

I. N. A. O.

**COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES,
LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES**

Résumé des décisions prises

Séance du 05 Octobre 2016

2016-300

DATE : 5 octobre 2016

ÉTAIENT PRESENTS :

Président : M. Marcel SAINT CRICQ

Commissaire du gouvernement :

Mme Karine SERREC

REPRESENTANTS PROFESSIONNELS :

Mmes Catherine DELHOMMEL, Dominique HUET, Marie-Madeleine ILADOY, Christiane PIETERS, Nathalie VUCHER.

MM. Henri BALADIER, Jean-Marc BEDOURET, Bruno BLOHORN, Pascal BONNIN, Bernard BORREDON, Patrick BOURON, Pierre CABRIT, Michel CADDoux, Laurent CHIRON, Philippe DANIEL, Laurent DE BAYNAST, Gérard DELCOUSTAL, Benoit DROUIN, Thierry GLUSZAK, René GRANGE, Jean-Louis LEMARIÉ, Jean-Paul MANCEL, Jean-Yves MENARD, RICHARD PAGET, Jean-François RENAUD, Jean-François ROLLET, Joseph SCHERBECK, Bernard TAUZIA, Jean-Louis VIDAL.

PERSONNALITES QUALIFIEES :

MM. Jean-Pierre BOUTONNET, Jean-Yves GUYON, Hervé JUIN, Rémi LECERF, Emmanuel LECLUSELLE, Arnaud MANNER, Jean-Marc POIGT, Pierre SIBERT.

REPRESENTANTS DES AUTRES COMITES ET CAC:

Mme Sandrine FAUCOU(CNAB).

MM. Michel BRONZO (CNAOV), Emmanuel CHAMPON (CNAOP), Charles PERRAUD (CAC).

REPRESENTANTS DES ADMINISTRATIONS :

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

Mmes Valérie PIEPRZOWNIK, Anny-Claude DEROUEN, Maria GRAS.

Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes ou son représentant :

M. Xavier ROUSSEAU.

Représentant Ministère de l'économie de l'industrie et de l'emploi :

M. Xavier ROUSSEAU

AGENTS INAO :

Mmes Claire BABOUILLARD, Adeline DORET, Marie-Lise MOLINIER, Diane SICURANI, Alexandra OGNOV, Christelle MARZIN, Cécile FUGAZZA, Marie-Noelle CAUTAIN, Sabine EDELLI.

MM. Jean-Luc DAIRIEN, Samuel POISSON, Olivier RUSSEIL, Franck VIEUX, François LHERITIER, Jacques GAUTIER, Julien PILLOT.

ETAIENT EXCUSES :

REPRESENTANTS PROFESSIONNELS :

Mme Agnès LE RUNIGO.

M. Olivier ROLLAND

PERSONNALITES QUALIFIEES :

Mme Claudine FAUTHOUX.

ETAIENT ABSENTS:

REPRESENTANTS PROFESSIONNELS :

MM. Paul BONNAFFE, Serge FARGEOT, Christian LAFORET, Alfred VISMARA, Jean-Louis VOLLIER.

PERSONNALITES QUALIFIEES

Guillaume CLOYE, Philippe DUCREUX, Daniel PRIEUR.

REPRESENTANTS DES AUTRES COMITES ET CAC

Jacques BAUX (CNIGP vins et CIDRES).

* *
*

2016-301	Résumé des décisions du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 19 mai 2016 Le comité national a validé le résumé des décisions prises.
2016-302	Etat des dossiers IGP et STG Le comité national a pris connaissance de la note.
2016-303	Etat des dossiers label rouge - Activité des instances en 2016 Le comité national a pris connaissance de la note.

<p>2016-304</p>	<p>Commission Nationale "Economie" - Point d'information sur les travaux menés par la Commission nationale "Economie" de l'Institut</p> <p>Faute de quorum, le dossier est reporté à une prochaine séance.</p>
<p>2016-305</p>	<p>Commission nationale "Relations des SIQO avec leur environnement" - Note d'information sur les travaux relatifs à l'intégration des principes de l'agro-écologie dans le cadre des SIQO</p> <p>Faute de quorum, le dossier est reporté à une prochaine séance.</p>
<p>2016-306</p>	<p>Commission nationale « Gestion des Territoires et des questions foncières » - Point d'information sur les travaux en cours.</p> <p>Faute de quorum, le dossier est reporté à une prochaine séance.</p>
<p>2016-307</p>	<p>LR 04/12 « Moules » - Demande de reconnaissance en label rouge - Bilan de la procédure nationale d'opposition - Rapport final de la commission d'enquête - VOTE</p> <p>Le comité national a pris connaissance du rapport de la commission d'enquête sur le bilan de la PNO et du projet de cahier des charges modifié (retrait d'un point de maîtrise).</p> <p>A la demande du comité national, la commission d'enquête a précisé que le dédoublement, consistant à retirer une épaisseur de moules sur les pieux afin de limiter la concurrence entre les moules, était une bonne pratique, réalisée en fonction de la croissance des moules. Pour cette dernière raison, cette opération n'est donc pas systématiquement réalisée. Elle a été maintenue dans le cahier des charges uniquement dans la partie descriptive, sans pour autant être spécifiée en tant que points de maîtrise.</p> <p>Le point de maîtrise portant sur la hauteur entre le bas de la corde et le sol est retiré car il est difficilement contrôlable. La commission d'enquête rappelle que l'objectif de résultat d'absence de crabes dans les moules est maintenue.</p> <p>Le comité national est informé du fait que le projet de plan de contrôle modifié est jugé approuvable par les services de l'INAO, et que le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure n'a pas été modifié.</p> <p>Le comité national a approuvé le projet cahier des charges du label rouge n° LR 04/12 « Moules » modifié suite aux oppositions. Il a également approuvé le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 1.</p> <p>La validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure fera l'objet d'une notification par le Directeur de l'INAO après présentation à l'INAO de la convention signée relative à la surveillance du dispositif par l'organisme certificateur pour ce label rouge.</p>

	<p>Résultats du vote : Votants : 46 Majorité des 2/3 : 31 Oui : 41 Non : 1 Abstention : 4</p> <p>Ce label rouge sera homologué sous le numéro LA 03/16 « Moules ».</p>
<p>2016-308</p>	<p>LR 05/16 « Plants de géraniums » - Demande de reconnaissance en label rouge - Rapport de la commission d'enquête - Examen de l'opportunité de lancement de la procédure nationale d'opposition – VOTE</p> <p>M. GRANGE (Excellence végétale) sort de la salle pendant la présentation du dossier, les débats et le vote.</p> <p>Le comité national a pris connaissance du rapport de la commission d'enquête, de l'avis des services, du projet cahier des charges du label rouge n° LR 05/16 « Plants de géraniums » et du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 2 présentés par Excellence végétale.</p> <p>Le comité national a proposé la reconnaissance du label rouge LR 05/16 « Plants de géraniums», après avoir été informé que le plan de contrôle est jugé approuvable.</p> <p>Il a demandé que soit ajouté en annexe 4 du cahier des charges, le tableau des valeurs relatives aux règles d'usage des régulateurs de croissance et a donné un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition (PNO).</p> <p>Sous réserve de l'absence d'oppositions durant la procédure nationale d'opposition, le comité national a approuvé le cahier des charges modifié et donné un avis favorable pour la validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 2 pour ce label rouge.</p> <p>La validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure fera l'objet d'une notification par le Directeur de l'INAO après présentation à l'INAO de la convention signée relative à la surveillance du dispositif par l'organisme certificateur pour ce label rouge.</p> <p>Il a donné un avis favorable à la reconnaissance en qualité qu'organisme de défense et de gestion de l'association Excellence Végétale pour ce label rouge.</p> <p>Résultats du vote : Votants : 39 Majorité des 2/3 : 27 Oui : 36 Non : 1 Abstention : 2</p> <p>Ce label rouge sera homologué sous le numéro LA 08/16 « Plants de géraniums ».</p>
<p>2016-309</p>	<p>LR 05/15 « Sapin de Noël coupé » - Demande de reconnaissance en label rouge</p>

	<p>Bilan de la procédure nationale d'opposition - VOTE</p> <p>Le comité national a pris connaissance du bilan de la procédure nationale d'opposition sur la demande de reconnaissance en label rouge n° LR 05/15 « Sapin de Noël coupé ».</p> <p>Le comité national a suivi l'avis de la commission d'enquête concernant l'ajout d'une disposition prévoyant la non-application du point 5.2.1 du cahier des charges aux parcelles de sapins déjà plantées avant la date de première homologation de ce label rouge. Il confirme également l'application du registre de culture tel que prévu par le cahier des charges dès l'homologation. Enfin, il émet un avis défavorable quant à l'ajout d'une disposition permettant une tolérance de plus ou moins 5 cm sur la mesure de densité sur le rang et entre rang.</p> <p>Sous réserve de la prise en compte de ces dernières modifications, le comité national a proposé l'homologation du cahier des charges en prenant note que l'expression « avant la date d'homologation du cahier des charges » sera remplacée au point 5-2-1 du cahier des charges par une date proche de la date d'homologation ceci afin qu'il y ait une date certaine.</p> <p>Résultats du vote : Votants : 45 Majorité des 2/3 : 31 Oui : 42 Non : 2 Abstention : 1</p> <p>Ce label rouge sera homologué sous le numéro LA 05/16 « Sapin de Noël coupé ».</p>
<p>2016-310</p>	<p>LR 01/16 « Sandwich de pain de mie au jambon » - Demande de reconnaissance en label rouge - Rapport de la commission d'enquête - Examen de l'opportunité de lancement de la procédure nationale d'opposition - VOTE</p> <p>M. Bonnin sort de la salle pendant la présentation du dossier, les débats et le vote.</p> <p>Le comité national a pris connaissance du rapport de la commission d'enquête, du projet de cahier des charges n° LR 01/16 « Sandwich de pain de mie au jambon » et du projet de dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 1.</p> <p>Après avoir entendu le rapport de la commission d'enquête, le comité national a abordé le sujet de la pertinence d'attribuer un label rouge sur un produit susceptible d'affaiblir l'image de ce signe de qualité auprès des consommateurs. Il a été souligné que la perception que le comité national a sur ce point, peut ne pas être en adéquation avec celle des consommateurs.</p> <p>Le comité national a également débattu de la cohérence entre la doctrine imposant l'utilisation d'ingrédients bénéficiant d'un SIQO dans l'élaboration d'un produit transformé label rouge et le projet de cahier des charges label rouge en discussion où ce sont les matières premières composant ces ingrédients qui bénéficient d'un SIQO. Il s'agit du pain de mie où la farine est label rouge et du jambon où la viande est issue de porc label rouge. Le comité rappelle que la notice technique « produits de charcuterie/salaison pur porc » permet de reconnaître un jambon cuit supérieur label rouge sous la forme embossée mais qu'actuellement aucun des trois cahiers des charges homologués ne le prévoit. Certains membres ont également regretté l'utilisation de beurre ne bénéficiant pas d'un SIQO. Le comité national a rappelé</p>

	<p>que les éléments justifiant la qualité supérieure pour un produit transformé devaient se baser sur des spécificités autres que la seule utilisation d'ingrédients bénéficiant d'un signe officiel de la qualité et de l'origine.</p> <p>Le comité national s'est interrogé sur l'interdiction d'utilisation d'additifs pour la fabrication du pain de mie alors que les enzymes sont autorisés. Il a échangé sur la formulation longue de la première caractéristique certifiée communicante relative à l'utilisation de farine de blé pour pain de tradition française label rouge ainsi que la faible différenciation du délai pour la date limite de consommation (DLC) entre le produit candidat au label rouge et le produit courant de comparaison.</p> <p>S'agissant de la proportion minimale de jambon fixée à 37 % qui peut s'avérer inférieure à un certain nombre de produits actuellement commercialisés dont la proportion est fixée à 40%, il a été rappelé que le produit courant de comparaison (PCC) présente une proportion autour de 32 % et correspond au standard utilisé. De plus, ce critère ne constitue pas le seul élément justifiant la qualité supérieure.</p> <p>A l'issue des débats, la demande de reconnaissance en label rouge n° LR 01 /16 « Sandwich de pain de mie au jambon » est soumise au vote du comité national.</p> <p>Résultats du vote : Votants : 44 Majorité des 2/3 : 30 Oui : 21 Non : 17 Abstention : 6</p> <p>En l'absence de majorité requise (majorité des 2/3) le comité national n'a pas pris de décision quant à la reconnaissance en label rouge. Conformément au règlement intérieur des instances de l'INAO le Président du comité a considéré, au vu du vote exprimé sur cette demande, que le comité national a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la PNO portant sur le cahier des charges. Le bilan de celle-ci sera présenté lors d'une prochaine séance du comité national.</p> <p>Au regard des interrogations du comité national sur les types de produits pouvant bénéficier du label rouge, celui-ci a proposé de nommer un groupe de travail chargé d'étudier quel était « l'univers » du label rouge (impact des produits sur l'image du label rouge) et de mener une réflexion sur sa perception par les consommateurs. Ce groupe est composé de MM. Renaud (président), Grange, Bonnin, Lecerf, Lemarié, Daniel, Guyon et Mme Vucher.</p>
<p>2016-311</p>	<p>LR 02/12 " Viandes fraîches et abats de porc fermier " - Demande de reconnaissance d'un label rouge - Rapport d'étape de la commission d'enquête</p> <p>Faute de quorum, le dossier est reporté à une prochaine séance.</p>

<p>2016-312</p>	<p>Questions de la Commission européenne concernant les demandes d'enregistrement en IGP ou de modifications de cahiers des charges d'IGP - Mise à jour du guide du demandeur</p> <p>Le comité national a pris connaissance de la note et de la mise à jour du guide du demandeur AOP-IGP.</p>
<p>2016-313</p>	<p>LR 08/15 « Rillettes de Saumon » - Demande de reconnaissance en label rouge Rapport de la commission d'enquête - Examen de l'opportunité de lancement de la procédure nationale d'opposition – VOTE</p> <p>M. Bonnin sort de la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>Le comité national a pris connaissance du rapport de la commission d'enquête, du projet de cahier des charges et du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure.</p> <p>La commission d'enquête précise que les pourcentages indiqués sur l'incorporation des matières grasses sont en quantité d'ingrédient et non pas en quantité de matière grasse. La teneur en matière grasse des rillettes est inférieure ou égale à 20%.</p> <p>Par ailleurs, si le règlement (CE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (règlement INCO) impose dans la liste des ingrédients, les indications quantitatives pour les ingrédients ou catégories d'ingrédients qui figurent dans la dénomination, cette obligation se cumule avec l'obligation faite dans le cahier des charges d'indiquer le pourcentage de poissons dans la partie étiquetage.</p> <p>Le comité national relève que l'appréciation de la texture fibreuse dans le test hédonique n'a pas été jugée, alors que ce critère est repris en tant que caractéristique certifiée communicante. A ce titre, le comité national souhaite que le premier test hédonique soit réalisé dans l'année suivant l'homologation du cahier des charges et non pas dans les deux ans. En outre, il impliquera une modification du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure afin de proposer une attente en terme de note sur l'appréciation de la texture fibreuse des rillettes de saumon.</p> <p>Le comité national a proposé la reconnaissance du label rouge LR 08/15 « Rillettes de saumon », après avoir été informé que le plan de contrôle est jugé approuvable. Il a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition(PNO) du cahier des charges.</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition durant la PNO le comité national a approuvé le cahier des charges du label rouge n° LR 08/15 « Rillettes de saumon » et validé le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 1.</p> <p>La validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure fera l'objet d'une notification par le Directeur de l'INAO après présentation à l'INAO de la convention signée relative à la surveillance du dispositif par l'organisme certificateur pour ce label rouge.</p>

	<p>Il a donné un avis favorable à la reconnaissance en qualité qu'organisme de défense et de gestion du PAQ pour ce label rouge.</p> <p>Résultats du vote : Votants : 31 Majorité des 2/3 : 22 Oui : 29 Abstention : 2</p> <p>Ce label rouge sera homologué sous le numéro LA 07/16 « Rillettes de saumon ».</p>
<p>2016-314</p>	<p>IGP « Brioche Vendéenne » - Demande de modification du cahier des charges Rapport de la commission d'enquête - Examen de l'opportunité de la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges</p> <p>Le comité national a pris connaissance du rapport de la commission d'enquête, des repères et alertes des services, des projets de cahier des charges et de document unique modifiés.</p> <p>Concernant l'utilisation des farines de type T65, il est souligné que l'argumentation selon laquelle cette modification est liée à une diminution des taux de protéines des blés n'est pas pertinente. La modification permet d'améliorer la richesse des farines utilisées en minéraux et vitamines notamment (farine moins fine que les farines de type T45 et T55). En outre, l'évolution de la qualité des farines et les progrès de la meunerie conduisent à ce que les farines de T55 de l'époque de l'enregistrement en IGP de la « Brioche vendéenne » correspondent aux farines T65 actuelles. La diminution du taux d'incorporation des farines permet, d'un point de vue qualitatif, d'augmenter les matières premières nobles (beurre, œufs...) ce qui renforce le lien avec l'origine de cette IGP (en cohérence avec ce qui a justifié l'enregistrement initial de cette IGP).</p> <p>Le représentant de la DGCCRF relève que des modifications de la réglementation relative aux arômes doivent conduire à modifier le cahier des charges comme suit : remplacer « Vanille naturelle ou identique nature » par « arôme naturel de vanille ou arôme flaveur de vanille », ce qui est équivalent.</p> <p>Concernant l'ensachage, des réserves ont été formulées par la DGCCRF sur la suppression du délai minimum avant ensachage. Elle considère qu'un ensachage trop rapide peut conduire à un surplus d'humidité dans le sachet et donc à des problèmes de moisissures. Il est répondu que des pratiques de refroidissement permettent d'éviter ces problèmes. Cet ensachage rapide permet de préserver les arômes et caractéristiques de la brioche (moelleux notamment).</p> <p>Enfin, suite à une question récente des services de la Commission européenne sur une autre demande, il est précisé que l'acronyme DDM doit être explicité dans le cahier des charges.</p> <p>Le comité national a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition sur cette demande de modification du cahier des charges IGP « Brioche vendéenne » (intégrant la modification relative aux arômes mentionnée par le représentant de la DGCCRF et celle sur la DDM).</p> <p>Sous réserve d'absence d'opposition durant la procédure nationale d'opposition, le</p>

	<p>comité national a approuvé le cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » et la transmission aux services de la Commission européenne de la demande d'approbation d'une modification non mineure concernant le cahier des charges d'une IGP.</p> <p>Résultats du vote : Votants : 41 Oui : 39 Abstention : 2</p> <p>Enfin, le comité national a approuvé le projet de lettre de mission modifiée de la commission d'enquête, prolongeant cette mission jusqu'au 30 juin 2017 afin d'examiner les éventuelles oppositions et a clos sa mission si aucune opposition n'est déposée.</p>
<p>2016-315</p>	<p>IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » - Demande de modification du cahier des charges -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>Monsieur Paget sort de la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>Concernant la modification relative au lactosérum, élément spécifique de la reconnaissance en IGP, il est relevé que le lactosérum peut être totalement remplacé par d'autres produits laitiers.</p> <p>Le comité rappelle que le lactosérum avait été intégré à l'origine pour maintenir un lien avec l'aire géographique (élevage non localisé) et qu'il s'agissait d'un des éléments qui avaient justifié l'enregistrement initial en IGP.</p> <p>A ce titre, la rédaction permettant de ne pas avoir du tout de lactosérum ne semble pas recevable. La commission d'enquête est invitée à retravailler ce point afin d'intégrer un taux minimum de lactosérum dans la ration des porcs.</p> <p>Concernant la modification relative au retrait du caractère « naturel » de la ficelle, si les contraintes d'approvisionnement et d'alimentarité sont mises en avant, le comité national demande que des éléments complémentaires probants soient apportés à l'appui de cette demande.</p> <p>La diminution du poids minimum des carcasses des porcs à 75 kg (porcs présentant un gabarit léger), associée au poids moyen de 90 kg des carcasses des porcs, n'est pas jugée qualitative. La commission d'enquête est invitée à retravailler ce point.</p> <p>L'ajout de glucose pose question, le cahier des charges prévoyant déjà le dextrose (ou D-glucose) admis dans la charcuterie. La rédaction proposée semble intégrer le L-glucose. S'il s'agit de sirop de glucose, il faudrait le préciser dans le cahier des charges et le justifier dans la demande d'approbation de modification.</p> <p>Le comité national a confirmé que la demande de limitation des distances d'épandages des effluents d'élevage ne relève pas d'une mesure agro-environnementale susceptible d'être intégrée dans le cahier des charges.</p> <p>Compte-tenu des observations formulées, le comité national n'a pas voté la mise en œuvre de la PNO du cahier des charges et a demandé à la commission d'enquête de poursuivre son analyse.</p> <p>Il a approuvé l'actualisation son l'échéancier de travail au 30 juin 2017.</p>

<p>2016-316</p>	<p>IGP « Boudin blanc de Rethel » - Demande de modification du cahier des charges 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 rapport de la commission d'enquête, des avis des services et des projets de cahier des charges et de document unique modifiés.</p> <p>Le comité national a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition du cahier des charges. Sous réserve d'absence d'opposition, le comité national a approuvé le cahier des charges.</p> <p>Résultats du vote : Votants : 44 Oui : 44</p> <p>Le comité national a approuvé l'actualisation de l'échéancier de travail de la commission d'enquête (prochaine échéance au 30 octobre 2017), et a clos sa mission si aucune opposition n'est déposée.</p>
<p>2016-317</p>	<p>IGP « Pruneaux d'Agen » / « Pruneaux d'Agen mi-cuits » - Demande de modification du cahier des charges - Rapport de la commission d'enquête - Examen de l'opportunité de la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges</p> <p>Monsieur Delcoustal est absent pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>Le comité national a pris connaissance du rapport de la commission d'enquête et des avis des services, des projets de cahier des charges et de document unique relatifs à l'IGP « Pruneaux d'Agen ».</p> <p>Le comité a approuvé les modifications rédactionnelles suivantes :</p> <p>Concernant les pruneaux déstructurés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dans la partie « description du produit » « Les « Pruneaux d'Agen » destinés à une transformation agroalimentaire ultérieure ont un calibre de 98 fruits maximum par 500 grammes considéré à l'état non réhydraté à 21% d'humidité. Ils ne comportent aucun défaut très grave et sont au moins partiellement intacts. Ils font l'objet d'une déstructuration avant l'expédition vers l'industrie une autre entreprise de transformation agroalimentaire lorsque celle-ci est extérieure aux installations habilitées en IGP. Ces pruneaux ne sont pas destinés à la vente au consommateur final. » - Dans la partie « méthode d'obtention » - « déstructuration » « Les « Pruneaux d'Agen » destinés à une transformation agroalimentaire font l'objet d'une déstructuration avant l'expédition vers l'industrie une autre entreprise de transformation agroalimentaire lorsque celle-ci est extérieure aux installations habilitées en IGP. » - Dans la partie « Etiquetage » « Les documents faisant référence à des pruneaux réservés à la transformation

	<p><i>agroalimentaire font apparaître en clair le mot « déstructurés » à côté de « Pruneaux d'Agen » lorsqu'ils accompagnent l'expédition vers une industrie extérieure aux installations habilitées en IGP une autre entreprise de transformation agroalimentaire. »</i></p> <p>Concernant la disposition relative au matériel végétal, le comité a retenu la proposition des services qui consiste à conserver la rédaction actuelle du cahier des charges, afin d'éviter toute question lors de l'instruction européenne de la demande de modification.</p> <p><i>« L'ensemble du matériel végétal, porte-greffe et greffon doit être certifié tant dans son authenticité (variété et cultivar) que son état sanitaire (absence de maladie de dégénérescence). Cette certification doit provenir d'un/des organisme(s) officiellement habilité(s) par les pouvoirs publics, INRA/CTIFL ou tout autre qui leur serait substitué dans cette fonction par la réglementation. »</i></p> <p>Concernant les données statistiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Point c) statistiques du point 4.1 du cahier des charges : <p><i>« Les opérateurs identifiés fournissent au groupement, sous la forme et dans les délais prescrits par lui, les informations statistiques annuelles de leur activité de production et/ou commerciale concernant les pruneaux commercialisés sous IGP œ œœ. »</i></p> <p>Concernant le pourcentage de défauts totaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - « Triage » au point 5.3 du cahier des charges « Exigences au stade de la transformation » <p><i>« Les « Pruneaux d'Agen » de bouche entiers ou dénoyautés peuvent présenter au maximum 10% de défauts totaux dont 5% de défauts graves.</i></p> <p>Sous réserve de l'avis de l'ODG sur ces modifications, le comité national a émis un avis favorable à la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition.</p> <p>Sous réserve de l'absence d'oppositions durant la procédure nationale d'opposition, le comité national a approuvé le cahier des charges de l'IGP « Pruneaux d'Agen » et la transmission de la demande d'approbation de modification aux services de la Commission européenne.</p> <p>Résultats du vote : Votants : 38 Oui : 38</p> <p>Le comité national a validé l'actualisation de l'échéancier de travail de la commission d'enquête, fixée au 30/06/2017 et a clos sa mission si aucune opposition n'est déposée.</p>
<p>2016-318</p>	<p>Cerise des coteaux du Ventoux - Demande de reconnaissance en IGP - Rapport d'étape de la commission d'enquête</p> <p>Faute de quorum, le dossier est reporté à une prochaine séance.</p>

<p>2016-319</p>	<p>LR 03/16 « Saumon farci » - Demande de reconnaissance en label rouge - Rapport de la commission d'enquête - Examen de l'opportunité de lancement de la procédure nationale d'opposition – VOTE</p> <p>Faute de quorum, le dossier est reporté à une prochaine séance.</p>
<p>2016-320</p>	<p>Commission nationale « Pisciculture » - Rapport final</p> <p>Faute de quorum, le dossier est reporté à une prochaine séance.</p>
<p>2016-321</p>	<p>Cahiers des charges des labels rouges « Agneau », « Gros bovins de boucherie », « Veau », « Porc », « Coche », « Produits de la charcuterie – Salaisons pur porc », « Volailles fermières de chair », « Œufs / Poules », « Palmipèdes gavés » - Conditions de production communes - Bilan des consultations des ODG concernés VOTE</p> <p>Le comité national a pris connaissance du bilan de la consultation des ODG sur les conditions de production communes.</p> <p>Conditions de production communes « gros bovins de boucherie » : le comité national approuve les modifications apportées suite à cette consultation.</p> <p>Conditions de production communes « agneau » : constatant qu'il n'y avait pas d'ovins adultes labellisés contrairement aux bovins, le comité national a modifié le critère C8 pour que soit précisé uniquement la mention « matières premières autorisées » telle que cela figurait dans la notice technique. Sous réserve de cette modification le comité national a approuvé les autres modifications apportées aux conditions de production communes agneau.</p> <p>Il a considéré les modifications apportées comme mineures et approuvé les conditions de production communes « gros bovins de boucherie » et « agneau ».</p> <p>Résultats du vote : Votants : 31 Oui : 31</p> <p>Faute de quorum, le comité national donne délégation à la commission permanente pour approuver les conditions de production communes « veau », « porc », « produits de la charcuterie – Salaisons pur porc », « coche » et « volailles fermières de chair » ainsi que les questions transversales relatives à toutes les conditions de production communes.</p>
<p>2016-322</p>	<p>LR 04/15 « Conserves de maquereaux » - Demande de reconnaissance en label rouge - Bilan de la Procédure nationale d'opposition - Rapport final de la commission d'enquête – VOTE</p> <p>Le comité national a pris connaissance du rapport de la commission d'enquête sur le bilan de la PNO, du retrait de la présence de citron dans la composition de la recette « Conserves de maquereaux marinade au vin blanc Muscadet », ainsi que du projet de cahier des charges modifié (dont la partie étiquetage).</p>

	<p>Le comité national est informé du fait que le projet de plan de contrôle modifié est jugé approuvable par les services de l'INAO, et que le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure a été modifié pour être mis en cohérence avec les modifications apportées sur le cahier des charges.</p> <p>Le comité national a approuvé le projet de cahier des charges et a validé le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure.</p> <p>La validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure fera l'objet d'une notification par le Directeur de l'INAO après présentation à l'INAO de la convention signée relative à la surveillance du dispositif par l'organisme certificateur pour ce label rouge.</p> <p>Résultats du vote : Votants : 38 Majorité des 2/3 : 26 Oui : 37 Abstention : 1</p> <p>Ce label rouge sera homologué sous le numéro LA 02/16 « Conserves de maquereaux ».</p>
<p>2016-3QD1</p>	<p>Point d'information sur les audits « OAV »</p> <p>Le comité a pris connaissance du cadre d'action de la Commission européenne concernant les audits et inspections que ses services sont amenés à conduire. Il a également pris connaissance des résultats de l'audit qui a été diligenté en octobre 2015 en France sur le système de contrôle officiel des AOP-IGP-STG dans le cadre d'un protocole d'accord entre la Direction F de la DG Santé (ex OAV) et la DG AGRIC de la Commission européenne.</p> <p>Cet audit constate que les tâches de contrôles sont clairement réparties entre l'INAO et la DGCCRF pour réaliser les contrôles officiels : INAO est en charge des contrôles avant la mise sur le marché et la DGCCRF est en charge des contrôles après la mise sur le marché.</p> <p>Le système de contrôle officiel français est jugé efficace.</p> <p>La mission d'audit a considéré comme bonnes pratiques : la supervision de la délégation aux OC, l'approbation des PC, la planification et la priorisation des contrôles fondés sur un PC, la méthodologie des contrôles internes qui sont calqués sur le contrôle officiel.</p> <p>La mission d'audit a cependant fait les recommandations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le contrôle dans le cadre de l'habilitation devrait compter un contrôle sur place de l'opérateur par l'OC. La Direction F de la DG Santé a constaté que l'habilitation pouvait être prononcée par l'OC sur la base d'un constat de l'ODG sans que l'OC se déplace chez le nouvel opérateur. Or pour la Direction F de la DG Santé le contrôle chez l'opérateur doit être effectué par l'OC. Le contrôle interne est une bonne pratique mais pas un contrôle officiel. Les autorités françaises sont en cours d'échanges avec la Direction F de la DG Santé sur ce point. - Les contrôles officiels doivent être réalisés à des fréquences régulières, sur la base d'une analyse de risque et doivent être inopinés. <p>Sur les fréquences de contrôles la Commission européenne n'a pas donné</p>

d'indication sur un pourcentage de fréquence de contrôle acceptable de sa part. Il convient cependant d'être attentif sur les fréquences de contrôles officiels.

Sur le caractère inopiné l'INAO travaille sur des propositions qui pourraient satisfaire la Commission en s'inspirant des orientations figurant dans les règlements européens sectoriels sur les contrôles inopinés (ex : dans le secteur des animaux, annoncer 48h à l'avance la visite est considéré comme une visite inopinée).

- Mettre en place des procédures documentées pour l'application de l'article 1 du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la commission du 18 décembre 2014 et 4 du règlement délégué (UE) n°668/2014 de la commission du 13 juin 2014 (règlements d'application du règlement (UE) 1151/2012). Ce point concerne l'origine des matières premières et de l'alimentation des animaux et donc, essentiellement les AOP. La réflexion est en cours.

La Commission dans le cadre du suivi de son audit va régulièrement demander aux autorités françaises un point sur l'état d'avancement des engagements pris.

Certains membres s'inquiètent de l'éventuelle disparition du contrôle interne. Il est précisé que la direction F de la DG Santé n'a pas remis en cause le contrôle interne, elle a même estimé que c'était une bonne pratique. La direction F de la DG Santé a par contre estimé qu'un contrôle officiel à une fréquence de 3% était insuffisant.

La DGPE a souligné que pour la première fois la notion de contrôle interne figurait dans un écrit de la Commission, qui plus est en étant qualifié de bonne pratique.

Le contrôle sur place systématique avant habilitation pourrait poser problème dans l'organisation des structures. Il est rappelé que les autorités françaises défendent les pratiques actuelles, à savoir l'application du principe d'un contrôle sur place par l'OC avant habilitation, assorti d'exceptions encadrées et, lorsque cela est justifié, de la délivrance de l'habilitation sans visite préalable sur place de l'OC.

Les réflexions des groupes de travail du CAC devraient conduire à des propositions répondant aux observations de la Commission européenne.

Prochaine séance du comité national :
Mercredi 1^{er} février après-midi et jeudi 2 février 2017