

I. N. A. O.

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

Résumé des décisions prises

Séance du 22 Novembre 2017

2017- CP500

DATE : 22 novembre 2017

ÉTAIENT PRESENTS :

Présidente :

Mme Dominique HUET

Commissaire du Gouvernement ou son représentant:

Mme Valérie PIEPRZOWNIK

Représentants des professionnels :

Mmes Catherine DELHOMMEL, Nathalie VUCHER.

MM. Henri BALADIER, Philippe DANIEL, Gérard DELCOUSTAL, Benoit DROUIN, René GRANGE, Didier MERCERON, Bernard TAUZIA.

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

Mme Maria GRAS.

M. Gregor APPAMON.

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

M. Xavier ROUSSEAU.

Agents INAO :

Mmes Adeline DORET, Sabine EDELLI, Catherine MARTIN-POLY, Alexandra OGNOV, Diane SICURANI.

MM. André BARLIER, Frédéric GROSSO, Joachim HAVARD, Julien PILLOT, Franck VIEUX.

PERSONNES EXCUSEES :

Représentants des professionnels :

Mme Chantal BRETHERS

MM. Pascal BONNIN, Mathieu DONATI, Arnauld MANNER, Jean-François RENAUD, Jean-François ROLLET.

M. le directeur général de l'alimentation ou son représentant.
Mme la directrice générale de FranceAgriMer ou son représentant.

* *
*

2017-CP501	Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 11 octobre 2017 Le résumé n'ayant pu être finalisé, sa validation est reportée à la prochaine séance.
2017-CP502	IGP « Huîtres Marennes Oléron » - LA 25/89 « Huitres fines de claires vertes - Demande de modification de l'échéancier de la lettre de mission de la commission d'enquête La commission permanente a pris connaissance du courrier de l'ODG et de l'état d'avancement du dossier. Elle a approuvé le report de l'échéancier de la lettre de mission de la commission d'enquête (jusqu'au 30 juin 2018), en précisant qu'une attention particulière doit continuer à être portée à la demande au regard du contenu de l'accord interprofessionnel étendu par arrêté.
2017-CP503	IGP « Pruneaux d'Agen » / « Pruneaux d'Agen mi-cuits -Demande de modification du cahier des charges - Réponses aux questions de la Commission européenne - Avis relatif à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges M. DELCOUSTAL sort de la salle pendant la présentation, les débats et le vote. La commission permanente a pris connaissance des questions de la Commission européenne et des propositions de réponses, de la demande d'approbation des modifications, du document unique et du cahier des charges modifiés. Elle a été informée de l'avis favorable de l'ODG sur le cahier des charges. La commission permanente a considéré qu'il n'était pas nécessaire de mettre en œuvre de procédure nationale d'opposition. En conclusion, la commission permanente a validé les modifications apportées au cahier des charges et les réponses proposées aux observations faites par la Commission européenne.
2017-CP504	« Oie du Sud-Ouest » - « Confit d'oie du Sud-Ouest » - « Foie gras d'oie du Sud-Ouest » - Demande de reconnaissance en IGP - Modification de l'échéancier de la lettre de mission de la commission d'enquête La commission permanente a pris connaissance du courrier de l'ODG et de l'état d'avancement du dossier. La commission permanente a validé le report de l'échéancier de la lettre de mission de la commission d'enquête (31 décembre 2018).

	<p>En outre, à sa demande, Monsieur MERCERON est retiré de la commission d'enquête. Il est remplacé par Madame CHABRIER.</p>
2017-CP505	<p>IGP « Melon du Quercy » Demande de modification du cahier des charges Réponses aux questions de la Commission européenne - Mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition Vote du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du projet de réponse aux questions de la Commission européenne, du document unique, du cahier des charges et de la demande d'approbation d'une modification mineure modifiés.</p> <p>La commission permanente a débattu de la possibilité que le logo de l'IGP et la dénomination, dont la taille peut ne représenter que la moitié des autres mentions d'étiquetage (marque...), ne soient pas suffisamment mis en avant sur l'étiquetage, au détriment des autres mentions d'étiquetage et l'a regrettée.</p> <p>Le représentant de la DGCCRF rappelle l'encadrement par la réglementation européenne (règlement n°1151/2012 et règlement dit INCO) des modalités d'étiquetage, permettant notamment d'assurer au consommateur que les mentions d'étiquetage obligatoires sont suffisamment visibles sur l'étiquetage.</p> <p>La commission s'est inquiétée de savoir si la question de la Commission européenne constituait une remise en cause de tous les logos déposés par les groupements. Il est répondu qu'en l'espèce, pour la Commission européenne, le visuel proposé par le groupement, en ce qu'il contenait en son centre le logo IGP, pourrait constituer une appropriation du symbole européen IGP. Or, ce logo est une propriété exclusive de l'Union européenne ; il ne peut donc pas faire l'objet d'un dépôt d'enregistrement de marques par un tiers.</p> <p>En conclusion, la commission permanente a considéré que ces modifications permettaient de répondre à la Commission européenne qui contestait le visuel précédemment envisagé.</p> <p>La commission permanente a donc émis un avis favorable à la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition (PNO) de 15 jours (conformément à l'art. R.641-20-1-II du Code rural et de la pêche maritime) sur le cahier des charges.</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition durant la PNO, la commission permanente a approuvé le cahier des charges et la transmission à la Commission européenne des réponses proposées.</p>
2017-CP506	<p>LA 02/03 – « Herbes de Provence » - AIHP (Association Interprofessionnelle des Herbes de Provence) - Demande de modification du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure</p> <p>Mme Nathalie VUCHER sort de la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure (ESQS) du Label Rouge n° LA 02/03 « Herbes de Provence » présentée par AIHP. Il s'agit d'une demande de basculement dans la procédure de suivi et d'évaluation de la qualité supérieure selon un mode 2, au terme d'une expérimentation de 6 ans, commencée en 2011.</p> <p>La commission nationale ESQS a examiné les résultats de cette expérimentation en septembre dernier et a donné un avis favorable sur ce dossier. En effet, les résultats montrent une réelle différence de composition entre le produit courant de comparaison et le produit Label Rouge, mais également une constance dans celle-ci.</p>

	<p>Ce bilan démontre par ailleurs une corrélation entre les analyses physico-chimiques et l'analyse sensorielle.</p> <p>Les propositions de compléments ou de précisions faites par la commission ESQS ont été prises en compte par l'ODG : échantillonnages à faire sur des récoltes différentes (car date de durabilité minimale, ou DDM, de 2 ans) ; teneurs minimales en huiles essentielles et une différence significative entre le produit Label Rouge et le produit courant de comparaison.</p> <p>Le dossier ESQS est conforme à la trame type validée par le comité national en mai 2014. La grille de caractérisation proposée est cohérente. Les nouveaux critères liés à l'intensité aromatique (teneurs en « carvacrol + thymol » et en « carvacrol ») permettent de mieux justifier la qualité du mélange.</p> <p>Les analyses sensorielles fournies sont probantes.</p> <p>La DGCCRF a demandé que le cahier des charges soit corrigé, par la même occasion, pour modifier les termes DLUO en DDM.</p> <p>A l'unanimité, la commission permanente a donné un avis favorable à la demande de suivi du dossier ESQS en mode 2.</p> <p>La commission permanente valide le dossier ESQS modifié du Label Rouge n° LA 02/03 «Herbes de Provence» présenté par AIHP et propose l'homologation du cahier des charges sous réserve des modifications demandées par la DGCCRF.</p>
<p>2017-CP507</p>	<p>LA 01/07, LA 03/72, LA 04/12, LA 05/12, LA 04/81, LA 07/82, LA 07/84, LA 12/02, LA 12/66, LA 13/02, LA 13/77, LA 14/94, LA 16/88, LA 23/98, LA 51/88 et LA 52/88 - SYVOL-QUALIMAINÉ - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction : Demande de modification</p> <p>Benoît Drouin (SYVOL-QUALIMAINÉ) sort de la salle durant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la note de présentation et de l'ensemble des documents associés, concernant la demande de modification des 16 cahiers des charges, présentée par l'ODG SYVOL QUALIMAINÉ.</p> <p>La demande concernait :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'une part la modification du critère spécifique sur l'identification physique des volailles pour 14 cahiers des charges (n° LA 01/07, n° LA 03/72, n° LA 04/12, n° LA 04/81, n° LA 05/12, n° LA 07/84, n° LA 12/02, n° LA 12/66, n° LA 13/02, n° LA 13/77, n° LA 14/94, n° LA 16/88, n° LA 51/88, n° LA 52/88) ; - et d'autre part, la modification de la liste des croisements autorisés pour 10 cahiers des charges : <ul style="list-style-type: none"> o Pour les cahiers des charges n° LA 12/66, n° LA 07/82, n° LA 16/88, n° LA 51/88 et n° LA 52/88, le croisement T557 est remplacé par le croisement I651 de la catégorie « pattes blanches non cou nu » ; o Pour les cahiers des charges n° LA 04/81, n° LA 23/98, n° LA 12/02, n° LA 13/02 et n° LA 05/12.5, le croisement T457N est remplacé par le croisement S751N de la catégorie « pattes jaunes cou nu ». <p>La demande de modification sur l'identification physique des volailles (retrait de l'obligation que chaque poulet soit porteur d'une identification inviolable de type bague ou scellé, est remplacée par la possibilité laissée au choix des ODG, de conserver ou non cette identification) fait suite à des plaintes de certains consommateurs et d'opérateurs considérant que les bagues et scellés présentaient, selon eux, une certaine dangerosité en cas d'ingestion.</p>

	<p>La Commissaire du Gouvernement a rappelé qu'il convenait d'être vigilant sur l'introduction dans les cahiers des charges, de dispositions facultatives qui peuvent nuire à la lisibilité du cahier des charges et du Label Rouge par le consommateur. Elle demande à ce que les instances déterminent à l'avenir une doctrine à ce sujet.</p> <p>La DGCCRF a précisé qu'elle était surprise par cette demande du fait que ses services n'avaient pas recensé de réclamations de la part des consommateurs sur le risque encouru par la présence de bagues ou de scellés sur les volailles. Elle regrette le retrait de ce type d'identification, même s'il n'est que partiel.</p> <p>Concernant la demande de modification de la liste des croisements autorisés, les modifications ne remettent pas en cause le critère C21 des conditions de production communes « Volailles fermières de chair » qui précise que le nombre total de produits terminaux autorisés est limité à 3.</p> <p>La commission permanente a considéré ces demandes comme des modifications mineures. Les plans de contrôle ne sont pas impactés.</p> <p>En conséquence, la commission permanente a donné, à l'unanimité, un avis favorable à cette demande de modification et a proposé directement l'homologation des 16 cahiers des charges modifiés (n° LA 01/07, LA 03/72, LA 04/12, LA 05/12, LA 04/81, LA 07/82, LA 07/84, LA 12/02, LA 12/66, LA 13/02, LA 13/77, LA 14/94, LA 16/88, LA 23/98, LA 51/88 et LA 52/88) présentés par SYVOL QUALIMAIN, qui complètent les conditions de production communes « Volailles fermières de chair » en vigueur.</p>
<p>2017-CP508</p>	<p>LR XX/17 - « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - Alsace volaille - Demande de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'Instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance pour un « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » qui complète les conditions de production communes « Volailles fermières de chair » en vigueur, présentée par Alsace volaille.</p> <p>Ce nouveau cahier des charges ne s'inscrit pas dans le cadre de l'IGP « Volailles d'Alsace », car le poulet noir n'y figure pas. Il s'inspire du cahier des charges du Label Rouge n° LA 08/87 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais » détenu par Alsace Volaille validé par la commission permanente du 01/02/2017, à l'exception des croisements utilisables et de la spécificité sur la distance entre élevage et abattoir qui respecte, dans le cas présent, les conditions de production communes en vigueur.</p> <p>Un membre de la commission permanente s'interroge sur la possibilité pour le produit d'être commercialisé avec la marque « Mangeons mosellan », comme l'indique le dossier d'étude de la faisabilité technique et économique. Il est répondu que l'apposition de la marque ne figure pas dans le cahier des charges, mais qu'elle est peut être utilisée conformément à la réglementation générale en vigueur, sur l'étiquetage des produits agroalimentaires.</p> <p>Un membre de la commission permanente rappelle que le produit courant de comparaison est un poulet élevé en claustration de 38 jours et qu'il serait sans doute nécessaire de réfléchir à la modification de cette règle.</p> <p>L'association Alsace Volaille est déjà reconnue en qualité d'organisme de défense et de gestion (ODG). Il pourra être nécessaire de modifier les statuts au regard des modifications qui seront prochainement proposées dans le guide du demandeur ODG (retrait d'habilitation des opérateurs en cas de non-paiement des frais permettant la réalisation des contrôles).</p>

	<p>Un projet de plan de contrôle a été fourni, dont la rédaction est fondée sur les plans de contrôle existants, notamment celui du Label Rouge n° LA 08/87.</p> <p>Considérant les résultats probants des analyses sensorielles présentées à l'appui de la demande de reconnaissance du « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé », ainsi que la conformité du projet de dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure avec la trame type validée par le comité national, la commission permanente a approuvé le lancement de l'instruction pour la reconnaissance de ce nouveau Label Rouge ainsi que la transmission de la demande au Comité national</p> <p>La commission permanente n'a pas jugé opportun de nommer une commission d'enquête.</p> <p>Le dossier sera instruit sous le numéro provisoire : n° LR 09/17 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé ».</p>
<p>2017-CP509</p>	<p>LA 08/16 – Plants de géranium – Excellence végétale - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction : Demande de modification</p> <p>M. René GRANGE sort de la salle durant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges n° LA 08/16 « Plants de géranium » présentée par Excellence végétale.</p> <p>Suite au bilan effectué par les opérateurs après la première année de production de ce Label Rouge, il a été constaté un besoin d'ajuster les caractéristiques physiques autorisées pour le terreau (capacité de rétention eau et d'air, disponibilité en eau) en fonction de la taille des contenants. Par ailleurs, il a été constaté la nécessité de corriger un oubli concernant l'engrais à libération lente incorporé au terreau : l'obligation d'une quantité minimale de 2kg/m3 de terreau n'était pas indiquée.</p> <p>Un membre de la commission permanente précise que la capacité de rétention en eau est un paramètre très important, mais qu'il y a peu de données sur le produit standard pour comparer.</p> <p>Les services de l'INAO précisent que la modification proposée notamment sur la rétention en air du terreau vise à trouver un meilleur équilibre pour une bonne rétention d'eau, sans toutefois asphyxier le plant.</p> <p>La commission permanente considère les modifications demandées comme mineures. Il est rappelé que la qualité supérieure du plant de géranium repose principalement sur la sélection variétale, le mode de production (distançage obligatoire, durée minimale de culture, limitation de l'usage de nanifiant, tris à chaque étape...) ; le terreau avec l'engrais à libération lente accompagne la garantie de la qualité supérieure du produit chez le consommateur.</p> <p>Le plan de contrôle n'est pas impacté (pas de valeurs cibles).</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable à l'unanimité à la demande de modifications et a proposé l'homologation du cahier des charges modifié n° LA 08/16 « Plants de géranium » présenté par Excellence végétale.</p>
<p>2017-CP510</p>	<p>LA 09/95 « Viande fraîche d'agneau de plus de 13 kg carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours » - Association César – Dossier d'évaluation et suivi de la qualité supérieure – Demande de basculement en mode 1</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de basculement en mode 1 déposé par l'association CESAR pour le suivi de la qualité supérieure de son Label Rouge n° LA 09/95.</p>

	<p>Le projet de dossier d'évaluation et suivi de la qualité supérieure (ESQS) est complet (dossier ESQS ; un profil sensoriel et un test hédonique ; la convention organisme certificateur / organisme de défense et de gestion pour le suivi de la procédure).</p> <p>Le dossier ESQS est conforme à la trame type "viande" en mode 1, validée par la commission permanente.</p> <p>La grille de caractérisation proposée est cohérente avec la description du produit reprise dans le cahier des charges. Les analyses sensorielles fournies sont probantes pour le produit Label Rouge n° LA 09/95.</p> <p>Un membre de la commission permanente tient à souligner la qualité du travail qui a été effectué et celle des échanges entre le laboratoire et l'organisme de défense et de gestion pour établir la grille. Il indique que c'est un vrai plus lorsque les organismes de défense et de gestion s'approprient leur dossier et discutent avec le laboratoire pour établir leur grille de caractérisation, comme dans ce cas dans ce dossier. Le mode 1, considéré comme mode prioritaire dans le suivi de la qualité supérieure permet donc de bien démontrer la qualité supérieure, avec une définition pertinente des conditions de test.</p> <p>De ce fait, on retrouve bien dans ce dossier tous les éléments majeurs caractérisant le produit, aussi bien sur la présentation crue que sur la présentation cuite.</p> <p>Un autre membre a noté que l'âge de l'animal à l'abattage pouvait varier dans une fourchette qui lui semble importante (de 60 à 150 jours). Les services de l'INAO rappellent que cette fourchette est du même ordre pour l'ensemble des agneaux Label Rouge de type « C » car c'est une catégorie définie dans les conditions de productions communes. Celles-ci autorisent même une variabilité plus importante pour les agneaux de type C, à savoir de 60 à 210 jours.</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable, à l'unanimité, au basculement en mode 1 du suivi de la qualité supérieure du Label Rouge n° LA 09/95 « Viande fraîche d'agneau de plus de 13 kg carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours » présenté par l'Association César et a validé le dossier ESQS présenté.</p>
<p>2017-CP511</p>	<p>LA 02/95 « Viande fraîche d'agneau de plus de 15 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours » - Demande de transfert d'ODG</p> <p>M. MERCERON sort de la salle durant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de cette demande de transfert d'organisme de défense et de gestion (ODG) de l'AVAFL vers Vendée Qualité.</p> <p>Par courrier du 29/09/2017, faisant suite à son assemblée générale extraordinaire du 01/12/2016, l'AVAFL a fait part de sa volonté que le cahier des charges n° LA 02/95 «Viande fraîche d'agneau de plus de 15 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours» soit géré par Vendée Qualité, pour bénéficier de l'organisation d'un ODG multi-filières et pour pouvoir utiliser les moyens administratifs et techniques de la structure.</p> <p>Vendée Qualité a créé une nouvelle section en vue de ce rapprochement lors du conseil d'administration du 07/04/2017. Ses statuts, ayant été revus récemment en vue de la reprise de plusieurs cahiers des charges Label Rouge et IGP, répondent aux principes généraux du code rural et de la pêche maritime, ainsi qu'aux recommandations du guide du demandeur pour la reconnaissance en ODG.</p> <p>La commission permanente a pris note que Vendée Qualité n'a pas remis à jour son règlement intérieur suite à la création de la section « Agneau » (et de la section « fleur de sel »). Ceci ne remet pas en cause la capacité de Vendée qualité à être reconnu ODG pour le cahier des charges n° LA 02/95. Cependant, il est nécessaire que la modification soit</p>

	<p>effectuée pour une parfaite cohérence.</p> <p>Il est proposé que, par la même occasion, les noms des sections soient revus, afin qu'ils définissent bien les SIQO couverts par chacune d'entre elles. Vendée Qualité pourra faire ces propositions de modification de son règlement intérieur dès son prochain CA.</p> <p>La DGPE indique bien que la modification du règlement intérieur doit intervenir et qu'il s'agit bien d'une condition pour valider le transfert en qualité d'ODG.</p> <p>Le plan de contrôle a été mis à jour avec le nom du nouvel ODG.</p> <p>A l'unanimité, la commission permanente a donc donné un avis favorable au retrait de reconnaissance en ODG de l'AVAFL pour le cahier des charges n° LA 02/95 « Viande fraîche d'agneau de plus de 15 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours » et donné un avis favorable à la reconnaissance en ODG de Vendée Qualité pour ce même label rouge, sous réserve de la modification du règlement intérieur (mise à jour des sections).</p> <p>La signature de décision de reconnaissance en ODG ne pourra intervenir que lorsque le conseil d'administration de Vendée Qualité aura validé le règlement intérieur modifié.</p> <p>Par ailleurs, la commission permanente souhaite faire un rappel aux ODG de manière générale sur ce type de demande de transfert d'ODG, qui doit être autant que possible anticipée. Le transfert d'ODG est subordonné à une demande formelle, à un avis de l'instance compétente et à une décision de reconnaissance en ODG signée par la Directrice de l'INAO. Il est proposé qu'une information soit faite au travers d'une prochaine lettre aux ODG.</p>
<p>2017-CP512</p>	<p>Conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Œufs de poules élevées en plein air » et « Poules fermières élevées en plein air / liberté » - Demande de modification - Activation du groupe de travail <i>ad hoc</i></p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification des conditions de production communes (CPC) « œufs de poules élevées en plein air » / « poules fermières élevées en plein air/liberté » déposée par le SYNALAF, qui comprend également une demande d'extension du champ d'application aux œufs liquides.</p> <p>Dans un but de clarté, notamment à destination des nouveaux membres, plusieurs rappels ont été effectués lors de la présentation sur les références réglementaires, les différentes définitions et sur les conditions de production des différents types d'œufs.</p> <p>Il a été précisé que la présentation de cette demande ne présageait en rien des débats du groupe <i>ad hoc</i> et des décisions qui seront prises ultérieurement.</p> <p>L'administration a rappelé qu'il convenait d'être vigilant lors de l'instruction de la demande d'extension aux œufs liquides à la superposition des réglementations relatives aux œufs. Elle a également précisé que des tests sensoriels conformes aux exigences en matière de suivi de la qualité supérieure seront à prévoir pour les œufs coquilles et les œufs liquides afin de s'assurer du maintien de la qualité supérieure pour les produits Label Rouge et pour les nouveaux produits demandés.</p> <p>L'administration et plusieurs membres de la commission permanente, considérant que les œufs liquides seront issus de catégorie A et B et qu'ils seront destinés non pas au consommateur final mais à l'industrie agroalimentaire, proposent que les conditions de production relatives aux œufs liquides fassent l'objet de CPC distinctes de celles relatives aux œufs coquilles (catégorie A uniquement) pour faciliter l'expertise et la lisibilité.</p> <p>La commission permanente a regretté l'absence de dossier justifiant la qualité supérieure du produit candidat au label rouge et ne s'est pas prononcée sur les analyses proposées par le SYNALAF (capacité moussant des œufs ; analyse microbiologique du produit fini</p>

	<p>candidat au Label Rouge). La demande doit être complétée par des propositions sur la justification de la qualité supérieure des œufs liquides candidats au label rouge, éléments qui devront être étudiés au sein de la commission ESQS (Evaluation et Suivi de la Qualité Supérieure).</p> <p>Le SYNALAF est donc invité à faire des propositions complémentaires (analyses sensorielles et/ou physico-chimiques) qui seront examinées par la commission technique ESQS de l'INAO, dont l'avis alimentera les discussions du groupe <i>ad hoc</i>.</p> <p>La commission permanente a proposé à l'unanimité l'activation du groupe de travail nommé lors du comité national du 21/02/2017 pour étudier cette demande.</p> <p>Elle a proposé de compléter le groupe (qui couvre 3 filières différentes) afin d'avoir un regard élargi sur cette demande complexe et sa contrôlabilité. La commission permanente a ainsi nommé M. René GRANGE (pour l'expérience de tests sensoriels autres que gustatifs), et particulièrement pour les travaux sur les œufs, elle a également nommé Mme Laurence CHABRIER (pour l'approche « produits transformés » utilisant des œufs liquides), M. David JOKIEL (membre du comité concerné par la filière Œufs Label Rouge) et M. Jean-Yves GUYON (pour l'implication des consommateurs, conformément aux attentes des états généraux de l'alimentation). La participation d'invités « experts » issus de structures techniques et d'organismes certificateurs est également confirmée.</p> <p>Le groupe de travail pourra étendre la réflexion à d'autres éléments (évolution de la norme sur le taux de matière sèche des œufs par exemple), s'il le juge utile ou si les services de l'INAO le proposent. Il serait notamment souhaitable que la filière propose une trame ESQS pour les œufs coquilles qui sera examinée par la commission ESQS de l'INAO dont l'avis alimentera les discussions du groupe <i>ad hoc</i>.</p> <p>Les travaux sur les dispositions communes de contrôle étant actuellement en cours, le groupe de travail peut être activé, mais il est entendu qu'aucune présentation au comité national de ses travaux ne pourra avoir lieu tant que les dispositions communes de contrôle (DCC version 1) accompagnées de leur grille de manquements ne seront pas validées par le conseil des agréments et contrôles.</p> <p>Comme plusieurs ODG ne sont pas adhérents au SYNALAF, la commission permanente a approuvé le fait que la demande de modification du SYNALAF soit transmise aux ODG non-adhérents et qu'ils soient informés de l'activation du groupe <i>ad hoc</i> afin qu'ils puissent éventuellement faire des propositions.</p>
<p>2017-CPQD1</p>	<p>Question diverse : LR 09/16 « Jambon cuit supérieur » - Remplacement d'un membre de la commission d'enquête</p> <p>Mme Dominique HUET (FLM) sort de la salle et ne participe pas aux débats. Elle est remplacée par M. Philippe DANIEL, vice-président.</p> <p>Compte tenu de l'indisponibilité de M. Jean-Baptiste MOREAU, la commission permanente a approuvé à l'unanimité son remplacement par M. Didier OBERTI. Le président de la commission d'enquête reste M. Richard PAGET.</p>

« *Compilation des 9 conditions de productions communes en label rouge, validées par les instances, qui sont complétées par les cahiers des charges Label rouge des filières concernées, traités dans le présent ordre du jour* » :

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CNIGPLRSTG-2017-4xx-Compilation-des-9-CPC-en-LR-homologuées.pdf>

Prochaine séance de la commission permanente : 7 février 2018