

I. N. A. O.	
COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES	
Résumé des décisions prises	
<i>Séance du 31 mai 2018</i>	
2018-300	DATE : 31 mai 2018

Étaient présents :

Présidente :

Mme Dominique HUET.

Commissaire du Gouvernement ou son représentant :

M. Serge LHERMITTE.

Représentants professionnels :

Mmes CHABRIER Laurence, DELHOMMEL Catherine, DESCAT Mélanie, ILADOY Marie-Madeleine, LE RUNIGO Agnès, MORCHE Nadine, VUCHER Nathalie.

MM. BONNIN Pascal, BORREDON Bernard, CABRIT Pierre, DANIEL Philippe, DONATI Mathieu, DROUIN Benoît, FARRUGIA Guy, JOKIEL David, MAZEL Bertrand, MENARD Jean-Yves, MOISSONNIER Didier, NICOL Christophe, OBERTI Didier, PALAVIDINO François, POIGT Jean-Marc, ROLLET Jean-François, SAINT-LO Guy, TAUZIA Bernard et TOBIE Bernard.

Personnalités qualifiées :

Mme BORDE Corinne, GRIGNON Alexandra, NOZIERES-PETIT Marie-Odile.

MM. BALADIER Henri, BLANCHARD Jean-Stéphane, DELCOUSTAL Gérard, JUIN Herve, LECERF Rémi, MANNER Arnaud et SIBERT Pierre.

Représentants des autres comités et du CAC :

M. Emmanuel CHAMPON (CNAOP)

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.

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 :

M. Xavier ROUSSEAU.

Agents INAO :

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

MM. Frédéric GROSSO, Joachim HAVARD, François LHERITIER, Franck VIEUX

Étaient excusés :

Représentants professionnels :

Mmes BRETHERS Chantal, PIETERS Christiane.
MM. CHEMELLE Daniel, PAGET Richard, VOLLIER Jean-Louis.

Personnalités qualifiées :

Mmes BORDE Corinne.
MM GUYON Jean-Yves.

Représentants des autres comités et du CAC :

Mme FAUCOU Sandrine.
MM. Michel BRONZO (CNAOV) et LECLUSELLE Emmanuel (CAC).

Le directeur général de l'alimentation ou son représentant

Étaient absents :

Représentants professionnels :

MM. GRANGE René, LEMARIE Jean-Louis, MERCERON Didier, MOREAU Jean-Baptiste, RENAUD Jean-François.

Personnalités qualifiées :

M. LACOUTURE Bernard.

Représentants des autres comités et du CAC :

M. PELLETIER Thomas.

* *
*

En préambule à la séance, Mme la présidente rappelle les obligations des membres du comité national : chacun est présent pour la défense de l'intérêt général, et doit laisser ses mandats au seuil de la salle de la réunion.

Mme Huet relit les engagements des membres qui avaient été présentés lors de la séance d'installation du comité national en février 2017.

Elle insiste sur la confidentialité des débats et des documents, ainsi que sur le caractère intuitu personae de la désignation des membres.

Elle souligne que les membres qui ont un intérêt économique sur un dossier, ainsi que tous ceux qui ne se sentiraient pas à l'aise avec la préservation de l'intérêt général, doivent se faire connaître et sortir de la salle lors des débats et des votes.

2018-301	Résumé des décisions du Comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 8 février 2018 Le comité national a validé le résumé des décisions prises du 8 février 2018.
2018-302	Résumé des décisions de la consultation écrite du Comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 25 avril 2018 Le comité national a validé le résumé des décisions prises du 25 avril 2018 (consultation écrite).

<p>2018-303</p>	<p>Huître de Normandie - Demande de reconnaissance en IGP - Rapport d'étape de la commission d'enquête - Nomination d'une commission de consultants</p> <p>Faute de temps, ce dossier n'a pas pu être examiné. Le comité national a donné délégation à la commission permanente pour se prononcer sur l'opportunité de nommer une commission de consultants, examiner le rapport d'étape de la commission d'enquête, prolonger l'échéancier et approuver la lettre de mission actualisée de cette commission.</p>
<p>2018-304</p>	<p>Cerise des coteaux du Ventoux - Demande de reconnaissance en IGP - Rapport de la commission d'enquête - Avis préalable à la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges et de la reconnaissance en IGP</p> <p>Le comité national a pris connaissance du rapport de la commission d'enquête, du projet de cahier des charges de l'IGP « Cerise des coteaux du Ventoux » et du projet de document unique déposés par l'Association de valorisation de la Cerise des coteaux du Ventoux.</p> <p>L'attention du comité national a été attirée sur le fait que le cahier des charges contenait une disposition à caractère agro-environnemental, relative à la limitation du recours aux herbicides : « <i>L'usage d'herbicide sur la totalité de la surface du sol est interdit</i> ». Cette disposition, inspirée d'une disposition-type adoptée par l'INAO dans le domaine de la viticulture, n'a pas pour le moment fait l'objet d'une expertise par la commission transversale « environnement » de l'INAO en vue d'en évaluer la portée dans le domaine de l'arboriculture. Or, la rédaction proposée par le groupement n'apparaît pas totalement sécurisée au regard de l'interprétation qui pourrait en être faite, sachant qu'il s'agit en outre d'une disposition qui serait susceptible d'être étendue à d'autres cahiers des charges de la filière arboricole.</p> <p>La Directrice de l'INAO a ainsi souligné qu'il n'était pas opérationnel d'adopter au fil de l'eau des dispositions agro-environnementales - qui doivent en outre être associées à des mesures de contrôle adaptées - sans réflexion transversale préalable de la commission environnement. C'est la raison pour laquelle il a été proposé au comité national de surseoir à l'intégration de la disposition telle que proposée par le groupement.</p> <p>Le comité national a longuement débattu, d'une part de l'opportunité de maintenir ou non cette disposition dans le cahier des charges, et d'autre part, de manière plus générale, des moyens de limiter le recours aux herbicides en arboriculture..Il a été rappelé que l'enherbement des parcelles est à cet égard un point stratégique, et qu'il pourrait dès lors être opportun de prévoir une disposition imposant par exemple un pourcentage minimal d'enherbement sur la parcelle. La représentante de la DGPE a également souligné la nécessité d'intégrer les mesures de biocontrôle dans la réflexion.</p> <p>Le Commissaire du Gouvernement partage l'analyse selon laquelle tous les SIQO doivent tenir compte de ces enjeux agro-environnementaux, mais considère qu'en l'espèce la disposition proposée pose question, d'où la proposition de ne pas l'intégrer à ce stade, sauf à reporter ultérieurement le vote du cahier des charges.</p> <p>Pour les raisons précitées, le comité national a approuvé la suppression de la disposition relative au désherbage des parcelles, dans la mesure où celle-ci n'a pas été expertisée par la commission environnement de l'INAO..</p> <p>En conclusion, le comité national a émis un avis favorable sur la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion de l'Association de valorisation de la « Cerise des coteaux du Ventoux » en vue de la reconnaissance en IGP de la dénomination « Cerise des coteaux du Ventoux », sous réserve de la modification de l'article 4 des statuts quant à la qualité de membre de droit des conditionneurs.</p>

	<p>Le comité national a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition sur le projet de cahier des charges ainsi que sur la protection nationale transitoire (en tenant compte de la suppression de la disposition agro-environnementale relative au désherbage des parcelles).</p> <p>Sous réserve d'absence d'opposition, le comité national a approuvé la reconnaissance de la dénomination « Cerise des coteaux du Ventoux » en IGP et la transmission de la demande d'enregistrement à la Commission européenne.</p> <p>Enfin, le comité a approuvé la mise à jour de l'échéancier de la lettre de mission de la commission d'enquête (prochaine échéance fixée au 31 décembre 2018), et clos sa mission en l'absence d'opposition.</p> <p><i>Résultats du vote à main levée (majorité absolue des suffrages exprimés) pour la reconnaissance en tant qu'ODG et la mise en œuvre de la PNO :</i> Présents = 42 (majorité absolue = 16) Oui = 42 Non = 0 Abstention = 0</p> <p><i>Résultats du vote à bulletin secret (majorité des 2/3 des membres présents) pour le vote de l'IGP et l'approbation du cahier des charges sous réserve d'absence d'opposition lors de la PNO :</i> Présents = 42 présents (majorité des 2/3 = 28) Oui = 40 Non = 1 Abstention = 1</p>
<p>2018-305</p>	<p>LR 05/17 Conserves de thon albacore - 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>Le comité national a pris connaissance du dossier de demande de reconnaissance en Label rouge « Conserves de thon albacore » présenté par l'Association Poissons Bleus de Bretagne, et notamment du rapport de la commission d'enquête, du projet de cahier des charges et de l'analyse des services.</p> <p>Suite aux interrogations du comité national, la commission d'enquête précise que la caractéristique certifiée communicante « Chair provenant à 100% des filets » a été proposée car seules des tranches de filets issues de la partie la plus noble sont emboîtées, complétées de morceaux de ces mêmes filets sélectionnés. Le muscle sanguin est retiré, les joues et les fragments de chair ne peuvent pas être incorporés, permettant d'obtenir ainsi un goût homogène dans le produit. Ces dispositions justifient une sélection plus spécifique que la définition réglementaire.</p> <p>Le référentiel photographique figurant dans le cahier des charges (mis en place et complété à la demande de la commission d'enquête) portant sur le contrôle en cru et en cuit de la visibilité des lamelles n'a pas été jugé suffisamment clair par la DGCCRF et la DGPE. Il a été répondu qu'il n'était pas possible d'y mettre une photo d'un exemple non conforme dans la mesure où le procédé de fabrication prévu par le cahier des charges : utilisation stricte de filets coupés en tranche qui préserve l'aspect d'une tranche de thon et emboitage à cru des filets avant stérilisation ne permettait pas d'en obtenir. Seul un produit courant de comparaison pourrait permettre de montrer des cas de non-conformités sur ce critère.</p> <p>Le comité national note que l'indication des critères de stérilisation dans le cahier des charges est importante pour s'assurer de la bonne réalisation de cette étape de cuisson, ainsi que du respect des caractéristiques organoleptiques et de la texture du produit.</p>

	<p>Concernant certains résultats du test hédonique qui ne sont pas, conformément au dossier ESQS présenté, favorables au produit candidat au label rouge, notamment sur la texture fondante et la visibilité des lamelles, un débat a eu lieu sur la nécessité de demander un nouveau test hédonique. L'Administration a rappelé que toute caractéristique certifiée communicante portant sur un critère organoleptique s'accompagne de la définition d'un descripteur prioritaire dans la grille de caractérisation et doit donc être justifiée par des tests sensoriels favorables au produit label rouge présentés à l'appui de la demande de reconnaissance. Il ne s'agit pas en effet de fragiliser la définition du label rouge et donc de la qualité supérieure. Cette obligation doit être prise en compte pour l'ensemble des dossiers présentés au comité national pour mise en procédure nationale d'opposition.</p> <p>En conclusion, le comité national a émis un avis favorable sur la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion de l'association Poissons Bleus de Bretagne en vue de la reconnaissance en label rouge « Conserves de thon albacore ». Il a validé le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 1.</p> <p>Il a également émis un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition (PNO) pour le projet de cahier des charges <u>sous réserve</u> qu'au préalable, un nouveau test hédonique permettant de confirmer les caractéristiques certifiées communicantes sur la texture et la visibilité des lamelles soit fourni.</p> <p>Sous réserve d'absence d'opposition(s) lors de la PNO, il a également approuvé le cahier des charges n° LR 05/17 « Conserves de thon albacore » présenté par l'Association Poissons Bleus de Bretagne.</p> <p>Enfin, le comité a actualisé l'échéancier de travail de la commission d'enquête (prochaine échéance fixée au 31 octobre 2018 avec la rédaction et la présentation du rapport d'étape à la suite de la PNO) et proposé de clore les missions de la commission d'enquête si aucune opposition n'était réceptionnée.</p> <p><i>Résultats du vote à main levée (majorité absolue des suffrages exprimés) pour la reconnaissance en tant qu'ODG, la validation du dossier ESQS et la mise en œuvre de la PNO :</i> Présents = 42 Oui = 42 Non = 0 Abstention = 0</p> <p><i>Résultats du vote à bulletin secret (majorité des 2/3 des membres présents) pour le vote d'approbation du cahier des charges sous réserve d'absence d'opposition(s) lors de la PNO :</i> Présents = 42 présents (majorité des 2/3 = 28) Oui = 40 Non = 0 Abstention = 2</p> <p>Ce label rouge sera homologué sous le numéro n° LA 02/18.</p>
<p>2018-306</p>	<p>Vanille de l'île de La Réunion - 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 et de la reconnaissance en IGP</p> <p>Le comité national a pris connaissance du rapport de la commission d'enquête, du projet de cahier des charges de l'IGP « Vanille de l'île de La Réunion » et du projet de document unique déposés par l'Association pour la Valorisation de la Vanille de l'île de La Réunion. Il est informé de l'avis favorable de l'association sur la dernière version du cahier des charges.</p>

	<p>En réponse à une question portant sur la différence entre la Vanille de l'île de la Réunion et la vanille de Madagascar, il est précisé que les conditions de transformation à la Réunion sont spécifiques, avec une transformation lente, qui permet une meilleure conservation de la vanille, ainsi qu'une meilleure expression des qualités sensorielles. Il est également rappelé que l'étape de maturation, de 7 mois minimum, est plus longue qu'à Madagascar.</p> <p>Il est souligné l'importance de la démarche IGP comme un moyen de défendre cette filière par rapport aux productions des îles voisines ainsi que par rapport au projet d'installation de production hors-sol. Plusieurs membres soulignent le caractère essentiel de la démarche IGP pour défendre cette production, faisant vivre de nombreuses structures familiales réunionnaises. Il est rappelé l'évolution positive de cette production qui se redéveloppe ces dernières années. L'utilité de soutenir la démarche IGP est mentionnée afin de se prémunir contre une éventuelle disparition du produit, comme cela a été le cas pour d'autres produits de l'île en raison de la concurrence internationale trop forte (exemple de la baie rose).</p> <p>Il est demandé, dans la description du produit, de revoir la rédaction relative aux défauts autorisés (taches ou blessures) afin d'adopter une rédaction plus positive.</p> <p>En conclusion, le comité national a émis un avis favorable sur la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion de l'Association pour la Valorisation de la Vanille de l'île de La Réunion en vue de la reconnaissance en IGP de la dénomination « Vanille de l'île de La Réunion ».</p> <p>Il a également émis un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition sur le cahier des charges et sur la protection nationale transitoire.</p> <p>Sous réserve d'absence d'opposition, le comité a approuvé la reconnaissance de la dénomination « Vanille de l'île de La Réunion » en IGP et la transmission de la demande d'enregistrement à la Commission européenne.</p> <p>Enfin, le comité a actualisé l'échéancier de travail de la commission d'enquête (prochaine échéance fixée au 31 décembre 2018) et clos les missions de la commission d'enquête si aucune opposition n'est réceptionnée.</p> <p><i>Résultats du vote à main levée (majorité absolue des suffrages exprimés) pour la reconnaissance en tant qu'ODG et la mise en œuvre de la PNO :</i> Présents = 42 Oui = 42 Non = 0 Abstention = 0</p> <p><i>Résultats du vote à bulletin secret (majorité des 2/3 des membres présents) pour le vote de l'IGP et l'approbation du cahier des charges sous réserve d'absence d'opposition lors de la PNO :</i> Présents = 39 présents (majorité des 2/3 = 26) Oui = 39 Non = 0 Abstention = 0</p>
<p>2018-307</p>	<p>Haricot de Castelnaudary - 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 et de la reconnaissance en IGP (<i>Sous réserve d'un plan de contrôle approuvable</i>)</p> <p>Faute de temps, l'examen de ce dossier est reporté à une prochaine séance.</p>

2018-308

LR 01/18 « Lardons fumés supérieurs » - Demande de reconnaissance en label rouge -Examen de l'opportunité de lancement de la procédure nationale d'opposition - VOTE

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. Philippe DANIEL (vice-président) assure la présidence du comité national

Le comité national a pris connaissance de la demande de reconnaissance en Label Rouge pour le cahier des charges n° LR 01/18 « Lardons fumés supérieurs » présenté par les Fermiers de Loire et Maine.

Le comité national s'est interrogé sur la possibilité de retenir une caractéristique certifiée communicante (CCC) portant sur une disposition figurant en tant que critère dans les conditions de production communes en label rouge produits de charcuterie/salaison pur porc : il s'agit de l'utilisation de poitrines de porcs label rouge.. Sur ce dossier, le comité national a considéré que la CCC apporte une précision en stipulant que ce sont des poitrines de porc qui sont employées. Elle ne porte pas uniquement sur l'emploi de viande de porcs Label Rouge et peut donc être validée.

Le comité national a également débattu sur la nécessité d'interdire dans le cahier des charges, l'utilisation du fumage par additifs sachant que l'utilisation de fumée liquide est quant à elle, interdite. Il a été rappelé que les conditions définies pour le fumage, et renforcées par la caractéristique certifiée communicante sur le fumage au bois de chêne confirmait bien l'absence d'utilisation d'arômes de fumée.

S'agissant de l'utilisation possible des substances aromatisantes naturelles et des préparations aromatisantes dans le cahier des charges, le comité national a considéré qu'au regard de leur emploi actuel dans les autres produits de charcuterie Label Rouge mais également des attentes des consommateurs, le groupe de travail ad hoc, qui sera prochainement missionné pour étudier la modification des conditions de production communes en label rouge charcuterie/salaison, devra étudier la possibilité de limiter leur utilisation (quantité et/ou nature de la substance).

Le comité national s'est également interrogé sur les raisons de l'absence de précisions sur les conditions d'utilisation de la saumure. Il a été indiqué que la durée longue du fumage, la fixation d'une humidité maximum dans le produit dégraissé, ainsi qu'un taux maximum de sel limitaient donc les quantités de saumure utilisée.

Pour tenir compte du résultat attendu pour le descripteur prioritaire « Goût de gras » (qui doit lors des tests, ressortir plus faible pour le produit label rouge), il est demandé de préciser dans le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure (ESQS) que les descripteurs retenus pour le profil sensoriel doivent être significativement « différents dans le sens attendu ».

A l'issue des débats, le comité national s'est prononcé favorablement pour la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition sur le cahier des charges, la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion des Fermiers de Loire et Maine 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 n° LR 01/18 « Lardons fumés supérieurs » présenté par les Fermiers de Loire et Maine.

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 = 40 (majorité absolue = 21)

Oui = 40

Non = 0

Abstention = 0

	<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(s) lors de la PNO :</i></p> <p>Présents = 40 présents (majorité des 2/3 = 27) Oui = 38 Non = 0 Abstention = 2</p> <p>Ce label rouge sera homologué sous le numéro n° LA 06/18.</p>
<p>2018-309</p>	<p>Sel de l'Île de Ré / Fleur de sel de l'Île de Ré - Demande de reconnaissance en IGP - Rapport de la commission d'enquête - Mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition sur le cahier des charges - Vote du cahier des charges</p> <p>Le comité national a pris connaissance du rapport d'étape de la commission d'enquête, du projet de cahier des charges et du projet de document unique déposés par l'Association des producteurs de sel marin de l'île de Ré.</p> <p>Les membres soulignent que beaucoup d'avancées ont été faites depuis février 2018, toutefois, certaines dispositions ne sont pas jugées acceptables :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Taille maximale des corps étrangers : La valeur proposée pose question dans la mesure où la taille maximale acceptée est supérieure aux cristaux de gros sel ou respectivement de fleur de sel. Le groupement a informé de difficultés liées notamment à la présence de résidus d'herbe. - Granulométrie : La caractérisation du sel fin convient à la majorité des membres mais celle relative au gros sel, conduisant à caractériser uniquement 10% du gros sel n'est pas acceptable. Il est souligné que cette définition permet qu'un lot puisse être dans les 2 catégories, puisqu'il y a recouvrement partiel des catégories. Il est constaté que la définition correspond à la fixation d'une limite, permettant de différencier sel fin/gros sel, sachant que l'ensemble des produits sont couverts par l'une ou l'autre des catégories. Ce point est jugé comme un point faible du dossier, ne permettant pas d'envisager le vote du cahier des charges à ce stade. - Traçabilité : Les membres considèrent que la pesée des produits lorsqu'ils sortent de l'aire géographique est nécessaire, car on ne peut pas faire sortir du sel ou de la fleur de sel sans traçabilité claire et précise. <p>En conclusion, et compte-tenu des points considérés comme majeurs, le comité national, a proposé de demander à la commission d'enquête de poursuivre ses travaux sur ces trois points (description du produit, traçabilité et tri des corps étrangers).</p> <p>Il est demandé en outre d'apporter des modifications rédactionnelles de deux points du cahier des charges :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La phrase selon laquelle les microorganismes n'altèrent pas la qualité du produit afin d'adopter une rédaction plus positive ; - Les premières phrases du lien causal afin d'axer cette démonstration sur le lien avec les spécificités de l'aire géographique (climat, condition de milieu...). <p>Enfin, le comité national a approuvé l'actualisation de la lettre de la commission d'enquête (échéance proposée au 31/12/2018).</p>

2018-310

LR 08/17 « Produits de poitrine de porc nature ou fumés » - 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

M. Pascal BONNIN (président du PAQ) ainsi que Mmes Laurence CHABRIER et Nadine MORCHE (du PAQ) quittent la salle durant la présentation du dossier. Ils ne participent ni aux débats, ni aux votes.

Le comité national a pris connaissance de la demande de reconnaissance en Label Rouge pour le cahier des charges n° LR 08/17 « Produits de poitrine de porc nature ou fumés », et notamment du rapport de la commission d'enquête, du projet de cahier des charges modifié et de l'analyse des services (dossier déjà présenté au comité national du 8 février 2018).

Le dossier ESQS a été revu (introduction d'un protocole technique) et correspond dorénavant à un mode 2 ; il a fait l'objet d'une validation par la commission nationale ESQS sous réserve des résultats probants du test de mesure de la quantité de jus exsudé à la cuisson en faveur du produit candidat au label rouge (en lien avec la caractéristique certifiée communicante « peu de perte à la cuisson »).

Les résultats des mesures de la quantité de jus exsudé à la cuisson réalisées par pesée en laboratoire ont été présentés en séance. Ils sont conformes aux attentes pour le produit candidat au label rouge (la quantité de jus après cuisson est moins importante pour le produit candidat au label rouge que le produit courant de comparaison).. Seule la proportion maximale de jus exsudé pour le produit « nature » a fait l'objet d'une modification par rapport au dossier ESQS initialement proposé au comité. Elle est corrigée et fixée à 8 % maximum. La proportion maximale de jus exsudé pour le produit « fumé » est maintenue à 4 %.

Une intervention a porté sur le fait que le nombre de pesées par type de lardons (5) aurait pu être plus important, mais dans la mesure où la commission ESQS a jugé le protocole satisfaisant, il n'a pas été demandé de modification.

Par ailleurs, compte tenu d'un autre dossier lardon label rouge en cours, le comité national a jugé nécessaire de définir la taille des lardons ainsi que des proportions maximales autorisées de brisures et de gros lardons.

L'opportunité d'homologuer plusieurs cahiers des charges pour une même catégorie de produit a été débattue. Le comité national a considéré que si des spécificités sont mises en avant ou que les périmètres des produits sont différents, il est possible d'avoir plusieurs cahiers des charges.

S'agissant de l'utilisation des additifs, le comité national a demandé de nouveau que le groupe de travail ad hoc, missionné pour étudier la modification des conditions de production communes « Produits de charcuterie / Salaison pur porc », étudie la possible restriction des additifs et les conditions de leur utilisation.

A l'issue des débats le comité national s'est prononcé favorablement pour la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition sur le cahier des charges sous réserve de l'ajout d'une définition des tailles pour les lardons ainsi que des proportions maximales autorisées pour les brisures et les gros lardons.

Il a donné un avis favorable à la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion du PAQ et à la validation du dossier ESQS en mode 2, sous réserve de la correction à 8% de la proportion maximale de jus exsudé pour le produit « nature ».

Sous réserve d'absence d'opposition(s) lors de la procédure nationale d'opposition, il s'est prononcé favorablement sur l'homologation du label rouge n° LR 08/17 « Produits de poitrine de porcs nature ou fumés » avec les réserves indiquées précédemment.

	<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 = 38 (majorité absolue = 20) Oui = 38 Non = 0 Abstention = 0</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(s) lors de la PNO :</i> : Votants = 38 présents (majorité des 2/3 = 26) Oui = 34 Non = 1 Abstention = 3</p> <p>Ce label rouge sera homologué sous le numéro n° LA 05/18</p>
<p>2018-311</p>	<p>LA 10/94 « Poularde blanche fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée » - Malvoisine - Demande de modification - Examen de l'opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition – VOTE</p> <p>Faute de temps et de quorum, le dossier est reporté à la prochaine séance du comité national.</p>
<p>2018-312</p>	<p>LR 06/17 « Crème anglaise » - Demande de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition – VOTE</p> <p>M. Pascal BONNIN (président du PAQ) ainsi que Mmes Laurence CHABRIER et Nadine MORCHE (du PAQ) quittent la salle durant la présentation du dossier. Ils ne participent ni aux débats, ni aux votes.</p> <p>Le comité national a pris connaissance du rapport de la commission d'enquête, du projet cahier des charges du label rouge n° LR 06/17 « Crème anglaise » présenté par le PAQ.</p> <p>Des membres du comité se sont interrogés sur une démarche portant sur un produit transformé fabriqué sans ingrédient sous SIQO, d'autres sur le fait de protéger une recette, plus qu'un produit de qualité supérieure.</p> <p>La commission d'enquête a rappelé que les jaunes d'œufs ne sont pas disponibles actuellement sous SIQO, la vanille non plus (il n'existe pas d'œufs liquides label rouge, la vanille de l'île de la Réunion n'est pas encore reconnue en IGP, la récente reconnaissance en STG lait de foin représente un trop petit volume pour pouvoir constituer un critère de sélection). La commission d'enquête souligne le fait que les jaunes seront issus de poules élevées en plein air et que le groupement demandeur a mis en place des critères de sélection de la vanille. Par ailleurs, le simple fait d'utiliser des gousses entières de vanille est un vrai gage de qualité, alors que dans les produits courants, il s'agit le cas échéant d'arôme ou de grains de vanille épuisés.</p> <p>Une intervention permet également de souligner qu'il s'agit d'un produit pasteurisé, ce qui est un plus comparé aux produits stérilisés (maintien des qualités nutritionnelles et organoleptiques).</p> <p>Le comité national s'est interrogé sur l'utilisation de sucre blanc alors que le sucre brun, moins raffiné, pourrait être plus qualitatif. Cela n'a pas été retenu car cela remettrait en cause tout le procédé de fabrication et même le produit final puisque la coloration et probablement le goût du produit seraient impactés.</p>

	<p>Certains membres du comité ont rappelé qu'il s'agit d'un produit transformé simple, mais qui a obtenu de bons résultats aux analyses sensorielles, et qui répond à la définition de la qualité supérieure.</p> <p>Le débat a également porté sur la possibilité de définir dans le cahier des charges du label rouge, une caractéristique certifiée communicante du type « sans additifs » afin de mieux répondre aux attentes et préoccupations des consommateurs. Le Comité national a souhaité avoir la position et l'analyse des services de la DGCCRF sur cette demande qui sera élargie à d'autres substances telles que les antibiotiques, les OGM etc....</p> <p>Une remarque a été faite sur le délai maximum entre le dépotage et la pasteurisation qui, fixé à 2 jours, est jugé trop long. Les services de l'INAO indiquent que le groupement propose un abaissement de ce délai à 1 jour.</p> <p>La DGPE indique qu'elle n'a pas de remarque complémentaire sur le sujet de la sélection des ingrédients, et souligne le fait qu'il n'y a pas d'additifs. Elle indique que c'est un point positif et que ce produit pourrait faire monter en qualité les autres produits de la même gamme.</p> <p>Enfin, un membre du comité a rappelé qu'il existait le cahier des charges n° LA 17/01 "Mousse au chocolat", qui était élaboré par une petite entreprise, et était également une recette et un produit de qualité supérieure mais dont la production a cessé (d'où son retrait d'homologation en 2017).</p> <p>La présidente rappelle que le groupe de travail "Univers du Label Rouge" devra avoir une réflexion sur le périmètre des produits pouvant prétendre au signe de qualité Label Rouge.</p> <p>Au regard de ces débats, le comité national a émis un avis favorable sur la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion du PAQ, sur la validation du dossier ESQS et sur la mise en œuvre de la PNO en vue de la reconnaissance en label rouge du label rouge n° LR 06/17 "Crème anglaise", <u>sous réserve</u> de diminuer le délai dépotage-pasteurisation à un jour maximum.</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 = 39 (majorité absolue = 20) Oui = 35 Non = 1 Abstention = 3</p> <p>Il a également émis un avis favorable à l'approbation du cahier des charges sous réserve d'absence d'opposition lors de la PNO.</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(s) lors de la PNO :</i> Présents = 39 présents (majorité des 2/3 = 26) Oui = 27 Non = 7 Abstention = 5</p> <p>Enfin, le comité a actualisé l'échéancier de travail de la commission d'enquête (prochaine échéance fixée au 31 octobre 2018).</p> <p>Le cahier des charges sera homologué sous le n° LA 03/18.</p>
<p>2018-313</p>	<p>LR 07/17 « Faisselle » - Demande de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition – VOTE</p> <p>M. Pascal BONNIN (président du PAQ) ainsi que Mmes Laurence CHABRIER et Nadine MORCHE (du PAQ) quittent la salle durant la présentation du dossier. Ils ne participent ni aux débats, ni aux votes.</p>

	<p>Le comité national a pris connaissance du dossier, du rapport de la commission d'enquête et l'analyse des services.</p> <p>Un membre du comité s'est interrogé sur le fait que ce produit, tout comme la crème anglaise portée par le même ODG, pourrait avoir des répercussions sur la production laitière dans le sens où des producteurs seraient amenés à produire plus de lait à destination de produits laitiers label rouge. Ceci pourrait représenter un volume suffisamment important et intéressant pour en faire une filière laitière spécifique. La commission d'enquête a rappelé que les volumes actuels présentés pour ces dossiers sont relativement minimes. Ils sont plutôt équivalents, en terme d'échelle, à la production d'une seule exploitation laitière, il n'est pas pour le moment question de volumes industriels.</p> <p>Un autre membre s'interroge sur le fait que la crème anglaise produite par la même laiterie que le dossier précédent sur la faisselle, n'excluait pas de nouveaux opérateurs potentiels. La commission d'enquête a répondu que l'intérêt de produire la crème au sein de la même laiterie est de connaître et maîtriser son origine. L'avantage d'avoir la production de crème par le même opérateur est un avantage qualitatif : la crème va venir du même lot de lait que celui qui servira au produit final. Les étapes de transports sont également supprimées. Pratiquer l'écémage n'est pas en soit discriminant, c'est un critère garantissant en revanche l'origine d'un des ingrédients, en interdisant tout achat extérieur de la crème.</p> <p>Comme pour le dossier précédent, une remarque a été faite sur le délai maximum entre le dépotage et la pasteurisation qui, fixé à 2 jours, est jugé trop long.</p> <p>Au regard de ces débats, le comité national a émis un avis favorable sur la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion du PAQ, sur le dossier ESQS et sur le lancement de la PNO en vue de la reconnaissance en label rouge du LR 07/17 "faisselle", <u>sous réserve</u> de modifier le délai dépotage-pasteurisation à un jour maximum dans le cahier des charges.</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 = 39 (majorité absolue = 20) Oui = 38 Non = 0 Abstention = 1</p> <p>Il a également émis un avis favorable à l'approbation du cahier des charges sous réserve d'absence d'opposition(s) lors de la PNO.</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 = 39 présents (majorité des 2/3 = 26) Oui = 33 Non = 4 Abstention = 2</p> <p>Enfin, le comité a actualisé l'échéancier de travail de la commission d'enquête (prochaine échéance fixée au 31 octobre 2018).</p> <p>Le cahier des charges sera homologué sous le n° LA 04/18.</p>
<p>2018-314</p>	<p>LA 09/01 « Pommes de terre à chair ferme Pompadour » - Demande de modification - 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 modification du cahier des charges label rouge n° LA 09/01 « Pomme de terre à chair ferme Pompadour » du rapport</p>

de la commission d'enquête, de l'analyse des services, et du dossier ESQS en mode 1.

La commission d'enquête a considéré que les réponses de l'ODG aux questions soulevées par la commission permanente étaient satisfaisantes et a estimé que le travail de réflexion mené avec l'ODG permettait de proposer un produit présentant suffisamment d'éléments justifiant la qualité supérieure.

Les résultats des tests sensoriels présentés sont satisfaisants.
Le plan de contrôle a été jugé approuvable.

La DGCCRF a fait remarquer que la caractéristique certifiée « Variété sélectionnée : Pompadour » n'était pas pertinente car réglementaire.

La demande de modification concernant le défanage a suscité de très nombreux échanges. En effet, le cahier des charges actuel ne prévoit que le défanage thermique. L'ODG a demandé de pouvoir le compléter en fonction des conditions climatiques par un défanage mécanique associé à un défanage chimique pour éliminer les repousses. Bien que la solution trouvée ne soit pas complètement satisfaisante pour la commission d'enquête, cette dernière a cependant considéré que la proposition (alternative au tout chimique pour le produit courant de comparaison) était acceptable, sous réserve que l'ODG poursuive les réflexions afin de trouver des solutions agro-environnementales plus satisfaisantes, en utilisant par exemple, des molécules de biocontrôle.

Les services ont rappelé que la position de la commission d'enquête préfigure les orientations que proposera le groupe de travail « Pomme de terre Label Rouge » (dont les membres de la commission d'enquête font également partie) et qui est conforme aux préconisations actuelles des instituts techniques (ARVALIS notamment).

Concernant le sujet du défanage, le comité national demande à la commission nationale « Pomme de terre label rouge » d'être force de propositions en étudiant des alternatives agro-environnementales envisageables pour l'ensemble des cahiers des charges pomme de terre label rouge. Le commissaire du gouvernement insiste sur la problématique de ce dossier et sur le fait qu'il ne faut pas revenir en arrière en matière de traitement chimique, dans la mesure où il existe une molécule de biocontrôle qui peut s'y substituer.

La DGPE suggère de s'inspirer des pratiques utilisées pour la pomme de terre en agriculture biologique.

A l'issue des débats, et afin de ne pas bloquer les autres demandes de modification, le comité national a proposé de soumettre au vote la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition sur le cahier des charges modifié, mais sans y intégrer la modification portée par l'ODG sur le défanage chimique (dès lors que l'ODG aura donné son accord pour retirer cette modification ou bien qu'il lui substitue l'usage d'une molécule de biocontrôle).

Le comité national a émis un avis favorable, sous cette réserve, à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition sur le cahier des charges modifié et à la validation du dossier ESQS en mode 1.

Sous cette réserve et l'absence d'opposition(s) lors de la procédure nationale d'opposition, il s'est prononcé favorablement sur l'homologation du cahier des charges label rouge modifié n° LA 09/01 « Pommes de terre à chair ferme Pompadour » présenté par l'Association Pompadour label rouge.

Résultats du vote à main levée (majorité absolue des suffrages exprimés) :

Présents = 31 (majorité absolue = 16)

Oui = 28

Non = 0

Abstention = 3

<p>2018-315</p>	<p>Conditions de production communes aux produits labels rouges « Volailles fermières de chair » - Demande de modification - Examen de l'opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition – VOTE</p> <p>Le comité national a pris connaissance du rapport du groupe <i>ad hoc</i> sur les modifications des conditions de production communes aux produits labels rouges « Volailles fermières de chair » et de l'avis des services.</p> <p>Il a pris connaissance du projet de scission des actuelles conditions de production communes « volailles fermières de chair » en 2 projets de conditions de production communes relatives d'une part à la production en Label Rouge « Volailles fermières de chair - Viandes de volaille et préparations de viande de volaille » et d'autre part à la production en label rouge « Produits à base de viande de volaille fermière de chair Label Rouge » et approuvé l'ensemble des modifications demandées.</p> <p>Il a émis un avis favorable, à l'unanimité, à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition et, sous réserve de l'absence d'opposition(s), à l'homologation des conditions de production communes relatives à la production en Label Rouge « Volailles fermières de chair - Viandes de volaille et préparations de viande de volaille » et « Produits à base de viande de volaille fermière de chair Label Rouge »</p> <p>Il a été précisé que ces conditions de production communes, une fois homologuées s'appliqueront à l'ensemble des opérateurs concernés ainsi qu'aux produits qui sont déjà dans le champ d'application des cahiers des charges. Toutefois, certaines dispositions ne seront applicables qu'après modification des dispositions spécifiques des cahiers des charges ; elles concernent notamment la liste des croisements autorisés, les dispositions relatives aux abats, aux brochettes et autres présentations (découpes, etc...).</p> <p>Suivant le rapport du groupe <i>ad hoc</i> sur le point relatif à la liste de bâtiments dérogatoires au critère C35 des CPC, le comité national a souscrit à la proposition de demander aux ODG de compléter les données de cette liste par la date de construction des bâtiments.</p> <p>Le comité national a rappelé que l'homologation par arrêté de ces deux conditions de production communes ne pourrait intervenir que lorsque les dispositions communes de contrôle (DCC) correspondantes auront été validées par le conseil des agréments et contrôle (CAC) et que les dispositions de contrôle spécifiques des cahiers des charges en vigueur (complétant les conditions de production communes révisées) auront été approuvées.</p> <p><i>Résultats du vote à main levée (majorité absolue des suffrages exprimés) :</i> Présents = 41 (majorité absolue = 21) Oui = 41 Non = 0 Abstention = 0</p>
<p>2018-316</p>	<p>Bilan sur le dispositif d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure des produits labels rouge – Présentation des résultats et des orientations proposées par la commission ESQS</p> <p>Faute de temps et de quorum, l'examen du bilan est reporté à une prochaine séance.</p> <p>Il a été néanmoins convenu que la commission ESQS pouvait continuer à travailler sur ce bilan afin d'accompagner ses orientations par des propositions formelles, qui pourront être soumises au vote du comité lors de sa prochaine séance.</p>

<p>2018-317</p>	<p>« Sel de Camargue » / « Fleur de sel de Camargue » - Demande de reconnaissance en IGP - Bilan de la procédure nationale d'opposition - Rapport de la commission d'enquête - Vote du cahier des charges et de la reconnaissance en IGP</p> <p>Le comité national a pris connaissance du rapport de la commission d'enquête, du projet de cahier des charges de l'IGP « Sel de Camargue » / « Fleur de Sel de Camargue » déposée par l'association Camargue et du projet de document unique déposés par l'Association CAMARGUE – Compagnie des Salins du Midi et des salines de l'Est.</p> <p>Certains membres considèrent qu'il existe toujours un risque de mélange entre gros sel et fleur de sel, contrairement aux conclusions de la commission d'enquête, dans la mesure où, lors de la constitution du gâteau de sel, des cristaux de gros sel pourraient se mélanger avec de la fleur de sel dans la saumure.</p> <p>Il est rappelé que sur une année le bassin de réserve est dédié exclusivement à la fleur de sel et que le sel ne peut être récolté qu'une année où la fleur de sel n'y est pas récoltée. En outre, au regard de la taille du bassin de réserve et de la zone de récolte de la fleur de sel, le risque potentiel de mélange avec du gros sel en suspension serait, s'il est avéré, négligeable. En effet, la superficie de récolte ne représente qu'environ deux pour mille de la superficie totale du bassin de réserve.</p> <p>Compte-tenu de ces éléments, et au regard des modifications apportées au cahier des charges à l'issue de la procédure nationale d'opposition, le comité national a confirmé les suites données à la procédure nationale d'opposition qui avaient été instruites en février 2017.</p> <p>Des questions ont été posées sur l'articulation entre STG et les IGP en cas de reconnaissance. Il est rappelé que si des incohérences sont relevées entre les pratiques, les cahiers des charges des IGP comme AOP concernées devront être modifiés pour maintenir l'usage des termes « fleur de sel ».</p> <p>Le comité national a approuvé la reconnaissance de la dénomination « Sel de Camargue » / « Fleur de Sel de Camargue » en IGP, et la transmission de la demande d'enregistrement en IGP à la Commission européenne.</p> <p>En outre, la dénomination bénéficiera d'une protection nationale transitoire.</p> <p><i>Résultats du vote à bulletin secret (majorité des 2/3 des membres présents) pour le vote de l'IGP :</i> Présents = 42 présents (majorité des 2/3 = 28) Oui = 32 Non = 5 Abstention = 5</p>
<p>2018-318</p>	<p>IGP « Jambon de Bayonne » - Demande de modification du cahier des charges - Bilan de la procédure nationale d'opposition - Demande de délégation à la commission permanente du comité national suite à une opposition</p> <p>Monsieur Bonnin sort de la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>Le comité national a donné délégation à la commission permanente pour le traitement des oppositions à l'issue de la procédure nationale d'opposition, en cours jusqu'au 5 juin, uniquement si celles-ci ne portent que sur la localisation de l'étape de parage des jambons frais (matière première), seul motif d'opposition déclaré à la date du comité national.</p>

2018-319	Groupe de travail segmentation AOP/IGP – Rapport d'étape Faute de temps, l'examen du rapport d'étape est reporté à une prochaine séance.
2018-320	Présentation plans de filière – EGA Faute de temps, cette présentation est reportée à une prochaine séance.
2018-321	Désignation des membres de la Commission nationale « Communication » Le comité national a désigné MM. Cabrit et Tauzia pour représenter le comité IGP-LR-STG au sein de la nouvelle commission transversale « communication ».
2018-322	Label Rouge n° LA 33/99 « Sardines à l'huile d'olive vierge extra préparées à l'ancienne » - Demande de modification - Examen de l'opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition – VOTE <i>Sous-réserve de l'avis de la commission permanente du 30 mai 2018 (lancement d'instruction initialement prévu pour la CP du 30 mars, qui a été annulée)</i> Faute de temps et de quorum, ce dossier n'a pas pu être présenté. Sur proposition de la Présidente, le comité national a donné délégation à la prochaine commission permanente pour statuer sur la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition sur le cahier des charges modifié.
2018-323	LR xx/x « Poularde jaune fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée » – SYVOFA -Demande de reconnaissance - Examen de l'opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition – VOTE La commission permanente du 30 mai 2018 n'ayant pas donné d'avis favorable au lancement de l'instruction de la demande, le dossier a été retiré de l'ordre du jour.
2018-324	Etat d'avancement des dossiers IGP - STG Le comité national a pris connaissance de la note.

« 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/Compilation-des-9-CPC-en-LR-homologuées.pdf>

Prochaine séance du comité national : 11 octobre 2018