

<b>I. N. A. O.</b>	
<b>COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES</b>	
<b>Résumé des décisions prises</b>	
<i>Séance du 08 février 2018</i>	
<b>2018-100</b>	<b>DATE : 08 février 2018</b>

**Étaient présents :**

**Présidente :**

Mme Dominique HUET.

**Commissaire du Gouvernement ou son représentant :**

Mme SERREC Karine.

**Représentants professionnels :**

Mmes BRETHES Chantal, DELHOMMEL Catherine, DESCAT Mélanie, LE RUNIGO Agnès, PIETERS Christiane, VUCHER Nathalie et MM. BORREDON Bernard, CABRIT Pierre, CHEMELLE Daniel, DANIEL Philippe, DONATI Mathieu, DROUIN Benoit, GRANGE René, LEMARIE Jean-Louis, MENARD Jean-Yves, MERCERON Didier, NICOL Christophe, PAGET Richard, SAINT-LO Guy, TAUZIA Bernard et TOBIE Bernard.

**Personnalités qualifiées :**

Mme GRIGNON Alexandra et MM. BALADIER Henri, BLANCHARD Jean-Stéphane, DELCOUSTAL Gérard, GUYON Jean-Yves, LECERF Rémi et MANNER Arnaud.

**Représentants des autres comités et du CAC :**

Mme FAUCOU Sandrine et MM. Emmanuel CHAMPON (CNAOP) et LECLUSELLE Emmanuel (CAC).

**Représentants des Administrations :**

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

Mmes Valérie PIEPRZOWNIK, Maria GRAS et M. Gregor APPAMON.

**Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (D.G.C.C.R.F.) ou son représentant :**

Mme MAYER Chantal et M. Xavier ROUSSEAU.

**Agents INAO :**

Mmes Adeline DORET, Sabine EDELLI, Catherine MARTIN-POLY, Alexandra OGNOV, Diane SICURANI. MM. André BARLIER, Gilles FLUTET, Frédéric GROSSO, Joachim HAVARD, François LHERITIER, Julien PILLOT, Franck VIEUX.

## Étaient excusés :

### **Représentants professionnels :**

Mme CHABRIER Laurence, ILLADOY Marie-Madeleine, MORCHE Nadine et MM. Pascal BONNIN, CHIRON Laurent, DONATI Mathieu, FARRUGIA Guy, JOKIEL David, MAZEL Bertrand, MOISSONNIER Didier, MOREAU Jean-Baptiste, OBERTI Didier, PALLAVIDINO François, POIGT Jean-Marc, RENAUD Jean-François, ROLLET Jean-François et VOLLIER Jean-Louis.

### **Personnalités qualifiées :**

Mme BORDE Corinne, NOZIERES-PETIT Marie-Odile et MM JUIN Hervé, LACOUTURE Bernard et SIBERT Pierre.

### **Représentants des autres comités et du CAC :**

MM. Michel BRONZO (CNAOV) et Thomas PELLETIER (CNIGP Vin).

### **Le directeur général de l'alimentation ou son représentant**

\* \*  
\*

<b>2018-CN101</b>	<b>Résumé des décisions du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 12 octobre 2017</b>  Le comité national a approuvé le résumé des décisions prises.
<b>2018-CN102</b>	<b>LR 02/16 « Véritable merguez » - Association Salers Label Rouge</b> - Demande de reconnaissance en label rouge - Bilan de la procédure nationale d'opposition - Rapport final de la commission d'enquête - VOTE  Le comité national a pris connaissance du bilan de la procédure nationale d'opposition relative à la demande de reconnaissance en Label Rouge du cahier des charges n° LR 02/16 « Véritable merguez ».  Six oppositions ont été reçues dont cinq ont été jugées recevables par le comité national. Les oppositions ont porté sur les deux points suivants : <ul style="list-style-type: none"><li>- utilisation de viande de brebis issues d'exploitations habilitées pour la production d'un signe officiel de la qualité et de l'origine, avec si possible l'exigence que les brebis soient d'origine française ;</li><li>- souhait d'une meilleure définition des morceaux de viande de bœuf.</li></ul> Leur étude a conduit à compléter le cahier des charges par une liste des morceaux utilisables tant en bœuf qu'en viande de brebis.  Le comité national rappelle que les opérateurs auront la possibilité d'utiliser la marque «Viandes de France», s'ils souhaitent valoriser une production française.  Il est rappelé que la reconnaissance en ODG et le dossier ESQS ont déjà été approuvés lors du comité du 11 mai 2017.  Le comité national a approuvé l'homologation du cahier des charges du label rouge « Véritable merguez », modifié à la suite de la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition, présenté par l'association Salers Label Rouge.

	<p><i>Résultats du vote à bulletin secret (majorité des 2/3 des membres présents) :</i>  <i>Présents = 30 ; majorité des 2/3 = 20</i>  Oui : 28  Non : 0  Abstention : 2</p> <p>Ce label rouge sera homologué sous le numéro n° LA 06/17.</p>
<p><b>2018-CN103</b></p>	<p><b>LR 09/16 « Jambon cuit supérieur » - Fermiers de Loire et Maine -</b> Demande de reconnaissance en label rouge - Bilan de la procédure nationale d'opposition - Rapport final de la commission d'enquête – VOTE</p> <p>Mme HUET (Présidente du comité national et de l'ODG « les Fermiers de Loire et Maine ») quitte la salle durant la présentation du dossier, les débats et le vote. En son absence, M. Henri BALADIER (vice-président) assure la présidence du comité national.</p> <p>Le comité national a pris connaissance du rapport de la commission d'enquête concernant le bilan de la procédure nationale d'opposition relative à la demande de reconnaissance en Label Rouge du cahier des charges n° LR 09/16 «Jambon cuit supérieur».</p> <p>Trois oppositions ont été reçues. Elles portent sur les 8 points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- caractéristique certifiée communicante (CCC) « Fabriqué à partir de jambon frais » jugée non significative ;</li> <li>- homogénéité de la couleur de la tranche de jambon (morceaux responsables de bicolorisme sur les tranches de jambon non interdits) ;</li> <li>- aspect visuel des jambons prétranchés ;</li> <li>- réinjection de jambon par la saumure ;</li> <li>- mise en forme du jambon ;</li> <li>- pH des jambons frais mis en œuvre (possibilité d'utiliser des jambons frais présentant un pH compris entre 5,50 et 5,60) ;</li> <li>- Qualité des jambons prétranchés (qualité des produits en fin de vie) ;</li> <li>- embossage du jambon.</li> </ul> <p>Pour la commission d'enquête, les réponses apportées par le groupement demandeur sont recevables. Elles justifient les positions prises. Les modifications apportées (ajustement de la caractéristique certifiée communicante, tri visuel et critères de tri, précision sur la mise en forme des jambons, température maximal en fin de barattage) permettent d'accentuer la différenciation avec le produit courant de comparaison. Il est rappelé que l'embossage n'est pas autorisé pour la fabrication de jambon cuit de la catégorie « supérieure » dans le code des usages de la charcuterie, ce qui a été confirmé par la DGCCRF.</p> <p>Le comité national s'est interrogé sur le fait que le groupement demandeur a privilégié le renforcement de certaines dispositions de sélection/tri des pièces de viandes définies dans le cahier des charges plutôt que de répondre favorablement à certaines oppositions notamment sur la fixation d'une plage de pH.</p> <p>Il a considéré que le cahier des charges a complété et renforcé les conditions de tri des matières premières sans modifier les dispositions relatives aux étapes et modalités de fabrication. Il a souligné les questions posées par cette approche, indiquant qu'un produit Label Rouge doit d'abord se distinguer par ses qualités propres, rappelant qu'il ne pouvait pas résulter seulement d'un tri qualitatif des matières premières pour se différencier du produit courant.</p> <p>En lien avec la remarque précédente, le comité national s'est interrogé sur la nécessité de modifier la caractéristique certifiée communicante relative à l'utilisation de jambons frais consistant à préciser qu'ils sont « rigoureusement sélectionnés ». Le comité national a estimé, en effet, que cette précision peut laisser penser que les viandes de porcs Label Rouge qui sont obligatoirement utilisées en charcuterie Label Rouge, ne bénéficieraient</p>

	<p>pas nécessairement d'une sélection assez rigoureuse. Il a ainsi proposé d'autres mentions jugées plus pertinentes au regard du dossier, comme «rigoureusement découennées ou dégraissées».</p> <p>Les réponses apportées aux oppositions n'ayant pas été jugées complètement satisfaisantes par le comité national, celui-ci a estimé qu'à ce stade le projet de cahier des charges ne présentait pas suffisamment d'éléments permettant de justifier un label rouge.</p> <p>Le vote à bulletin secret du comité national, intervenu à l'issue des débats, n'a pas permis de dégager une décision favorable à l'homologation du cahier des charges n° LR 09/16 « Jambon cuit supérieur ».</p> <p><i>Résultats du vote (majorité des 2/3 des membres présents) :</i>  Présents = 30 ; majorité des 2/3 = 20  Oui : 16  Non : 6  Abstention : 8</p> <p>C'est pourquoi M. Henri BALADIER (assurant la présidence en l'absence de Mme HUET) a indiqué que la décision du comité national sera portée à la connaissance du groupement demandeur afin de recueillir son avis sur les suites qu'il compte donner au dossier. Pour cela, il a prorogé la mission de l'actuelle commission d'enquête jusqu'au 31 mai 2018.</p> <p>Les réflexions sur la couleur du jambon ainsi que sur les valeurs de pH admissibles devront être examinées au sein du groupe de travail qui sera mis en place pour la révision des conditions de production communes en charcuteries/salaisons label rouge (CPC V2).</p>
<p><b>2018-CN104</b></p>	<p><b>LR 08/17 « Produits de poitrine de porc natures ou fumés » - PAQ - 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</b></p> <p>Le comité national a pris connaissance de la demande de reconnaissance en Label Rouge pour le cahier des charges LR 08/17 « Produits de poitrine de porc natures ou fumés » et du rapport de la commission d'enquête.</p> <p>La commission d'enquête a jugé satisfaisantes, les réponses du groupement apportées à ses questions ainsi qu'à celles de la commission permanente. Elle a estimé que le travail de réflexion mené par le groupement permettait de proposer un produit présentant suffisamment d'éléments justifiant la qualité supérieure.</p> <p>La commission d'enquête a donc proposé au comité national de lancer la procédure nationale d'opposition et, sous réserve d'absence d'oppositions, de se prononcer sur l'homologation du cahier des charges.</p> <p>Lors des débats, le comité national s'est interrogé sur la nécessité de retenir le terme « nature » dans la dénomination du cahier des charges, qui peut être sujet à confusion.</p> <p>Après discussion, il a été décidé de maintenir ce terme dans la mesure où ce terme est utilisé notamment pour les lardons et qu'il est bien identifié par les consommateurs. La DGCCRF a demandé d'utiliser le terme « nature » au singulier dans tout le cahier des charges.</p> <p>Le comité national a débattu sur l'évaluation de la quantité de jus dans l'assiette proposée par le dossier ESQS en lien avec la caractéristique communicante « Peu de perte à la cuisson ».</p> <p>Ce descripteur n'a, en effet, été pris en compte dans le test hédonique, réalisé antérieurement à la finalisation du dossier ESQS or c'est une caractéristique certifiée qui doit être suivie régulièrement. De plus, cette évaluation a été considérée comme difficilement réalisable dans les conditions proposées par le dossier ESQS. Il a estimé</p>

	<p>qu'un dossier ESQS basé sur un mode 2 serait plus adapté pour évaluer la quantité de jus après cuisson avec notamment l'introduction d'un protocole technique. Dans tous les cas, le dossier ESQS devra être complété, en accord avec l'ODG.</p> <p>Malgré les débats de la commission permanente et la position de la commission d'enquête, des membres du comité national ont regretté l'abandon de la référence au fumage traditionnel dans les caractéristiques communicantes.</p> <p>Certains membres ont également réagi sur la seule interdiction des lactates dans le cahier des charges. Ils estiment en effet que l'utilisation d'additifs pourrait être plus restreinte, notamment pour les produits fumés, comme c'est le cas pour un autre cahier des charges en cours d'instruction.</p> <p>Il a également demandé que soient expertisées l'utilisation du terme DLC prévu au cahier des charges et la possibilité d'indiquer une teneur en sodium plutôt qu'un taux de sel sur le produit fini.</p> <p>A l'issue des débats, le comité national a soumis au vote le lancement de la procédure nationale d'opposition, sous réserve de la prise en compte des ces deux remarques sur le cahier des charges et de la réalisation d'un test hédonique démontrant bien que la quantité de jus après cuisson est moins importante pour le produit candidat au label rouge que le produit courant de comparaison.</p> <p><i>Résultats du vote à main levée (majorité absolue des suffrages exprimés) pour la validation du dossier ESQS, la reconnaissance en tant qu'ODG et le lancement de la PNO :</i>  Présents = 34 (majorité absolue = 18)  Oui = 26  Non = 2  Abstention = 6</p> <p><i>Résultats du vote à bulletin secret (majorité des 2/3 des membres présents) pour l'approbation du cahier des charges sous réserve d'absence d'opposition lors de la PNO :</i>  Présents = 34 présents (majorité des 2/3 = 23)  Oui = 22  Non = 6  Abstention = 6</p> <p>Au vu des résultats, et notamment de ceux du vote pour l'homologation du cahier des charges sous réserve de l'absence d'oppositions lors de la PNO, qui n'ont pas permis de dégager de décision favorable, les suites à donner à l'instruction de la demande ont été débattues.</p> <p>Au regard des précisions restant à apporter sur le suivi de la qualité supérieure (notamment en lien avec la caractéristique certifiée communicante) et des interrogations exprimées sur le cahier des charges, le comité national a finalement jugé préférable de retravailler le dossier ESQS et le cahier des charges en lien avec l'ODG avant de le soumettre à la procédure nationale d'opposition.</p> <p>Par conséquent, le comité a approuvé la prolongation de la mission de la commission d'enquête jusqu'au 31 août 2018. Le groupement est invité à réfléchir sur tous les points évoqués, en vue d'une nouvelle présentation au comité national.</p>
<p><b>2018-CN105</b></p>	<p><b>LR 09/17 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - Alsace Volailles</b> - Demande de reconnaissance en Label Rouge - Examen de l'opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition - VOTE</p> <p>Le comité national a pris connaissance de la demande de reconnaissance en Label Rouge LR 09/17 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » et du cahier des charges.</p>

	<p>Il a pris connaissance de l'avis favorable de la commission permanente IGP-LR-STG du 22 novembre 2017 sur le lancement de l'instruction ainsi que du caractère approuvable du plan de contrôle.</p> <p>Certains membres s'étonnent de la « régionalisation » de ce projet de cahier des charges, notamment au travers des statuts modifiés afin d'améliorer représentativité des Mosellans. Concernant l'articulation avec la marque « Manger mosellan » qui sera potentiellement apposée sur ce Label Rouge, la DGCCRF rappelle que cela est possible si ce n'est pas trompeur, et dans la mesure où ce n'est pas indiqué dans le cahier des charges. En revanche s'il existait une AOP ou une IGP, les conditions de coexistence des marque antérieure sont rappelées au regard de l'article 14 du R1151/2012 (maintien possible sous conditions, et notamment que la marque ne soit pas jugée déceptive).</p> <p>Le comité national fait remarquer que l'ajout de 2 nouveaux descripteurs prioritaires (en lien avec la peau : couleur grillée et croustillance de la peau) modifie la règle d'analyse des résultats définie dans la trame type, et influence les résultats. Il propose que cette règle soit modifiée dans le dossier ESQS afin que le résultat du profil sensoriel soit jugé conforme si 50% des descripteurs prioritaires prévues par la trame et 50% des nouveaux descripteurs prioritaires sont significatifs.</p> <p>Sous réserve de cette modification de la règle d'analyse des résultats, le comité national a approuvé le dossier ESQS selon le mode 2. Il a donné un avis favorable au lancement de la procédure nationale d'opposition et à la reconnaissance en qualité d'ODG de l'association Alsace Volaille.</p> <p>Sous réserve de l'absence d'oppositions durant la procédure nationale d'opposition, il s'est prononcé favorablement sur l'homologation du cahier des charges n° LR 09/17 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé », qui complète les conditions de production communes en vigueur, présenté par Alsace Volailles.</p> <p><i>Résultats du vote à main levée (majorité absolue des suffrages exprimés) pour la validation du dossier ESQS, la reconnaissance du PAQ en tant qu'ODG et le lancement de la PNO :</i> Présents = 34 (majorité absolue = 18) Oui = 33 Non = 0 Abstention = 1</p> <p><i>Résultats du vote à bulletin secret (majorité des 2/3 des membres présents) pour l'approbation du cahier des charges sous réserve d'absence d'opposition lors de la PNO :</i> Présents = 34 présents (majorité des 2/3 = 23) Oui = 32 Non = 0 Abstention = 2</p> <p>Ce label rouge sera homologué sous le numéro n° LA 01/18</p>
<p><b>2018-CN106</b></p>	<p><b>« Bulagna de l'île de Beauté » - « Coppa de l'île de Beauté » - « Figatelli de l'île de Beauté » / « Figatellu de l'île de Beauté » - « Jambon sec de l'île de Beauté » - « Lonzo de l'île de Beauté » - « Pancetta de l'île de Beauté » / « Panzetta de l'île de Beauté » - « Saucisson sec de l'île de Beauté » / « Salciccia de l'île de Beauté » - Demandes de reconnaissance en IGP - Rapport de la commission d'enquête - Bilan de la procédure nationale d'opposition - VOTES</b></p> <p>Le comité national a pris connaissance du rapport de la commission d'enquête concernant le bilan de la procédure nationale d'opposition.</p> <p>Pour la commission d'enquête, la demande est légitime et permettra de structurer la</p>

production avec une filière AOP et une filière IGP, elle est donc favorable à l'enregistrement de ces 7 dénominations en IGP.

Il est constaté que la démonstration de l'usage du nom est l'élément de fragilité du dossier. Si l'usage du nom est relativement récent, en revanche, il est souligné l'antériorité de ces produits.

Il est également rappelé que la démarche s'inspire du secteur viticole où, à côté de l'AOP « Vin de Corse », existe une IGP « Île de Beauté »

Concernant l'opposition relative à l'absence de disposition quant à l'origine de la matière première, le comité national rappelle que sauf exception, il s'agit de la règle générale pour l'ensemble des IGP de charcuteries enregistrées.

Il est demandé un éclaircissement quant à l'opposition formulée sur l'éventuelle réservation des termes en corse (figatellu et salciccia) et des conséquences de l'intégration de ces termes dans les projets d'IGP sur les démarches en cours de réflexion au sein de la filière AOP.

Il est répondu que les AOP déjà reconnues réservent l'usage des termes « lonzu » et « prisuttu ». En revanche, les dénominations proposées à l'enregistrement pour les IGP ne conduisent pas à réserver les termes « figatellu », « salciccia », « bulagna » et « panzetta » puisque ces termes sont systématiquement associés à la dénomination géographique « Ile de Beauté ».

En revanche, si ces dénominations (« figatellu de l'Ile de beauté », « salciccia de l'Ile de beauté ») sont enregistrées en IGP, il ne sera pas possible à l'ODG des AOP de déposer des demandes comportant les termes « figatellu » et « salciccia » seuls, ils devront nécessairement être complétés des termes géographiques « corse » ou « corsica ».

Le comité national souligne que ce dossier doit faire jurisprudence sur les difficultés générées par les dossiers lorsqu'une petite part de la production réserve un nom géographique, correspondant à une entité géographique très large, bloquant toute utilisation de la dénomination géographique concernée pour la production dans le secteur considéré.

En conclusion, le comité national a approuvé le rapport de la commission d'enquête

Le comité national s'est prononcé favorablement sur la reconnaissance des 7 IGP et des projets de cahiers des charges pour transmission à la Commission européenne. En outre, chacune des dénominations demandées fera l'objet d'une mesure de protection nationale transitoire.

**« Bulagna de l'Ile de Beauté » -**

*Votants 34*

*Oui 29*

*Non 3*

*Abstention 2*

**« Coppa de l'Ile de Beauté » -**

*Votants 34*

*Oui 29*

*Non 3*

*Abstention 2*

**« Figatelli de l'Ile de Beauté » / « Figatellu de l'Ile de Beauté »**

*Votants 34*

*Oui 29*

*Non 3*

*Abstention 2*

	<p><b>« Jambon sec de l'île de Beauté »</b>  Votants 34  Oui 30  Non 2  Abstention 2</p> <p><b>« Lonzo de l'île de Beauté » -</b>  Votants 34  Oui 29  Non 2  Abstention 3</p> <p><b>« Pancetta de l'île de Beauté » / « Panzetta de l'île de Beauté » -</b>  Votants 34  Oui 29  Non 3  Abstention 2</p> <p><b>« Saucisson sec de l'île de Beauté » / « Salciccia de l'île de Beauté »</b>  Votants 34  Oui 30  Non 2  Abstention 2.</p>
<p><b>2018-CN107</b></p>	<p><b>« Poularde jaune fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée » - SYVOFA -</b> Demande de reconnaissance en Label Rouge - Examen de l'opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition – VOTE</p> <p><i><u>Sous-réserve de l'avis de la commission permanente du 07/02/2018</u></i></p> <p>La commission permanente du 07 février 2018 ne s'étend pas prononcé favorablement pour le lancement de l'instruction de ce dossier, il est donc retiré de l'ordre du jour.</p>
<p><b>2018-CN108</b></p>	<p><b>LR 06/16 « Pomme de terre primeur » - Vendée Qualité -</b> Demande de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition - VOTE</p> <p>M. Didier MERCERON (président de l'Organisme de Défense et de Gestion Vendée Qualité) 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 et de l'analyse des services, des projets de cahier des charges label rouge n° LR 06/16 « Pomme de terre primeur » et de dossier ESQS en mode 1, ainsi que de l'avis de la Commission Environnement du 17 janvier 2018 en ce qui concerne les mesures agro-environnementales initialement proposées dans ce cahier des charges.</p> <p>La commission d'enquête a considéré les réponses de l'ODG satisfaisantes et a estimé que le travail de réflexion mené avec le groupement de producteurs permettait de proposer un produit présentant suffisamment d'éléments justifiant la qualité supérieure avec un positionnement clair par rapport au cahier des charges IGP Pommes de terre de Noirmoutier proposé en parallèle à la reconnaissance.</p> <p>Un gros travail a été réalisé par l'ODG suite aux échanges avec la commission d'enquête qui ont permis de clarifier les éléments spécifiques aux cahiers des charges tant du label rouge que de l'IGP.</p> <p>Lors des débats, des compléments d'information ont été apportés notamment sur les</p>



points suivants du cahier des charges :

- plusieurs membres considèrent le contrôle sanitaire, comme une exigence réglementaire. Il s'agit ici d'une vérification complémentaire, qui ne remet pas en cause la réception de plants certifiés par le S.O.C. (Service Officiel de contrôle et de certification des semences et plants en France) prévue par le cahier des charges ;
- certains membres du comité ont regretté que le nom de la variété ne soit pas mentionné sur l'étiquetage. La DGCCRF a rappelé que ne devait être précisé dans le cahier des charges que ce qui est spécifique au Label Rouge ;
- le mode de plantation exclusivement manuelle se justifie au regard de la qualité supérieure du produit et pour la préservation du germe et du tubercule planté ;
- la fixation d'une densité minimale répond bien à la volonté de limiter la production de gros tubercules ;
- le sujet de la fertilisation n'est pas développé dans le cahier des charges mais sera toutefois à préciser en cas de production en dehors de zones vulnérables et dans le cadre de la réflexion globale sur les mesures agro-environnementales des pommes de terre sous SIQO ;
- la caractéristique communicante « Expédiée au maximum dans le jour qui suit la récolte » a été discutée car jugée imprécise. le délai d'expédition « dans le jour qui suit la récolte » s'entend après livraison au centre de conditionnement et après conditionnement. Il est bien décrit dans le cahier des charges. Il préserve la qualité supérieure du produit mais ne se substitue pas par ailleurs aux pratiques commerciales et recommandations professionnelles en vigueur ;
- le choix de l'ODG de ne pas proposer une caractéristique certifiée communicante relative à l'aspect sensoriel se déduit de l'hétérogénéité des profils sensoriels réalisés sur les 3 variétés sélectionnées à ce stade pour le label rouge ;
- le retrait de la plupart des mesures agro-environnementales initialement insérées dans le cahier des charges a été regretté. Les mesures jugées « à préciser » par la commission Environnement et retirées du cahier des charges vont être retravaillées dans le cadre d'une réflexion globale de la filière « Pommes de terre » sous SIQO.
- le point relatif à la description du produit label rouge et celui relatif au contrôle sanitaire complémentaire va être modifié conformément aux recommandations rédactionnelles de la DGCCRF.

Suite à ces débats, le comité national s'est prononcé favorablement pour la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition sur le projet de cahier des charges, la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion de Vendée Qualité et la validation du dossier ESQS en mode 1.

Sous réserve d'absence d'opposition(s) lors de la PNO, il s'est prononcé favorablement sur l'homologation du label rouge LR 06/16 « Pomme de terre primeur ».

*Résultats du vote à main levée (majorité absolue des suffrages exprimés) pour la validation du dossier ESQS, la reconnaissance en tant qu'ODG et le lancement de la PNO :*

Présents = 30 (majorité absolue = 16)

Oui = 30

Non = 0

Abstention = 0

*Résultats du vote à bulletin secret (majorité des 2/3 des membres présents) pour l'approbation du cahier des charges sous réserve d'absence d'opposition lors de la PNO :*

Présents = 30 présents (majorité des 2/3 = 20)

Oui = 27

Non = 0

Abstention = 3

Ce label rouge sera homologué sous le numéro n° LA 02/18.

<p><b>2018-CN109</b></p>	<p><b>« Kiwi de Corse »</b> - 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. Il est demandé dans la rubrique méthode d'obtention du cahier des charges de préciser que la quantité maximale d'azote de 180 unités / ha est une quantité maximale annuelle.</p> <p>Des questions sont posées sur l'adéquation du nom proposé avec l'aire géographique, restreinte à la plaine orientale de l'île. Il est répondu que différents critères ont été pris en compte dans la définition de l'aire géographique (histoire, climat et sol appropriés pour la production sur la plaine orientale), d'où la demande de restreindre l'aire géographique à ce secteur.</p> <p>En outre, il est souligné que la dénomination « Kiwi de Corse » correspond à la dénomination en usage (lors de l'introduction de la production de kiwi en France, dans les années 1970, le nom « Yang Tao » était employé avant le terme kiwi).</p> <p>Concernant la description du produit, il est demandé comment est mesuré l'équilibre sucre/acidité mis en avant et si un critère est fixé sur l'acidité ? Il est répondu qu'il n'est pas fixé de critère relatif à l'acidité : au fur et à mesure que la sucrosité monte, l'acidité diminue, ainsi lorsque le taux de sucres de 12° Brix à l'expédition est atteint, l'équilibre sucre/acidité souhaité est atteint. Il est en outre souligné qu'il est difficile de mesurer l'acidité des fruits.</p> <p>Concernant le protocole d'introduction de nouvelles variétés, il est demandé s'il est pertinent de restreindre les variétés aux seules variétés à chair verte. La commission d'enquête souligne que cette question n'a pas été posée au groupement et que par ailleurs la description du produit mentionne bien la couleur verte (aujourd'hui problèmes sanitaires sur les kiwis à chair jaune). Si une modification du protocole était envisagée à ce stade, cela supposerait de modifier également la rubrique description du produit, ce qui ne semble pas souhaitable.</p> <p>Certains membres s'interrogent sur le choix de l'IGP pour ce produit, au lieu d'une AOP. La commission d'enquête souligne que l'antériorité du produit ne lui semble pas compatible avec une démarche d'AOP.</p> <p>En conclusion, le comité national a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition sur le cahier des charges (incluant la précision concernant la quantité d'azote apporté), ainsi que sur la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion (ODG) de l'APRODEC en vue de la reconnaissance en IGP de la dénomination « Kiwi de Corse » (31 votants – unanimité).</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition, le comité a approuvé la reconnaissance de la dénomination « Kiwi de Corse » en IGP et la transmission de la demande d'enregistrement à la Commission européenne (31 votants – 31 oui).</p> <p>Enfin, le comité national a actualisé l'échéancier de travail de la commission d'enquête (prochaine échéance fixée au 30 septembre 2018), et clos les missions de la commission d'enquête si aucune opposition n'est réceptionnée.</p>
<p><b>2018-CN110</b></p>	<p><b>Bilan 2017 « Evaluation et suivi de la qualité supérieure des Labels Rouges »</b> - point d'étape</p> <p>Par manque de temps, le dossier n'est pas présenté dans son intégralité. Seuls les 2 points suivants nécessitant une décision du comité national ont été traités :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>révision des plans de contrôle intégrant le suivi de la qualité supérieure :</i></li> </ul>

	<p>Dans le contexte actuel d'élaboration de dispositions de contrôle communes (DCC), tous les plans de contrôle vont devoir être révisés. Il paraît important à la commission ESQS de rappeler aux différents organismes de défense et de gestion (ODG) concernés l'urgence de commencer le travail de constitution du dossier ESQS afin qu'ils soient prêts dans le même pas de temps que les DCC et donc des nouveaux plans de contrôles.</p> <p>Les dates de dépôts des nouveaux plans de contrôle varieront selon les filières, mais pour celles relevant uniquement des DCC tous SIQO, les dépôts des plans de contrôle vont être échelonnés jusqu'à la date butoir (actuellement indiquée par le CAC) du 30 juin 2019.</p> <p>Le comité national a validé l'envoi d'un courrier aux ODG les alertant de l'importance de déposer un dossier ESQS de façon concomitante à leur futur plan de contrôle (où ne pourront plus être inscrites les modalités de suivi de la qualité supérieure). Le même échelonnement de dépôt et les mêmes dates butoirs que les plans de contrôle sont proposés (Labels Rouges relevant des DCC « Tous SIQO » : 30 juin 2019 ; autres Labels Rouges complétant une des 9 conditions de production communes : date butoir selon les DCC filières).</p> <p>- <i>Elargissement du sujet à l' « Univers du Label Rouge » :</i></p> <p>Au regard des évolutions des attentes des consommateurs, et face à l'évolution des produits de consommation courante, la commission ESQS considère qu'il serait pertinent de fusionner ses travaux avec ceux du groupe de travail « Univers du Label Rouge » (nommé mais jamais encore réuni).</p> <p>En effet, une majorité des membres de la commission ESQS sont également nommés pour le groupe de travail « Univers du Label Rouge ». De nombreux axes de travail indispensables sont similaires, notamment ceux évoqués précédemment (type de tests à fournir ; produit courant de comparaison).</p> <p>Le comité national a validé la fusion du groupe « Univers du Label Rouge » au sein de la commission ESQS.</p>
<p><b>2018-CN111</b></p>	<p><b>Rapport de la commission nationale « protection des territoires et des questions foncières »</b></p> <p>Le comité national prend connaissance du rapport de la commission nationale et notamment des 3 propositions suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Elaboration d'un diagnostic du foncier territorial par le demandeur lors d'une demande de reconnaissance ou de modification d'une délimitation,</li> <li>2- Missionner les commissions d'enquête sur l'analyse des questions foncières.</li> <li>3- Organiser un échange systématique ODG/INAO sur la thématique « protection du foncier »</li> </ol> <p>Lorsque des SCOT (schéma de cohérence territoriale) sont mis en place, le rôle des CDPENAF (commission départementale de la préservation des espaces naturels, agricoles et forestiers) est limité, il est demandé si l'INAO est consulté sur les SCOT. Il est confirmé que l'INAO est consulté sur les SCOT. En revanche, une fois le SCOT défini, et sauf pour les AOC, les documents d'urbanisme ne seront plus transmis pour avis à l'INAO. Une modification réglementaire est sans doute à envisager pour permettre d'être consulté sur ces documents d'urbanisme.</p>
<p><b>2018-CN112</b></p>	<p><b>« Pomme de terre de Noirmoutier » - Demande de reconnaissance en IGP - Rapport de la commission d'enquête - Avis sur la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges</b></p> <p>M. Didier MERCERON sort de la salle pendant la présentation du dossier, les débats et le vote.</p>

	<p>Le comité national a pris connaissance du dossier. Il est informé que le groupement n'a pas demandé la protection nationale transitoire de la dénomination.</p> <p>Certains membres se déclarent surpris par la présentation qui pourrait laisser penser que l'IGP est un sous-produit du label rouge. Il est répondu qu'il s'agit avant tout d'un choix de segmentation permettant de mettre en avant des caractéristiques distinctes propres à la démarche LR ou à la démarche IGP, sans qu'une hiérarchie soit instaurée.</p> <p>Le représentant de la DGCCRF demande que la formulation-type soit intégrée dans la rubrique étiquetage du cahier des charges.</p> <p>Certains membres considèrent que la liste des variétés retenues dans le cahier des charges est très large, et aurait pu être restreinte à certaines variétés notoires, telles que la rate et la bonotte.</p> <p>Il est répondu que si la bonotte a initialement été à l'origine de la réputation du produit, elle ne représente qu'une part minimale de la production actuelle, moins de 2% (ce qui avait d'ailleurs conduit à l'abandon de la démarche AOP), d'autres variétés sont aujourd'hui significativement représentées dans les volumes de production de ce produit. La liste retenue inclut bien à la fois des variétés de pommes de terre « primeur » et des variétés dites de « nouvelle récolte », conformes aux propriétés du produit IGP (précoce, frais et fragile) et contribuant à la réputation actuelle de ce produit.</p> <p>D'autres membres ont souligné l'absence de règles de fertilisation dans le cahier des charges. Ce point renvoie aux obligations réglementaires et évolutives prises par arrêté préfectoral ; la zone de production sur l'île étant classée comme « zone vulnérable » depuis 2002.</p> <p>Enfin, certains membres se sont interrogés sur les calibres qui seront commercialisés en IGP. Il a été répondu que les normes de calibrage sont celles de la réglementation générale et ne sont pas spécifiques à l'IGP.</p> <p>Le comité national a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition sur la demande d'enregistrement en IGP ainsi que la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion (ODG) de Vendée Qualité en vue de la reconnaissance en IGP de cette dénomination (33 votants – unanimité).</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition, le comité a approuvé la reconnaissance de la dénomination « Pomme de terre de Noirmoutier » en IGP et la transmission de la demande d'enregistrement à la Commission européenne (33 votants, 31 oui, 2 abstentions).</p>
<p><b>2018-CN113</b></p>	<p><b>« Sel de l'île de Ré » / « Fleur de sel de l'île de Ré » – Demande de reconnaissance en IGP - rapport d'étape de la commission d'enquête</b></p> <p>Le comité national a pris connaissance du rapport d'étape de la commission d'enquête et du contenu du cahier des charges.</p> <p>Certains membres s'interrogent sur l'intérêt de la démarche IGP pour les opérateurs, sachant que le risque d'usurpation est limité au regard du caractère insulaire du produit. La commission d'enquête précise que le groupement souhaite également fédérer l'ensemble des producteurs au travers d'une démarche collective.</p> <p>Concernant la granulométrie, le comité national suit les orientations de la commission d'enquête et confirme la nécessité d'une définition précise des produits, dans l'objectif de l'enregistrement européen, au regard des attentes de la Commission européenne (et des questions qui ont pu être posées sur d'autres demandes d'enregistrement). Cela est d'autant plus important que c'est le gros sel qui a fait la notoriété de la production rhélaise. Il est souligné que l'encadrement de la granulométrie est également important, notamment pour limiter la présence d'insolubles.</p>

	<p>Concernant le lien entre la couleur du produit et le taux d'insolubles présents dans le sel, des membres précisent que le taux d'insoluble impacte la couleur, mais que les deux éléments peuvent tout à fait être contrôlés indépendamment.</p> <p>Enfin, il est précisé que la caractérisation du gros sel permettra de clarifier les questions posées relatives à l'étendue de l'IGP.</p> <p>Pour le comité national, sous réserve d'une clarification de la description du produit, la question du sel compacté pourra trouver réponse (en tant que forme de gros sel).</p> <p>Le comité national relève également les alertes posées par la commission d'enquête quant à la traçabilité et la pesée des produits. Il est souligné qu'il s'agit de points essentiels à renforcer.</p> <p>Le représentant de la DGCCRF informe qu'il adressera aux services de l'INAO ses observations sur le cahier des charges.</p> <p>En conclusion, le comité national a demandé à la commission d'enquête de poursuivre son travail dans l'esprit des questions qu'elle a déjà posées.</p> <p>A ce titre, il a approuvé la prorogation de l'échéancier de la lettre de mission de la commission d'enquête jusqu'au 30 juin 2018.</p>
<b>2018-CN114</b>	<p><b>IGP « Jambon de Bayonne » - Demande de modification du cahier des charges - Avis préalable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition -Vote du projet de cahier des charges</b></p> <p>Le comité national a pris connaissance des modifications apportées suite à la séance du comité national du 12 octobre 2017.</p> <p>Il est souligné une erreur d'ordre rédactionnel : la demande de modification rédactionnelle formulée par la DGCCRF lors de la séance du 11 octobre 2017 dans la rubrique « étiquetage » du cahier des charges n'a pas été intégrée dans la version diffusée. Le comité demande que cette rectification soit intégrée dans le cahier des charges.</p> <p>Sous cette réserve, le comité national a approuvé l'ensemble des modifications proposées au cahier des charges de l'IGP « Jambon de Bayonne » et notamment celles qui ont été apportées suite aux échanges entre la DGCCRF, la DGPE et l'INAO.</p> <p>Le comité national a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition relative à la modification du cahier des charges.</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition, le comité a approuvé la modification du cahier des charges et sa transmission à la Commission européenne (33 votants – 32 oui – 1 abstention).</p>
<b>2018-CN115</b>	<p><b>Présentation des plans de filière (suite des EGA)</b></p> <p>Faute de temps, cette présentation est reportée à la prochaine séance.</p>
<b>2018-CNQD1</b>	<p><b>Commission transversale communication</b></p> <p>Le comité national est informé qu'une commission « communication » devrait être nommée par le Conseil permanent. La désignation de ses membres est déléguée à la commission permanente.</p>

**Prochaine séance du comité national : le 31 mai 2018**