du site de la DGCCRF, seule l'espèce <i>Maja squinado</i> est réglementairement associée à l'araignée de mer. Le comité national propose que cette 2^{ème} espèce <i>Maja Brachydactyla</i> soit intégrée dans le cahier des charges, après avoir eu la confirmation de la part des services de la DGCCRF à ce sujet.</p> <p>Les araignées de mer sont principalement pêchées entre avril et juillet, elles sont mises en œuvre fraîches. Les membres du comité national ont estimé qu'il serait pertinent que cette information soit mise en avant dans une caractéristique certifiée communicante. Il a été proposé que la 2^{ème} communicante soit complétée, si l'ODG y est favorable (à défaut, la proposition actuelle sera maintenue).</p> <p>Le représentant des consommateurs a regretté qu'il n'y ait pas d'analyses physico-chimiques sur les critères de fraîcheur des araignées de mer (ABVT ou histamine). Il a cependant été observé que le cahier des charges avait été renforcé en ce qui concerne leur vivacité à la sortie du vivier, l'obligation de glaçage (assurant le maintien de la fraîcheur des araignées de mer), ainsi que le délai de leur mise en œuvre. Le cahier des charges mentionne explicitement qu'elles sont mises en œuvre entières (chair, carapaces et pattes).</p> <p>D'un point de vue général sur les dossiers ESQS, il a été rappelé que les lieux de prélèvement à privilégier sont les points de vente, qu'il s'agisse du Label Rouge ou du produit de comparaison. Cette précision est bien présente dans ce dossier ESQS.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, la présidente du comité national a proposé de soumettre ce dossier au vote, sous réserve :</p> <ul style="list-style-type: none"> - De l'accord de l'ODG sur l'ajustement éventuel de la 2^{ème} communicante : « Utilisation d'araignées de mer et de poissons frais et entiers », - De l'avis des services de la DGCCRF quant à l'ajout de l'espèce <i>Maja Brachydactyla</i>. <p>Le comité national a donné un avis favorable à la majorité pour le lancement de la procédure nationale d'opposition (PNO) pour le cahier des charges n° LR 01/19 « Soupe aux araignées de mer » et pour la reconnaissance de Vendée Qualité en qualité d'ODG pour ce futur Label Rouge.</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition durant la PNO, il s'est prononcé favorablement à la majorité pour l'approbation du dossier ESQS et pour l'homologation du cahier des charges.</p>

	<p>Le Label Rouge « Soupe aux araignées de mer » portera le numéro d'homologation définitif n° LA 03/21.</p> <p>Résultats des votes (majorité absolue) ; 39 votants ; majorité = 20 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pour le lancement de la PNO : 39 OUI - pour l'approbation de la reconnaissance en qualité d'ODG de Vendée Qualité pour ce Label Rouge : 38 OUI et 1 NON - pour l'approbation, sous réserve de l'absence d'oppositions durant la PNO, du dossier ESQS : 38 OUI et 1 NON - pour l'approbation, sous réserve de l'absence d'opposition lors de la PNO, de la clôture des missions de la commission d'enquête : 38 OUI et 1 NON - pour l'approbation, en cas d'opposition, de la prolongation de ses missions jusqu'au 15 octobre 2021 : 38 OUI et 1 NON <p>Résultats du vote anonyme (majorité des 2/3) ; 38 votants ; majorité = 26 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pour l'approbation du cahier des charges, sous réserve de l'absence d'opposition lors de la PNO : 37 OUI et 1 Abstention
<p>2021-CN210</p>	<p>Propositions de retrait de l'homologation de cahiers des charges labels rouges</p> <p>Faute de temps, ce dossier n'a pu être présenté.</p>
<p>2021-CN211</p>	<p>Dispositif simplifié transversal à toutes les filières Label Rouge pour l'extension du champ d'application des cahiers des charges aux produits élaborés – Exemple de la proposition de la filière « Volailles fermières de chair » - FedeLIS et SYNALAF – avis du comité national</p> <p>Le comité national a pris connaissance du dispositif simplifié transversal à toutes les filières Label Rouge permettant d'étendre le champ d'application d'un cahier des charges à des produits élaborés Label Rouge, ainsi que de l'avis du groupe de travail « Univers du Label Rouge ».</p> <p>Le dispositif a été présenté sur la base de l'exemple concret proposé par la filière Volaille. Les travaux menés par le groupe « Univers du Label Rouge », le groupe ad hoc « CPC volailles fermières de chair Label Rouge » ainsi que par les professionnels de la filière volaille, avec l'appui des services de l'institut et des administrations, ont été présentés au comité national pour avis dans le but de recueillir les remarques éventuelles des membres. En effet, le vote formel sur l'introduction de ce dispositif dans les CPC « Volailles fermières de chair » sera inscrit à l'ordre du jour comité national complémentaire prévu en juillet, une fois que les dispositions de contrôle communes auront été approuvées par ce CAC du 15 juin 2021.</p> <p>Le seul point de divergence restant à résoudre a porté sur les ingrédients secondaires rentrant dans la composition des recettes. Les membres se sont accordés sur deux points :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La quantité de matière première Label Rouge doit représenter un pourcentage suffisant, qui doit être étudié au cas par cas pour chaque fiche technique, et les ingrédients de qualité (si possible sous SIQO) doivent être privilégiés lorsqu'ils existent ; - Il est nécessaire de définir des exigences spécifiques permettant d'écarter dans l'étiquetage du produit toute relation entre les ingrédients secondaires (lorsque ceux-ci ne sont pas Label Rouge) et la matière première Label Rouge qui laisserait penser à l'acheteur que l'ensemble des ingrédients composant la recette sont Label Rouge, ceci même si les ingrédients mis en œuvre sont repris dans l'étiquetage de la denrée, comme l'a souligné le représentant de la DGCCRF. En effet, alors que la matière première a été labellisée en vertu des critères définis par les CPC, il convient de trouver un moyen d'éviter toute confusion pour que les autres ingrédients ne tirent

	<p>pas un bénéfice indu de cette certification, ce qui pourrait affaiblir la réputation du Label Rouge. Les membres ont estimé par exemple que si des herbes de Provence étaient mises en avant dans l'assaisonnement accompagnant la matière première Label Rouge, et que cet ingrédient était mis en avant dans l'étiquetage du produit, alors les herbes de Provence doivent obligatoirement être Label Rouge, puisque l'indication de cet ingrédient se trouve à côté du logo Label Rouge.</p> <p>Les services ont rappelé que l'objectif était bien de proposer un dispositif destiné à produire des produits élaborés sous logo Label Rouge, et non pas issus de produit Label Rouge. Par conséquent, la réflexion sur les ingrédients secondaires sous SIQO doit se faire dans ce sens.</p> <p>Certains membres ont également rappelé que l'objectif du dispositif était de pouvoir disposer de produits élaborés avec un degré de transformation très faible mettant en valeur, dans l'exemple présenté, la qualité de la viande de volaille Label Rouge. Par conséquent, commercialiser des produits de moindre qualité serait de nature à affaiblir la filière en général, ce qui n'est pas l'objectif recherché. Il a également été rappelé que si le niveau de contrainte se révélait plus élevé que pour des produits transformés disposant de leur propre cahier des charges, le coût de fabrication serait tel que les produits ne seraient pas commercialisés.</p> <p>Dans cette optique, la filière volaille, avec l'appui des services et du groupe « Univers du Label Rouge » va poursuivre sa réflexion afin de proposer des exigences spécifiques contrôlables qui pourraient permettre de répondre aux attentes exprimées.</p> <p>Sous ces réserves, le comité national a émis un avis favorable à la majorité (26 oui, 1 abstention) <u>sur le principe</u> d'un dispositif général consistant notamment à créer, en annexe des CPC ou d'un cahier des charges, un répertoire dédié spécifiquement aux produits élaborés. Ce répertoire sera actualisable facilement, sous la validation du comité national de l'INAO, mais ne nécessitant pas la ré-homologation des CPC ou du cahier des charges auxquels il se rapporte.</p> <p>Le comité n'a pas émis de remarques particulières sur l'organisation proposée, ni sur le fait que les fiches techniques du répertoire soient déclinées par les opérateurs en fiches recette et que celles-ci soient validées sous la responsabilité des ODG puis transmises aux OC, préalablement au démarrage de la production.</p>
<p>2021-CN212</p>	<p>Label Rouge n° LA 12/77 « Poulet gris fermier élevé en plein air, entier et découpés, frais ou surgelé » - ODG Avigers - Examen de l'opportunité du lancement de la PNO – VOTE</p> <p>Faute de temps, ce dossier n'a pu être présenté. Une consultation écrite du comité national va être envisagée avec d'autres dossiers, mais devra être confirmée avec les administrations.</p>
<p>2021-CN213</p>	<p>Label Rouge n° LR 09/20 « Soupe de poissons » - Demande de reconnaissance en Label Rouge – Opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition – VOTE</p> <p>Pascal BONNIN (président du PAQ) et Laurence CHABRIER (membre du PAQ) ont été mis en salle d'attente lors de la présentation, et n'ont participé ni aux débats, ni au vote.</p> <p>Le comité national a pris connaissance du dossier et de l'analyse des services.</p> <p>Bien qu'une liste positive des ingrédients (autres que poissons) soit indiquée dans le cahier des charges, quelques membres ont estimé que l'absence de teneur minimale pour certains d'entre eux impliquait qu'ils ne soient pas obligatoires. Ceci risque alors d'induire une variabilité de la recette. Il a été cependant rappelé que dans l'univers des soupes de</p>

poissons, certaines contiennent des légumes et d'autres non. Le présent dossier propose une soupe de poissons composée aussi de légumes, ces derniers sont encadrés (minimum et maximum). Par ailleurs, il a été précisé que la caractérisation sensorielle définie dans le dossier ESQS portait prioritairement sur les poissons et les ingrédients les plus encadrés.

La congélation des poissons s'avère nécessaire pour faire face à la saisonnalité et aux difficultés d'approvisionnement selon les conditions météorologiques. L'élaboration d'une soupe à base de poissons frais s'avère donc économiquement difficile.

Concernant la teneur en sel, un membre s'est interrogé sur le fait qu'elle soit identique à la mise en œuvre et sur le produit fini. En réponse il a été indiqué que l'apport en sel par les poissons est jugé minime, et n'a pas d'impact sur le produit fini.

En amont du comité national, les services de la DGCCRF ont soulevé que la proportion de grondins dans la 2^{ème} communicante « *40 % de poissons (dont 80% de grondins) mis en œuvre* » paraissait difficilement compréhensible par les consommateurs. L'analyse de la DGCCRF est encore en cours pour s'assurer de la cohérence de cette proportion avec le règlement INCO et a souhaité que le vote soit fait sous cette réserve. A la majorité, les membres du comité national ont estimé que les consommateurs étaient en capacité de comprendre cette information qui a pour objectif de montrer la proportion importante de grondins. En outre, les 4 espèces de grondins mises en œuvre ont été ciblées dans le cahier des charges. Ils souhaitent que cette information soit maintenue en tant que caractéristique certifiée communicante, si ce point répond au règlement INCO. Les membres du comité étant défavorables à la réserve émise par les services de la DGCCRF concernant la proportion de grondins dans la recette, ils souhaitent voter le dossier en l'état. Le comité a donc demandé qu'elle soit corrigée pour la procédure nationale d'opposition (PNO) si elle n'est pas réglementaire, sans que cela fasse l'objet d'un vote sous cette réserve.

En amont du comité national, les services de la DGCCRF ont fait retirer la 3^{ème} communicante proposée « *Sans colorants, conservateurs, texturants ou arômes artificiels ajoutés à la recette* », en lien avec leur courrier de réponse (joint au dossier) concernant le refus du terme « sans » dans une caractéristique certifiée communicante. Les membres du comité national estiment que cette position crée une distorsion de concurrence à l'encontre des SIQO. En effet, les labels rouges sont soumis à des contrôles spécifiques - par des organismes certificateurs agréés - sur des dispositions inscrites dans leur cahier des charges, permettant ainsi d'assurer l'absence de ces additifs et n'ont cependant pas la possibilité d'apposer cette mention dans le cadre du Label Rouge. A contrario, il est constaté que les produits hors SIQO utilisent largement la mention « sans » sur leur étiquetage (dans le cadre du règlement INCO) alors que le système de contrôle est beaucoup moins important. Les professionnels ont souhaité que ce point soit analysé de nouveau afin de ne pas induire de distorsion de concurrence.

D'un point de vue transversal, un membre a exprimé la nécessité de travailler sur l'encadrement des critères portant sur la congélation et/ou surgélation des produits, et sur leur durée de stockage avant leur mise en œuvre pour les produits transformés, dans la mesure où ces procédés sont de plus en plus utilisés.

En l'absence d'autre remarque, la présidente a souhaité suivre la demande des membres du comité national, et a proposé de soumettre ce dossier au vote en l'état.

Le comité national a donné un avis favorable à la majorité pour le lancement de la PNO pour le cahier des charges n° LR 09/20 « Soupe de poissons » et pour la reconnaissance du PAQ en qualité d'ODG pour ce futur Label Rouge.

Sous réserve de l'absence d'opposition durant la PNO, il s'est prononcé favorablement à la majorité pour l'approbation du dossier ESQS et pour l'homologation du cahier des charges.

	<p>A l'issue de la PNO, le Label Rouge « Soupe de poissons » portera le numéro d'homologation définitif n° LA 04/21.</p> <p>Résultats des votes (majorité absolue) ; 37 votants ; majorité = 19 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pour le lancement de la PNO : 32 OUI, 3 NON et 2 abstentions - pour l'approbation de la reconnaissance en qualité d'ODG de Vendée Qualité pour ce Label Rouge : 34 OUI, 1 NON et 2 abstentions - pour l'approbation, sous réserve de l'absence d'oppositions durant la PNO, du dossier ESQS : 31 OUI, 2 NON et 4 abstentions - pour l'approbation, sous réserve de l'absence d'opposition lors de la PNO, de la clôture des missions de la commission d'enquête : 34 OUI, 2 NON et 1 abstention - pour l'approbation, en cas d'opposition, de la prolongation de ses missions jusqu'au 15 octobre 2021 : 36 OUI et 1 abstention. <p>Résultats du vote anonyme (majorité des 2/3) ; 37 votants ; majorité = 25 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pour l'approbation du cahier des charges, sous réserve de l'absence d'opposition lors de la PNO : 27 OUI, 5 NON et 5 abstentions
<p>2021-CN214</p>	<p>Rapport de la Commission Scientifique et Technique – Expérimentation « Introduction d'huile d'insectes dans l'alimentation de volailles de chair » - Rapport de la Commission Scientifique et Technique, avis du comité national - suites à donner</p> <p>Le comité national a pris connaissance du dossier.</p> <p>Le comité national a formulé plusieurs remarques sur l'expérimentation conduite qui limitent la portée des résultats : non-répétabilité de l'expérimentation, doutes quant à certaines conclusions sur les qualités nutritionnelles et sur l'impact sur le profil des acides gras, réserves sur le nombre de lots suivis (comportements des lots différents selon différents critères comme l'orientation du bâtiment, etc...)</p> <p>Concernant la communication faite, le comité national a repris les réserves formulées par la commission scientifique et technique.</p> <p>Plusieurs interventions se sont félicitées que sur un sujet qui fait régulièrement l'actualité, l'INAO soit en avance et se saisisse dès à présent de cette question d'avenir.</p> <p>M. François-Xavier Léchenet, représentant de la DGCCRF, a fait état des fortes réserves de la DGCCRF sur la démarche de l'entreprise concernant l'étiquetage et la mise en marché. Il a rappelé l'historique du dossier, précisant que la saisine tardive de la DGCCRF n'avait pas permis aux services de se prononcer avant la mise sur le marché du produit. Il a considéré que la communication adoptée était inacceptable et de nature à constituer une pratique commerciale trompeuse. De même, la DGCCRF considère que les arguments justifiant de l'étiquetage mis en avant par l'opérateur sont assez contradictoires et peu probants.</p> <p>Même s'il a bien compris que l'objet de la présentation était une discussion sur l'opportunité de l'intégration de l'huile d'insecte dans l'alimentation d'une volaille Label Rouge, la question de l'étiquetage ne pouvait être examinée indépendamment, compte-tenu des pratiques des opérateurs et au regard des exigences issues de la réglementation INCO, ou au titre du Label Rouge si une caractéristique certifiée communicante était adoptée.</p> <p>Il a considéré que les questions qui devraient être débattues sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - est-ce que l'ajout d'huile d'insecte maintient la qualité supérieure du Label Rouge ? selon les conclusions du rapport de la Commission scientifique et technique, la conclusion semble positive (en dehors de la question de la répétabilité de l'expérimentation, ainsi que celle de la limitation de l'expérimentation à une seule espèce : la mouche soldat noire ou <i>Hermetia illucens</i> et des interrogations que l'on peut avoir sur la généralisation de ces résultats à toutes les espèces alors que l'on sait

	<p>que les profils d'acide gras diffèrent selon les espèces et qu'il s'agit d'un argument utilisé dans leur communication) ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - est-ce que l'huile d'insecte confère une qualité supérieure par rapport à un autre Label Rouge ? Sur ce volet, les résultats de l'essai ne sont pas concluants et les avantages avancés en termes zootechnique, environnemental sont contestables, sachant que les résultats de l'analyse du cycle de vie n'ont pas été communiqués. L'argument de remplacer le soja par une l'huile d'insecte plus vertueuse ne tient pas, compte tenu de l'utilisation du tourteau de soja dans le reste de la ration dans des proportions beaucoup plus importantes. <p>A ce titre et en l'absence de différence significative justifiant une mention sur l'étiquetage, le représentant de la DGCCRF a fait état de fortes réserves de ses services. Il alerte également le comité sur le fait qu'un étiquetage spécifique pourrait discréditer les autres volailles Label Rouge.</p> <p>Concernant la question de l'intégration dans l'alimentation des volailles des insectes, la représentante de la DGPE a rappelé que la réglementation interdisait l'introduction d'insectes non transformés, ainsi que les PAT. Seule l'huile d'insecte peut être ajoutée à l'alimentation des volailles.</p> <p>Le comité national a longuement débattu des suites à donner à cette expérimentation. Certains membres se sont interrogés malgré tout sur les réserves formulées compte tenu de la faible part que cette matière première représente dans la ration. Le comité national a considéré qu'il ne disposait pas de suffisamment d'éléments pour se prononcer. Il a toutefois considéré que la commission scientifique et technique ne pouvait pas initier d'expérimentations mais qu'il appartenait aux demandeurs d'apporter des éléments supplémentaires pour intégrer ce produit dans l'alimentation des volailles Label Rouge.</p> <p>Le comité national a considéré qu'il pouvait être intéressant de pouvoir disposer de cette matière première supplémentaire. Il serait enclin à accepter l'intégration de ces produits sous réserve de disposer des éléments complémentaires mentionnés y compris sur l'intérêt environnemental mis en exergue.</p> <p>En conclusion, le comité national a considéré que, dans l'hypothèse d'une volonté des demandeurs de poursuivre leur démarche, ils doivent poursuivre leurs études et apporter d'autres éléments à la commission scientifique et technique, y compris sur le volet de l'impact environnemental. Ces éléments devront être compilés et étudiés par la CST pour un retour devant le comité national.</p>
<p>2021-CN215</p>	<p>« Tome fraîche de l'Aubrac » - Demande de reconnaissance en IGP - Rapport de la commission d'enquête - Avis préalable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges</p> <p>Le comité national a pris connaissance du dossier.</p> <p>Il est informé en séance de la proposition des services de la DGCCRF sur la rédaction de la rubrique étiquetage du cahier des charges :</p> <p><i>« Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage de la « Tome fraîche de l'Aubrac » comporte dans le même champ visuel :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> · <i>La dénomination enregistrée de l'IGP inscrite en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,</i> · <i>La mention « fromage non affiné » inscrite à proximité immédiate de la dénomination enregistrée, soit de manière clairement lisible et en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers à 50% de celles des caractères de la dénomination enregistrée, soit sur un fond contrastant avec la couleur dominante du reste de l'étiquette et en caractères de dimensions au moins égales au tiers de celles des caractères de la dénomination enregistrée,</i> · <i>Le symbole « IGP » de l'Union européenne ».</i>

	<p>Le comité national a approuvé à l'unanimité (34 votants) les principes et critères de délimitation de l'aire géographique.</p> <p>Sous réserve de l'avis du groupement, le comité national a approuvé à l'unanimité (34 votants) la rédaction alternative proposée en séance relative à la rubrique Etiquetage et émis un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition sur le cahier des charges et sur la protection nationale transitoire.</p> <p>Sous réserve de l'avis du groupement et de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition, le comité national a approuvé à l'unanimité (34 votants) le cahier des charges modifié ainsi que la mise en œuvre d'une protection nationale transitoire.</p> <p>Par vote à bulletin secret, le comité national a approuvé (32 votants – unanimité) la reconnaissance de la dénomination « Tome fraîche de l'Aubrac » en IGP.</p> <p>Il a émis un avis favorable (34 votants - unanimité) à la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion du Syndicat de Défense et de Promotion du Fromage de Laguiole et de la Tome fraîche de l'Aubrac.</p> <p>Il a approuvé (34 votants - unanimité) l'actualisation de la lettre de mission de la commission d'enquête et la clôture de la mission de celle-ci en cas d'absence d'opposition.</p>
<p>QD1</p>	<p>LA 28/88 « Chapon fermier élevé en plein air entier et découpes, frais », LA 13/92 « Poularde fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche », LA 08/95 « Chapon de pintade fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » – ODG Fermiers d'Argoat - Examen de l'opportunité du lancement de la PNO – VOTE</p> <p>LA 10/92 « Poularde noire fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée » - ODG Vendée Qualité - Examen de l'opportunité du lancement de la PNO – VOTE</p> <p>En l'absence de remarques lors du lancement de l'instruction de ces dossiers en commission permanente, et dans la mesure où :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un passage au comité national est rendu nécessaire pour lancer la PNO ; - que ces dossiers ne présentent pas de difficulté ; - que l'ordre du jour du présent comité était déjà très chargé, <p>le comité national a donné son accord pour qu'une consultation écrite lui soit proposée pour ces dossiers, la semaine suivant la présente séance, pour ne pas les retarder davantage et pouvoir statuer rapidement sur le lancement des PNO, afin de permettre la production de ces volailles festives dès la fin 2021.</p>
<p>QD2</p>	<p>Résumé des décisions du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 11 mai 2021</p> <p>Le comité national a été informé de la diffusion du résumé des décisions prises suite à la consultation écrite du 11 mai 2021.</p>