

<b>I. N. A. O.</b>	
<b>COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES</b>	
<b>Résumé des décisions prises</b>	
<i>Séance du 03 Février 2016</i>	
<b>2016-CP100</b>	<b>DATE : 8 avril 2016</b>

**Personnes présentes :**

**Président : Marcel SAINT CRICQ**

**- Membres de la commission permanente :**

Mmes Catherine DELHOMMEL, Dominique HUET, Nathalie VUCHER,  
MM. Henri BALADIER, Bruno BLOHORN, Pascal BONNIN, Patrick BOURON, Philippe DANIEL, Gérard DELCOULSTAL, Jean-Paul MANCEL, Arnaud MANNER, Jean-François RENAUD.

**- Commissaire du gouvernement ou son représentant :** Mme Anny-Claude DEROUEN.

**- La directrice générale de la performance économique et environnementale des entreprises (D.G.P.E) ou son représentant :** Mme Maria GRAS.

**- Agents INAO :**

Mmes Claire BABOUILLARD, Adeline DORET, Catherine MARTIN-POLY, Marie-Lise MOLINIER, Alexandra OGNOV et Diane SICURANI.  
MM. Jacques GAUTTIER, Samuel POISSON, Olivier RUSSEIL et Franck VIEUX.

**Personnes excusées :**

**- Membres de la commission permanente :**

MM. Jean-François ROLLET et Bernard TAUZIA.

**- Le directeur général de la direction générale de l'alimentation ou son représentant :**

M. Xavier ROUSSEAU

**Délégation Algérienne :**

Mme Kessi Ouardia, Farida AIT-SAHED, Henda SOUILAMAS, Amel ADOUANI.  
M. Mohamed HAMZAOUI.

\* \*

\*

Monsieur Marcel SAINT-CRICQ accueille la délégation algérienne.

Dans le cadre de ses activités de coopération à l'international, l'INAO est impliqué - sur la période 2014 / 2016 - dans un jumelage avec l'Algérie sur la reconnaissance des produits de qualité à travers le système des AO/IG. A ce titre des agents de l'INAO sont intervenus en Algérie afin d'aider les autorités de ce pays à mettre en place leur système.

Du 1<sup>er</sup> au 11 février, l'INAO accueille une délégation composée de sept participants, issus des structures mises en place en Algérie pour aider les groupements à rédiger leur cahier des charges, les instruire et les approuver (Comité national de labellisation, secrétariat permanent, Instituts techniques).

Cette visite d'étude a pour objet d'apprécier concrètement le processus de reconnaissance, le système des contrôles mais aussi la protection des IG en France.

<b>2016-CP101</b>	<b>Résumé des décisions prises de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 25 novembre 2015</b>  La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises en intégrant la correction suivante dans la liste des excusés : M. Patrick BOURON n'était pas absent mais excusé.
<b>2016-CP102</b>	<b>IGP « Brioche vendéenne » - Demande de modification du cahier des charges - Demande de prolongation de l'échéancier de la commission d'enquête</b>  La commission permanente a pris connaissance de la note et du projet de lettre de mission de la commission d'enquête.  Elle a approuvé la prolongation jusqu'au 30 septembre 2016 de la mission de la commission d'enquête chargée de l'examen des modifications du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne ».  La composition de la commission d'enquête est modifiée : Mme Catherine DELHOMMEL est désignée comme présidente de la commission d'enquête et M. Michel CADDoux est désigné comme membre, en remplacement de M. CACHAN.
<b>2016-CP103</b>	<b>« Sandwich-club » - PAQ - Demande de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'Instruction</b>  M. Pascal BONNIN sort de la salle pendant la présentation et les débats.  Des membres de la commission permanente se sont interrogés sur l'opportunité de reconnaître un label rouge pour ce type de produit au regard de l'image globale du label rouge. D'autres membres ont considéré qu'il s'agissait d'un produit alimentaire, qui pouvait donc bénéficier d'un label rouge (Cf. article L.641-1 du code rural et de la pêche maritime). Ils ont estimé, dans l'univers du « snacking », que le marché du sandwich est un marché important dans lequel il est possible d'envisager une segmentation visant à se démarquer des produits existants qui peuvent présenter une grande diversité qualitative.  Pour autant, l'ensemble des membres de la commission permanente a estimé que dans le cas de ce produit peu élaboré, dont la qualité repose avant tout sur celle des éléments qui le composent, il convenait d'être particulièrement exigeant sur la

	<p>qualité, la nature et les méthodes de fabrication de ces éléments.  Au regard des dispositions proposées dans le projet de cahier des charges, elle a donc estimé que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les méthodes de fabrication du pain de mie et du jambon cuit supérieur devaient être précisées. La commission permanente a rappelé que cette fabrication ne peut pas reposer uniquement sur l'utilisation de matières premières bénéficiant d'un label rouge et a considéré en conséquence que les exigences proposées étaient insuffisantes. Elle a également demandé de mieux justifier l'utilisation exclusive de farine pour pain de tradition française pour l'élaboration du pain de mie ;</li> <li>- la possibilité d'utiliser du jambon cuit supérieur label rouge et du beurre bénéficiant d'un SIQO devait être expertisée ;</li> <li>- les caractéristiques certifiées communicantes devaient faire l'objet d'une nouvelle réflexion au regard des travaux conduits dans le cadre d'une meilleure caractérisation des matières premières utilisées ;</li> <li>- les caractérisations de taille ou de poids devaient être indiquées notamment en lien avec l'aspect plus volumineux mis en avant dans la caractérisation du produit candidat au label rouge ;</li> <li>- les proportions des ingrédients composant le produit candidat au label rouge devaient être précisées au regard de la réalité des produits courants présents sur les marchés afin de mieux justifier la proposition de caractéristique certifiée communicante relative à la richesse de la garniture. La commission permanente s'est également interrogée sur la proportion de beurre qui peut être limitée (2 %) comme très importante (15 %).</li> </ul> <p>La commission permanente a également demandé aux services d'expertiser la dénomination du label rouge proposée au regard des éventuelles marques qui pourraient être enregistrées.</p> <p>A l'issue des débats, et afin d'accompagner le demandeur dans sa réflexion, la commission permanente a donné un avis favorable pour le lancement de l'instruction et nommé une commission d'enquête chargée d'instruire la demande, composée de MM. Jean-François RENAUD (président) et Rémi LECERF.</p> <p>Outre les missions générales qui lui incombent, la commission d'enquête veillera en particulier à expertiser les remarques précédentes formulées par la commission permanente.</p> <p>Le dossier sera instruit sous le numéro LR 01/16.</p>
<p><b>2016-CP104</b></p>	<p><b>LA 07/07 « Agneau de 13 à 22 kg de carcasse » - OVIQUAL - Demande de modification - Examen de l'opportunité de lancement de l'instruction</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification portant sur l'allongement de la date de durabilité minimale (DDM) pour les produits surgelés et des analyses sensorielles fournies à l'appui de la demande de modification.</p> <p>Compte tenu des résultats du profil sensoriel qui ne démontrent aucune différence significative entre les échantillons de produits label rouge à 9 et 18 mois de surgélation, elle a donné un avis favorable à la demande.</p>

	<p>Estimant la modification mineure, et après avoir été informé que le plan de contrôle modifié est approuvable, elle a proposé l'homologation du cahier des charges modifié du label rouge n° LA 07/07 « Agneau de 13 à 22 kg de carcasse ».</p> <p>Par ailleurs, la commission permanente a estimé que les résultats du profil sensoriel présenté à l'appui de cette demande pouvaient servir de base à l'ensemble des charges « agneau » label rouge, tout type confondu, en cas de demande de prolongation de la DDM de 12 à 18 mois pour les produits surgelés, en prévoyant toutefois de réaliser ultérieurement, dans le cadre du suivi de la qualité supérieure, des tests sensoriels sur le produit surgelé.</p>
<p><b>2016-CP105</b></p>	<p>« <b>Merguez</b> » - Association Salers label Rouge - Demande de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'Instruction</p> <p>La demande a suscité des interrogations de la part de la commission permanente notamment sur les critères de sélection de la matière première carnée qui sont jugés spécifiques à un bassin de production et à une seule race.</p> <p>Les critères de sélection proposés pour la viande ovine par le groupement demandeur ont été jugés non pertinents par la commission permanente au motif qu'ils ne permettent pas de démontrer la qualité supérieure et qu'une habilitation des éleveurs n'est pas envisagée par le porteur de projet.</p> <p>La caractéristique certifiée communicante relative à la couleur naturelle de la merguez devra faire l'objet d'une expertise au regard du contexte réglementaire.</p> <p>Au regard notamment de l'objectif relatif au taux de matière grasse du produit fini, la caractérisation des matières premières carnées devra être développée notamment en détaillant les pièces utilisables et leur préparation. La valorisation de la viande de brebis nécessite une meilleure définition afin de mieux identifier son lien avec la qualité supérieure.</p> <p>La commission permanente a souhaité qu'une commission d'enquête puisse se saisir de la demande afin d'aider le porteur de projet à poursuivre ses réflexions.</p> <p>En conséquence, elle a donné un avis favorable pour le lancement de l'instruction et nommé une commission d'enquête composée de MM. Philippe DANIEL (Président) et Richard PAGET.</p> <p>Outre les missions générales qui lui incombent, la commission d'enquête veillera en particulier à expertiser les remarques précédentes formulées par la commission permanente.</p> <p>Le dossier sera instruit sous le numéro LR 02/16.</p>
<p><b>2016-CP106</b></p>	<p>« <b>Saumon farci</b> » - PAQ - 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 complémentaires apportés par le demandeur concernant la démonstration de la qualité supérieure et les conditions de production précisées dans le cahier des charges en demande de reconnaissance en label rouge « Saumon farci ».</p> <p>Elle a cependant relevée l'absence de cohérence entre les caractéristiques certifiées communicantes et l'absence de démonstration de la qualité supérieure sur</p>

	<p>l'appréciation spécifique sur le goût de saumon dans le test hédonique présenté. A ce titre, la commission permanente a indiqué la nécessité d'examiner l'incidence des conditions de production sur la qualité du saumon.</p> <p>De plus, elle a estimé les caractéristiques certifiées communicantes redondantes sur le saumon et a suggéré de proposer une caractéristique en lien avec sa transformation ou la qualité de la farce.</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable pour le lancement de l'instruction et a nommé une commission d'enquête chargée d'instruire la demande, composée de MM. Arnaud MANNER (Président) et Pierre SIBERT.</p> <p>Le dossier sera instruit sous le numéro LR 03/16.</p>
<b>2016-CP107</b>	<p><b>IGP « Mâche Nantaise »</b> - 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 note, du projet de cahier des charges et du formulaire de demande de modification.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable aux modifications demandées.</p> <p>Elle a considéré que les modifications demandées étaient mineures et qu'il n'était donc pas nécessaire de mettre en œuvre de procédure nationale d'opposition.</p> <p>La commission permanente a approuvé le cahier des charges modifié de l'IGP « Mâche nantaise » et la transmission de la demande d'approbation des modifications à la Commission européenne.</p>
<b>2016-CP108</b>	<p><b>IGP « Ail fumé d'Arleux »</b> - Demande de dérogation - Avis relatif à la modification temporaire du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de l'ensemble des éléments du dossier de demande.</p> <p>Il a été rappelé que la demande ne répond pas aux exigences de la réglementation européenne quant à l'octroi de modifications temporaires (dérogations) dans la mesure où il n'est pas possible de justifier d'une mesure sanitaire ou de conditions climatiques exceptionnelles expliquant l'absence de disponibilité de semences certifiées.</p> <p>Pour certains producteurs, il sera possible de réduire la superficie engagée en IGP afin de respecter l'exigence du cahier des charges quant au pourcentage minimal de semences certifiées.</p> <p>Compte-tenu de ces éléments et en l'absence de base juridique, la commission permanente a émis un avis défavorable à la demande de modification temporaire.</p> <p>En conclusion, la commission permanente a souligné la nécessité pour l'ODG d'engager dans les meilleurs délais une modification du cahier des charges.</p> <p>La commission permanente a indiqué que le caractère mineur ou majeur de la modification sera apprécié selon l'étendue de la modification demandée (réduction du pourcentage minimal de variétés certifiées, suppression de l'exigence de variétés certifiées, modification de la liste des variétés).</p>
<b>2016-CP109</b>	<p><b>LA 16/93 « Bœuf fermier » - IGP « Bœuf de Vendée » - LA 33/99 « Sardines à l'huile d'olive vierge extra préparées à l'ancienne » - LA 01/10 « Filets de maquereaux marinés au Muscadet AOC et aux aromates » - LA 02/09</b></p>

	<p>« <b>Conserves de thons Germon</b> » - Qualité Bœuf Vendée - VALOREM - Vendée Qualité - Demande de transfert de reconnaissance - en qualité d'organisme de défense et de gestion</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier et notamment des repères et alertes des services.</p> <p>Elle a noté que le fonctionnement de l'organisme de défense et de gestion (ODG) ne posait pas de difficulté pour le transfert de la reconnaissance en qualité ODG sur les signes d'identification de la qualité et de l'origine demandés.</p> <p>Elle a toutefois souligné que les améliorations rédactionnelles identifiées par les services de l'INAO étaient nécessaires préalablement à ce que la commission permanente puisse émettre un avis.</p> <p>Ces améliorations concernent principalement les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la clarification des différentes catégories d'opérateurs (actif producteur, actif partenaire et associé utilisateur) ;</li> <li>- la clarification de la définition de la section (par SIQO ou par filière) ;</li> <li>- la clarification des modalités de vote et de recouvrement de la cotisation, (notamment vis-à-vis des membres qui ne sont pas opérateurs au sens du Code rural et de la pêche maritime) ;</li> <li>- la cohérence à assurer entre les statuts et le règlement intérieur ;</li> <li>- les compétences de l'assemblée générale en rapport avec les compétences des assemblées générales de section.</li> </ul> <p>Elle a confirmé qu'il n'était pas possible d'accéder à la demande de Vendée Qualité de prise en compte rétroactive de la demande de reconnaissance en ODG.</p> <p>La commission permanente a souligné que ces modifications pourraient être effectuées en vue de la présentation lors de la prochaine séance de la commission permanente. Elle a souligné que cela ne retardait pas la décision de reconnaissance en ODG dans la mesure où celle-ci ne pourra pas être prise par le Directeur de l'INAO tant que les plans de contrôle n'auront pas été modifiés.</p> <p>Enfin, il a été rappelé qu'il n'était pas nécessaire que les statuts aient été validés en AGE pour que la commission permanente puisse émettre un avis, celle-ci peut se prononcer sur la base de projets de statuts, dont la rédaction aura pu être examinée avec les services de l'INAO afin de s'assurer de la prise en compte des observations ci-dessus.</p> <p>De plus, le Directeur de l'INAO ne signera la reconnaissance en ODG qu'après réception du récépissé du dépôt des statuts en préfecture et relecture des statuts correspondants.</p>
<p><b>2016-CP1QD1</b></p>	<p><b>Point sur l'intégration des principes de l'agro-écologie dans les SIQO</b></p> <p>A l'occasion des vœux de l'INAO, le Ministre de l'agriculture a fixé une feuille de route à l'INAO quant à l'intégration de l'agro-écologie dans les SIQO, avec une première échéance au salon de l'agriculture.</p> <p>Si la LOA a permis depuis 2010 de gérer les pratiques environnementales par des chartes au sein des ODG, cette voie n'apparaît pas aujourd'hui comme un succès,</p>

	<p>compte-tenu du peu de chartes adoptées.</p> <p>Dans le cadre de la commande du Ministre, en concertation avec la DGPE, la réflexion est engagée. Il s'agit d'identifier les thématiques qui pourraient être retenues pour amplifier les mesures agroécologiques dans les SIQO, telles que par exemple biodiversité, eau, fertilisations, traitements phytosanitaires, paysage,....</p> <p>S'il y a un choix collectif et volontaire de l'ODG de mettre en place certaines mesures dans ces domaines, elles seront intégrées dans le cahier des charges et deviendront alors obligatoires pour tous les opérateurs de l'ODG.</p> <p>Il est précisé qu'une feuille de route réaliste doit être établie dans les prochaines semaines et que l'ensemble des fédérations sera consulté.</p> <p>En termes de calendrier, le Directeur précise que la commission environnement se réunit le 27 janvier et fera un inventaire des pratiques/items possibles. Cet inventaire sera soumis aux différents comités.</p> <p>Le Conseil permanent se positionnera sur ce sujet et sur l'orientation générale fin février en vue d'une présentation des propositions à l'occasion du salon de l'agriculture.</p> <p>Concernant la possibilité d'employer un identifiant, des réserves sont émises.</p> <p>Il est rappelé que la démarche, à l'échelle d'un ODG qui aura choisi de la mettre en œuvre, concernera l'ensemble des opérateurs.</p> <p>Dans les programmes opérationnels du secteur fruits et légumes, il est exigé de manière impérative l'intégration de mesures agroenvironnementales, lesquelles sont souvent difficiles à adopter, parmi les producteurs, et ensuite difficiles à valider au niveau européen. L'articulation avec les cahiers des charges sous SIQO devra être assurée (sans ajouter de contraintes supplémentaires).</p> <p>Dans les concertations en cours, il est souligné la nécessité de consulter les différentes fédérations.</p>
<p><b>2016-CP1QD2</b></p>	<p><b>Remplacement de membres de commissions d'enquête suite à la démission de M. Eric CACHAN</b></p> <p>Suite au départ de M. CACHAN, la composition des commissions d'enquête suivantes est modifiée :</p> <p><b><u>IGP</u></b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- « Pommes de terre de Noirmoutier » : Présidence confiée à Mme Christiane PIETERS, et commission d'enquête complétée par M. Bernard BORREDON ;</li> <li>- « Sel de l'île de Ré » / « Fleur de Sel de l'île de Ré » : Présidence confiée à M. Bernard TAUZIA, et commission d'enquête complétée par M. Jean-Paul MANCEL.</li> <li>- IGP « Saucisse de Morteau » : Présidence confiée à M. Bruno BLOHORN.</li> </ul> <p><b><u>Labels rouges</u></b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- LR 04/15 « Conserves de Maquereaux » : Présidence confiée M. Laurent de BAYNAST. Remplacement de M. Eric CACHAN par M. Arnaud MANNER ;</li> <li>- Commission nationale « Evaluation et suivi de la qualité supérieure » :</li> </ul>

	Remplacement de M. CACHAN par M. Pascal BONNIN.
2016-CP1QD3	<p><b>Information sur le dossier Knack d'Alsace (retrait de la demande d'enregistrement en IGP)</b></p> <p>La commission permanente a été informée des suites de la consultation écrite de la commission permanente : suite à l'avis favorable de la commission permanente de retirer la demande, le retrait de la demande d'enregistrement en IGP a été transmis à la Commission européenne.</p> <p>Les membres de la commission permanente soulignent que ce dossier pose la question des produits comparables.</p> <p>Il est répondu que la commission transversale protection des dénominations travaille sur ce sujet. Une présentation du résultat de ses travaux pourra être faite au comité national.</p> <p>Il est rappelé que la protection d'une IG (AOP ou IGP) interdit l'usage du nom géographique sur tout produit comparable.</p> <p>La notion de produit comparable ne relève pas de la seule fiche correspondante dans le code des usages et de la charcuterie, mais d'une analyse au cas par cas des demandes.</p> <p>En outre, il est rappelé que cette question relève <i>in fine</i> des tribunaux et que l'analyse de cette problématique se base donc sur la jurisprudence existante.</p> <p>Les membres de la commission permanente soulignent l'importance d'une sensibilisation des membres des commissions d'enquête sur ces questions afin qu'ils puissent alerter les groupements demandeurs le plus en amont possible.</p>

\* \*  
\*

**Prochaine séance de la commission permanente le 31 mars 2016.**