

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 10 octobre 2018*

**2018-CP500**

**DATE : 10 octobre 2018**

**Personnes présentes :**

**Présidente :** Mme Dominique HUET

**Membres de la commission permanente :**

Mmes Catherine DELHOMMEL, Nathalie VUCHER.

MM. Henri BALADIER, Gérard DELCOUSTAL, Mathieu DONATI, Benoit DROUIN, René GRANGE  
Arnaud MANNER, Jean-François RENAUD, Jean-François ROLLET.

**Commissaire du gouvernement ou son représentant :**

Mme Valérie PIEPRZOWNIK

**La directrice générale de la performance économique et environnementale des entreprises  
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 Claire BABOUILLARD, Adeline DORET, Sabine EDELLI, Alexandra OGNOV et Diane  
SICURANI.

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

**Personnes excusées :**

**Membres de la commission permanente :**

Mme Chantal BRETHERS

MM. Pascal BONNIN, Philippe DANIEL, Didier MERCERON et Bernard TAUZIA.

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

\* \*  
\*

<b>2018-CP501</b>	<b>Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 30 mai 2018</b>  La commission permanente a validé le résumé des décisions prises de la séance du 30 mai 2018.
<b>2018CP502</b>	<b>Label Rouge n° LA 07/10 « Bulbes à fleurs de dahlias » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</b>  M. René GRANGE (ancien président de l'ODG Excellence Végétale) sort de la salle durant la présentation. Il ne participe ni aux débats, ni au vote.  La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges du label rouge n° LA 07/10 « Bulbes à fleurs de dahlia » présentée par l'ODG Excellence Végétale et de l'analyse des services.  Les débats ont porté notamment sur la définition du nouveau mode de conditionnement possible pour le dahlia label rouge : bulbes mis en pot et expédiés en vert, en début de végétation (à différencier nécessairement de tout dahlia vendu en potée fleurie, qui ne peut donc pas être certifié en label rouge), ainsi que sur une clarification de la définition du produit courant de comparaison portant sur le poids du bulbe.  La commission a approuvé les modifications sous réserve de l'avis de l'ODG concernant les précisions suivantes dans le projet de cahier des charges : <ul style="list-style-type: none"><li>- chapitre « Description du produit » : préciser qu'il s'agit bien d'un bulbe en début de végétation et non en floraison ou début de floraison (formule adéquate à finaliser avec l'ODG du type « absence de boutons floraux ») ;</li><li>- chapitre « Produit courant de comparaison » : clarifier le critère relatif au poids du bulbe en enlevant la référence à la réglementation communautaire devenue obsolète et en ne faisant plus référence à « <i>un poids minimum en moyenne de 80 grammes</i> » mais à « <i>un poids minimum de 80 grammes</i> ».</li><li>- chapitre « Méthode d'obtention » (dont schéma de vie et sommaire) : pour tout ce qui concerne le bulbe en début de végétation remplacer le terme « plantation » par celui plus exact de « rempotage ».</li><li>- concernant les points de maîtrise relatifs au travail ou mode de conduite du sol, tant pour les pieds mères que pour les bulbes commerciaux, et en l'absence de propositions véritablement ciblées vers une prise en compte de pratiques agro-écologiques, la commission permanente demande d'en rester à la rédaction du cahier des charges actuel pour ce qui concerne le désherbage. Pour l'irrigation, elle propose de corriger la valeur cible « parcelle irriguée » en « parcelle irrigable ».</li></ul> La commission permanente a considéré que les modifications rédactionnelles et de l'ajout d'un nouveau mode de conditionnement étaient des modifications majeures nécessitant la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition.  La commission permanente a donné un avis favorable, à l'unanimité, pour le lancement de l'instruction de cette demande, sans nomination d'une commission d'enquête, mais sous réserve des ajustements indiqués. Le dossier sera transmis au comité national pour statuer sur le lancement de la procédure nationale d'opposition.
<b>2018-CP503</b>	<b>Label Rouge n° LA 05/16 « Sapin de Noël coupé » - Demande de modification du</b>

	<p>cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>M. René GRANGE (ancien président de l'ODG Excellence Végétale) sort de la salle durant la présentation. Il ne participe ni aux débats, ni au vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges du label rouge n° LA 05/16 « Sapin de Noël coupé » présentée par l'ODG Excellence Végétale et de l'analyse des services.</p> <p>Les débats ont porté principalement sur la modification de l'étape de rotation entre deux cultures de sapins label rouge. Concernant le délai actuel obligatoire de 8 mois minimum entre deux cultures, il est proposé qu'il soit rendu facultatif et que soit alors réalisé un apport d'amendements organiques et/ou minéraux. La commission a relevé que l'ODG revenait sur son argumentaire initial avancé lors de la reconnaissance de ce label en rendant ce délai facultatif : à savoir qu'une durée minimale avant chaque rotation favorisait la maîtrise des adventices, l'abaissement de la pression cryptogamique, et la gestion de l'acidité éventuelle du sol.</p> <p>La commission a pris note des arguments relatifs à la diversité des pratiques selon les régions de production, le manque constaté de disponibilités de terres, ainsi que le fait qu'une sapinière ne puisse produire qu'un pourcentage minoritaire (10 à 30% maximum) de sapins certifiés sur une même parcelle du fait des critères du cahier des charges Elle a pris note également que, dans tous les cas, une analyse de sol est réalisée et qu'un plan de fumure prévisionnel est établi avant chaque plantation.</p> <p>N'étant plus un point véritablement différenciant pour le label rouge car rendu non obligatoire, la commission permanente a proposé de supprimer du cahier des charges, le délai minimal de 8 mois entre deux cultures.</p> <p>La commission permanente a par ailleurs invité l'ODG à poursuivre une réflexion au sein de ses labels rouges homologués ou des projets en cours sur la prise en compte de mesures agro-environnementales.</p> <p>La commission permanente a proposé de saisir la commission nationale Environnement afin que soient définies de façon transversale des règles sur le désherbage pour l'ensemble des SIQO, pour éviter des traitements au cas par cas.</p> <p>La commission permanente a considéré les modifications demandées pour le label rouge n° LA 05/16 comme mineures.</p> <p>Elle a approuvé le dossier ESQS modifié (prise en compte de l'étude annuelle de l'interprofession sur les ventes de sapins de Noël afin d'ajuster les lieux et la répartition entre espèce lors des prélèvements effectués pour le suivi de la qualité supérieure).</p> <p>Elle a donné un avis favorable, à l'unanimité, à la demande de modification sous réserve de la modification rédactionnelle proposée (retrait du délai facultatif entre deux cultures) et a proposé l'homologation du cahier des charges modifié du label rouge n° LA 05/16 « Sapin de Noël coupé » présenté par l'ODG Excellence Végétale.</p>
2018-CP504	<p><b>Label Rouge n° LA 19/92 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau nourri exclusivement au lait maternel »</b> - Demande de modification - Examen de l'opportunité de lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges Label Rouge n° LA 19/92 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau nourri exclusivement au lait maternel » présentée par l'ODG AREOVLA.</p> <p>Un membre s'est interrogé sur le délai de descente en température porté à 10h, qu'il juge long. Il est rappelé qu'il ne s'agit que d'un maximum et que cette valeur cible est celle figurant dans les conditions de production communes (CPC) en agneau label rouge en vigueur.</p>

	<p>Un autre membre a regretté que ces demandes de modifications visant à s'aligner sur des critères des CPC soient examinées en commission permanente. Il a été rappelé qu'un passage en instance INAO restait la règle pour toute demande de modification des cahiers des charges.</p> <p>Suite à la présentation du dossier ESQS en cours d'élaboration (dont les résultats montrent des difficultés sur le test hédonique COFRAC compte tenu de la particularité de ce produit), un membre a souligné qu'il y avait de moins en moins de laboratoires accrédités COFRAC couvrant les différentes filières Label Rouge et qu'il serait intéressant de pouvoir travailler dans certains cas avec des laboratoires non accrédités.</p> <p>En l'absence d'autre remarque, la commission permanente a donné, à l'unanimité, un avis favorable aux modifications proposées.</p> <p>Jugeant ces dernières mineures, elle a proposé l'homologation du cahier des charges modifié n° LA 19/92 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau nourri exclusivement au lait maternel » présenté par l'ODG AREOVLA.</p>
<p><b>2018-CP506</b></p>	<p><b>Label Rouge n° LA 09/91 « Jambon cru de pays » - Demande de modification - Examen de l'opportunité de lancement de l'instruction</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges Label Rouge n° LA 09/91 « Jambon cru de pays » présentée par Vendée Qualité.</p> <p>La commission permanente a estimé que les périodes de séchage et d'affinage nécessitaient une clarification des durées maximales. Le retrait de la notion d'étuvage au profit du séchage doit être pris en compte sur la totalité du cahier des charges.</p> <p>La commission permanente a estimé que la fixation d'un poids maximal des jambons frais était nécessaire. Elle s'est également interrogée sur la qualité finale des jambons dont le poids atteindrait 15 kg. Cette valeur correspond à des carcasses lourdes.</p> <p>Elle a estimé que sur ce type de produits, ayant subi une dessiccation, l'opportunité d'utiliser des nitrites de potassium devait également faire l'objet d'un examen complémentaire.</p> <p>Le projet de dossier ESQS se basant sur un mode 1, et en vue des débats à venir lors du comité du 11 octobre 2018 sur l'évolution de ce mode de suivi de la qualité supérieure, la commission permanente a proposé de ne pas préciser que le test hédonique devait être réalisé tous les 2 ans afin de pouvoir basculer plus facilement dans l'éventuel nouveau dispositif.</p> <p>Elle s'est interrogée sur la possibilité de définir une caractéristique certifiée communicante prenant en compte les caractéristiques sensorielles.</p> <p>La commission permanente a été informée de l'intention de l'ODG de déposer également une demande de modification de l'IGP « Jambon de Vendée ». Elle a souhaité que les modifications qui seront apportées au cahier des charges label rouge soient faites en cohérence avec le futur cahier des charges IGP, afin de pouvoir revendiquer l'un et/ou l'autre de ces deux signes de qualité.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable, à l'unanimité, pour le lancement de l'instruction. Estimant cette demande de modification majeure, elle a proposé la nomination d'une commission d'enquête pour l'instruction des modifications apportées au cahier des charges. Celle-ci est composée de Messieurs Pascal BONNIN (Président) et Didier MOISSONNIER (échéance des travaux au 31 mai 2019).</p>

<p><b>2018-CP507</b></p>	<p><b>Label Rouge n° LA 12/01 " Pizzas cuites au feu de bois surgelées" - Demande de modification - Examen de l'opportunité du lancement de l'Instruction</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges Label Rouge n° LA 12/01 « Pizzas cuites au feu de bois surgelées » présentée par le PAQ portant sur le point de maîtrise n°20, relatif aux caractéristiques de la purée de tomates.</p> <p>A l'unanimité, la commission permanente a donné un avis favorable à la demande de modification, considérant cette dernière comme mineure.</p> <p>Elle a proposé l'homologation du cahier des charges modifié n° LA 12/01 " Pizzas cuites au feu de bois surgelées" présenté par le PAQ et a validé le dossier ESQS modifié.</p>
<p><b>2018-CP508</b></p>	<p><b>Conditions de production communes relatives à la production en label rouge « porc » - Demande de modification - Examen de l'opportunité du lancement de l'Instruction - Activation du groupe de travail ad hoc</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier et de la demande de modification des conditions de production communes (CPC) relatives à la production en label rouge « porc » déposée par le SYLAPORC.</p> <p>Un membre est intervenu pour souligner que cette filière label rouge couvre différents types d'élevage (en bâtiment, sur paille, plein air). Ceci peut porter à confusion pour le consommateur et pourrait impacter l'image du Label Rouge dans sa globalité. L'administration est intervenue pour préciser qu'il existe une forte attente sociétale et qu'il faudra en effet une amélioration des pratiques pour cette filière garantissant la qualité supérieure.</p> <p>La demande nécessitera ainsi d'être complétée, notamment en vue d'aligner davantage cette filière par rapport aux autres filières carnées et en prenant en compte certaines des attentes sociétales fortes.</p> <p>Un membre a souligné qu'un travail sur la génétique avait été entamé, mais qu'il faudra du temps à la filière pour valider ces changements. Il a été indiqué qu'il y avait néanmoins une vraie prise de conscience chez les éleveurs. Les professionnels sont conscients qu'ils sont très attendus sur ce sujet. Ils ont une volonté de faire progresser leur filière.</p> <p>Un point sur la révision des CPC version 2 en cours pour toutes les filières a été demandé au pôle Label Rouge. Il a été précisé que les travaux sur les CPC v2 « Produits de la charcuterie / Salaison pur porc », « Palmipèdes gavés » et « Coche » n'ont pas encore débuté dans la mesure où il n'y a pas encore eu de demande formelle. Les filières « Gros bovins » et « Veaux » ont bien avancé les travaux. Les travaux des filières « Agneaux » et « Œufs » sont en cours également. Le vote final des CPC v2 de la filière « Volailles fermières de chair » aura lieu au comité national du 11 octobre 2018.</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable à l'activation du groupe de travail. Afin d'enrichir les débats et d'harmoniser les réflexions avec les autres filières carnées, elle a décidé de nommer deux nouveaux membres en complément des membres déjà nommés : M. Pierre CABRIT (filiales Gros bovins et Veaux) et M. Jean-Yves GUYON (représentant des consommateurs).</p>
<p><b>2018-CP509</b></p>	<p><b>« Huître de Normandie » - Demande de reconnaissance en IGP - Rapport d'étape de la commission d'enquête - Nomination d'une commission d'experts</b></p> <p>La commission permanente a été informée des éléments complémentaires présentés par les services quant à la désignation des consultants, et notamment concernant la situation de M.</p>

	<p>Blin, suite à son interrogation lors de sa séance du 4 juillet 2018. Il a notamment été rappelé les règles de confidentialité et d'impartialité auxquelles sont soumis les consultants, ainsi que le rôle décisionnaire de la commission d'enquête. Concernant l'ajout d'un géographe, la commission permanente est informée que cette demande n'a pu aboutir.</p> <p>Le caractère très court de l'échéance (28 février 2019) est souligné.</p> <p>La commission permanente a validé la composition de la commission de consultants chargée d'appuyer la commission d'enquête sur la définition du lien à l'origine et de l'aire géographique :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jean Louis BLIN, Ingénieur territorial responsable du pôle conchyliculture, SMEL</li> <li>- Véronique LE BIHAN, Ingénieur Recherche et Développement, IAE Nantes</li> </ul> <p>En conséquence, elle a approuvé le projet de lettre de mission (9 votants – unanimité).</p>
<p><b>2018-CP510</b></p>	<p><b>Labels rouges n° LA 13/92 « Poularde fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche » - LA 14/92 « Poularde fermière élevée en plein air, entière et découpes, surgelée » - LA 28/88 « Chapon fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais » - LA 14/91 « Chapon fermier élevé en plein air, entier et découpes, surgelé » - LA 59/88 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche » - LA 06/92 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, surgelée » - LA 08/95 « Chapon de pintade fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais » - Les Fermiers d'Argoat - Dossiers d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure (ESQS) - Basculement en mode 2</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de basculement du suivi de la qualité supérieure et des 7 dossiers ESQS en mode 2, correspondant aux cahiers des charges Label Rouge précités, présentés par les Fermiers d'Argoat.</p> <p>Elle a validé ces 7 dossiers ESQS pour les espèces autres que le poulet, sous réserve d'assujettir leur validation à une période de suivi de 6 ans à compter de la validation de la trame type (soit jusqu'en mai 2019), à l'issue de laquelle devront être définis les descripteurs prioritaires et modifiée la règle d'analyse des résultats du profil sensoriel.</p> <p>Par ailleurs la commission permanente a demandé que pour les cahiers des charges concernés par des tests sensoriels non disponibles (car non prévus par le suivi actuel de la qualité supérieure) ou non conformes, l'organisme de défense et de gestion réalise en priorité début 2019 les profils sensoriels <u>sur les volailles mises en place en 2018</u> selon les nouvelles modalités pour les labels rouges suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- LA 13/92 « Poularde fermière élevée en plein air, entière de découpes, fraîche »</li> <li>- LA 14/92 « Poularde fermière élevée en plein air, entière et découpes, surgelée »</li> <li>- LA 28/88 « Chapon fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais »</li> <li>- LA 14/91 « Chapon fermier élevé en plein air, entier et découpes, surgelé »</li> <li>- LA 59/88 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche »</li> <li>- LA 08/95 « Chapon de pintade fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais »</li> </ul> <p>Le basculement en mode 2 sera effectif après présentation à l'INAO de la convention signée relative à la surveillance du dispositif par l'organisme certificateur pour ces labels rouges. La validation formelle fera l'objet d'une notification par la directrice de l'Institut.</p>

<p><b>2018-CP511</b></p>	<p><b>Labels rouges n° LA 03/04 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé », LA 04/04 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé », LA 22/92 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé », LA 11/01 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé », LA 23/92 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé », LA 06/93 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée », LA 55/88 « Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » et LA 08/82 « Dinde de Noël, fermière élevée en plein air, entière, fraîche » - Les Fermiers du Bocage - Dossiers d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure (ESQS) - Basculement en mode 2</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de basculement du suivi de la qualité supérieure et des 8 dossiers ESQS en mode 2 correspondant aux cahiers des charges Label Rouge précités, présentés par les Fermiers du Bocage.</p> <p>Elle a validé les dossiers ESQS pour les 5 labels rouges suivants : n° LA 03/04 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé », LA 04/04 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé », LA 06/93 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée », LA 55/88 « Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » et LA 08/82 « Dinde de Noël, fermière élevée en plein air, entière, fraîche ».</p> <p>Pour les espèces autres que le poulet, la commission a validé les dossiers sous réserve d'assujettir leur validation à une période de suivi de 6 ans à compter de la validation de la trame type (soit jusqu'en mai 2019), à l'issue de laquelle devront être définis les descripteurs prioritaires et modifiée la règle d'analyse des résultats du profil sensoriel.</p> <p>Par ailleurs la commission permanente a demandé que pour les cahiers des charges concernés par des tests sensoriels non disponibles (car non prévus par le suivi actuel de la qualité supérieure) ou non conformes, l'organisme de défense et de gestion réalise en priorité début 2019 les profils sensoriels <u>sur les volailles mises en place en 2018</u> selon les nouvelles modalités pour les labels rouges suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- LA 55/88 « Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »,</li> <li>- LA 08/82 « Dinde de Noël, fermière élevée en plein air, entière, fraîche ».</li> </ul> <p>Pour les trois autres cahiers des charges labels rouges n° LA 22/92 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé », LA 11/01 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé », LA 23/92 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé », dans la mesure où il n'est pas relevé de production Label Rouge (parfois depuis plus de 5 ans), la commission permanente n'a pas donné d'avis favorable à la validation des dossiers ESQS.</p> <p>Pour les cahiers des charges concernés par une absence de production depuis plus de cinq ans, elle a demandé aux services d'informer l'ODG que le comité national serait invité, lors d'une prochaine séance, à proposer le retrait de l'homologation des CDC concernés, en application des dispositions du code rural et de la pêche maritime.</p> <p>Selon la réponse de l'ODG, soit le dossier sera orienté vers le comité national pour une proposition d'abrogation, soit un délai butoir sera proposé au comité national pour une remise en production par l'ODG avec une obligation de fournir des tests sensoriels conformes (délai au delà duquel, l'abrogation sera prononcée).</p> <p>Le basculement en mode 2 sera effectif après présentation à l'INAO de la convention signée relative à la surveillance du dispositif par l'organisme certificateur pour ces labels rouges. La validation formelle fera l'objet d'une notification par la directrice de l'Institut.</p>
--------------------------	---

<p><b>2018-CP512</b></p>	<p><b>Labels rouges n° LA 17/87 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé », LA 06/05 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé », LA 03/90 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé », LA 04/90 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée », LA 02/01 « Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé », LA 26/88 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelé » - UNIVOM - Dossiers d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure (ESQS) - Basculement en mode 2</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de basculement du suivi de la qualité supérieure et des 6 dossiers ESQS en mode 2 correspondant aux cahiers des charges Label Rouge précités, présentés par l'ODG UNIVOM.</p> <p>Elle a validé ces 6 dossiers ESQS. Pour les espèces autres que le poulet, la commission a validé les dossiers sous réserve d'assujettir leur validation à une période de suivi de 6 ans à compter de la validation de la trame type (soit jusqu'en mai 2019), à l'issue de laquelle devront être définis les descripteurs prioritaires et modifiée la règle d'analyse des résultats du profil sensoriel.</p> <p>Par ailleurs la commission permanente a demandé que pour les cahiers des charges concernés par des tests sensoriels non disponibles (car non prévus par le suivi actuel de la qualité supérieure) ou non conformes, l'organisme de défense et de gestion réalise en priorité début 2019 les profils sensoriels <u>sur les volailles mises en place en 2018</u> selon les nouvelles modalités pour les labels rouges suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- LA 02/01 « Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »</li> <li>- LA 26/88 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelé »</li> </ul> <p>Le basculement en mode 2 sera effectif après présentation à l'INAO de la convention signée relative à la surveillance du dispositif par l'organisme certificateur pour ces labels rouges. La validation formelle fera l'objet d'une notification par la directrice de l'Institut.</p>
<p><b>2018-CP513</b></p>	<p><b>Labels rouges n° LA 08/87 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais », LA 14/98 « Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais », LA 16/91 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche » - Alsace Volailles - Dossiers d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure (ESQS) - Basculement en mode 2</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de basculement du suivi de la qualité supérieure et des 3 dossiers ESQS en mode 2 correspondant aux cahiers des charges Label Rouge précités, présentés par l'ODG Alsace Volailles.</p> <p>Elle a validé ces 3 dossiers ESQS. Pour les espèces autres que le poulet, la commission a validé les dossiers sous réserve d'assujettir leur validation à une période de suivi de 6 ans à compter de la validation de la trame type (soit jusqu'en mai 2019), à l'issue de laquelle devront être définis les descripteurs prioritaires et modifiée la règle d'analyse des résultats du profil sensoriel.</p> <p>Par ailleurs la commission permanente a demandé que pour les cahiers des charges concernés par des tests sensoriels non disponibles (car non prévus par le suivi actuel de la qualité supérieure) ou non conformes, l'organisme de défense et de gestion réalise en priorité début 2019 les profils sensoriels <u>sur les volailles mises en place en 2018</u> selon les</p>

	<p>nouvelles modalités pour les labels rouges suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- LA 14/98 « Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais »,</li> <li>- LA 16/91 « Dinde de Noël, fermière élevée en plein air, entière, fraîche ».</li> </ul> <p>Le basculement en mode 2 sera effectif après présentation à l'INAO de la convention signée relative à la surveillance du dispositif par l'organisme certificateur pour ces labels rouges. La validation formelle fera l'objet d'une notification par la directrice de l'Institut</p>
<p><b>2018-CP514</b></p>	<p><b>IGP Fraise du Périgord – 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</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance des questions de la Commission européenne et des propositions de réponse, de la demande d'approbation, du document unique et du cahier des charges modifiés.</p> <p>Elle a été informée en séance de l'avis favorable de l'ODG sur les modifications apportées au cahier des charges.</p> <p>La commission permanente a considéré que les réponses proposées étaient satisfaisantes.</p> <p>La commission permanente a confirmé que la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition n'était pas nécessaire et a approuvé le cahier des charges modifié (9 votants – unanimité).</p>
<p><b>2018-CP515</b></p>	<p><b>Label Rouge n° LA 15/02 « Turbot et découpes de turbot d'aquaculture marin » - Demande d'expérimentation</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance du bilan positif de l'expérimentation sur le nourrissage automatique (self feeder) comparé au nourrissage manuel actuellement prévu dans le cahier des charges. Il a été rappelé que lors de sa séance du 30 juin 2016, la commission permanente avait donné un avis favorable pour que les poissons issus de cette expérimentation puissent être commercialisés en label rouge. Il s'agissait d'une autorisation d'expérimentation pour pour 14 000 poissons sachant qu'en définitive, ce sont 29 497 poissons qui ont été nourris selon le protocole expérimental).</p> <p>Elle a donc émis un avis favorable pour que l'ensemble des turbots issus de cette première phase d'expérimentation puisse être commercialisés en label rouge (soit 29 497 poissons). Pour compléter les éléments présentés, la commission permanente a demandé à l'ODG de lui présenter, un bilan sur la totalité des volumes de turbots mis en expérimentation et sur ceux commercialisés en Label Rouge.</p> <p>La commission permanente a ensuite pris connaissance de la seconde phase d'expérimentation demandée par l'ODG. Elle porte sur l'impact du nourrissage automatique sur la qualité de l'eau et la gestion sur le circuit semi-fermé de la structure d'élevage. L'expérimentation sera réalisée sur un réseau d'eau complet, représentant 16 bassins d'élevage, soit 72 500 turbots. Cette phase d'observation sera réalisée sur une durée minimale d'un an afin d'analyser l'impact de la saisonnalité sur les effluents. Les données recueillies seront comparées à celles relevées pour l'élevage des turbots de même âge et origine, alimentés manuellement.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable pour la mise en commercialisation de l'ensemble des poissons soumis à cette seconde expérimentation, soit 72 500 poissons.</p> <p>Dans l'objectif de présenter une demande de modification du cahier des charges rapidement à l'issu de cette seconde phase d'expérimentation, la commission permanente a demandé à l'ODG de réaliser d'ores et déjà les analyses sensorielles (profil sensoriel et test hédonique)</p>

	<p>sur les poissons issus de la première expérimentation car ils sont en cours de commercialisation.</p> <p>Par ailleurs, elle a demandé que lui soit présenté un bilan complet dès la fin de cette seconde phase d'expérimentation.</p>
<p><b>2018-CP516</b></p>	<p><b>IGP « Emmental de Savoie », IGP « Raclette de Savoie », IGP « Tomme de Savoie » - Demandes de modifications temporaires - Avis sur les demandes de modifications temporaires des cahiers des charges</b></p> <p>Le règlement intérieur des instances permettant d'instruire les demandes de modifications temporaires avec un quorum abaissé à 5, le dossier peut être instruit.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de l'ODG et des pièces justificatives.</p> <p>La commission permanente a souligné que d'autres demandes vont arriver pour d'autres régions qui manquent de fourrages (Bourgogne-Franche Comté notamment), avec des situations très difficiles pour les exploitations, parfois aggravées du fait de la concurrence des méthaniseurs (pailles de maïs par exemple).</p> <p>Elle s'est interrogée sur la possibilité de prévoir de la souplesse pour instruire ces demandes. Il est rappelé que seule la commission permanente est compétente et que les modalités du règlement intérieur permettent de réagir rapidement.</p> <p>La commission permanente a indiqué qu'une information auprès des ODG susceptibles d'être concernés pourrait être utile, afin qu'ils soient en capacité de déposer des demandes dûment justifiées.</p> <p>Elle a considéré que des modifications des cahiers des charges devront probablement être envisagées si la récurrence des demandes de modifications temporaires était constatée.</p> <p>La commission permanente a approuvé les modifications temporaires des cahiers des charges des IGP « Emmental de Savoie », « Raclette de Savoie » et « Tomme de Savoie » sous réserve de la transmission par les opérateurs d'un courrier indiquant la mise en œuvre de la modification temporaire (8 votants – unanimité).</p>

**Prochaine commission permanente : 12 décembre 2018**

\* \*  
\*