

<b>I. N. A. O.</b>	
<b>COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE LAITIÈRES, AGROALIMENTAIRES ET FORESTIÈRES</b>	
<b>Résumé des décisions prises</b>	
<i>Séance du 30 avril 2020 (réunion téléphonique)</i>	
<b>2020-CP900</b>	<b>DATE : 6 mai 2020</b>

**Personnes présentes :**

**Président :** Patrice CHASSARD

**Commissaire du gouvernement ou son représentant :**

Mme Valérie PIEPRZOWNIK

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

Mmes Mélina BLANC, Alice LORGE

**Le directeur général de la DGAL ou son représentant :**

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

Mme Chantal MAYER

**Membres de la commission permanente qui ont assisté par téléphone :**

MM. François CASABIANCA, Robert GLANDIERES, Michel OCAFRAIN Olivier NASLES, Christian  
TEULADE, Albéric VALAIS, Dominique VERNEAU.

**Agents INAO :**

Mmes Sénia BRONZINI, Christelle MARZIN, Alexandra OGNOV, Diane SICURANI.

MM. André BARLIER, Joachim HAVARD

**Etaient excusés :**

MM. Yvon BOCHET, Dominique CHAMBON, Eric CHEVALIER, Charles DEPARIS, Luc DONGE,  
Richard FESQUET, Michel LACOSTE, Michel NALET, Bernard ROBERT, Didier TRONC, Claude  
VERMOT-DESROCHES.

\* \*  
\*

Conformément à l'article 1 point b) du règlement intérieur des instances, le Président Chassard a réuni la commission permanente au moyen d'une conférence téléphonique afin d'instruire des demandes de modification temporaires.

S'agissant de demandes de modification temporaire de cahier des charges et conformément à l'article 13 du règlement intérieur, le quorum est abaissé à 5 membres.

\* \*  
\*

<b>2020-CP901</b>	<b>Résumé des décisions prises par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 24 avril 2020</b>  La commission permanente est informée que la DGCCRF a levé ses réserves sur le dossier Cantal. La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises.
<b>2020-CP902</b>	<b>AOP « Brocciu »/ « Brocciu corse » - Demande de modification temporaire du cahier des charges liée aux mesures prises pour la lutte contre la propagation du covid-19 - Avis sur la demande de modification temporaire du cahier des charges</b>  La commission permanente a pris connaissance de la demande. Elle salue la démarche de l'ODG de gérer le lait de manière collective entre opérateurs fermiers et laitiers.  La commission permanente a approuvé (8 votants - unanimité) la modification temporaire suivante :  <b>A compter du 22 avril 2020 et jusqu'au 15 juillet 2020</b> , les conditions de production de l'AOP « Brocciu corse » / « Brocciu » soient modifiées temporairement comme suit :  ➤ Au chapitre « <b>5.2. Fabrication, affinage, conditionnement</b> »  <u>La disposition</u> :  « Le lait entier, pour la fabrication du caillé, peut être utilisé pendant un délai

	<p>maximum de 40 heures après la traite la plus ancienne. »</p> <p>Est remplacée par :</p> <p>« Le lait entier, pour la fabrication du caillé, peut être utilisé pendant un délai maximum de <del>40</del> <b>72</b> heures après la traite la plus ancienne. »</p> <p>Et</p> <p><u>La disposition</u> :</p> <p>« Le lait de rajout est un lait frais entier de brebis ou de chèvre mis en œuvre à l'état cru, dans un délai n'excédant pas 24 heures après la traite. »</p> <p>Est remplacée par :</p> <p>« Le lait de rajout est un lait frais entier de brebis ou de chèvre mis en œuvre à l'état cru, dans un délai n'excédant pas <b>24 72</b> heures après la traite. »</p>
<p><b>2020-CP903</b></p>	<p><b>AOP « Ossau-Iraty »</b> - Demande de modification temporaire du cahier des charges liée aux mesures prises pour la lutte contre la propagation du covid-19 - Avis sur la demande de modification temporaire du cahier des charges</p> <p>Monsieur Oçafrain quitte la conférence téléphonique.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>La commission permanente a approuvé (7 votants - unanimité) la modification temporaire suivante :</p> <p>➡ <u>Au chapitre 5.4.3 « Emprésurage »</u></p> <p>La disposition :</p> <p>5.4.3. La fabrication comprend exclusivement les étapes suivantes : [...]</p> <p>« - L'emprésurage, dans un délai de <b>40 heures</b> après la traite la plus ancienne pour la <b>fabrication fermière</b>, et de <b>48 heures</b> après la traite la plus ancienne en fabrication <b>non fermière</b>. Il est réalisé à une température comprise entre 28 et 35°C, par addition d'une quantité de présure de 3 cm<sup>3</sup> au maximum pour 10 litres de lait, pour une présure de référence à 520 mg de chymosine par litre. Un ajout d'eau potable est autorisé pour diluer la présure.</p> <p>est modifiée comme suit :</p> <p>«- <b>Du 22 avril et jusqu'à la levée des mesures générales prises pour faire face à l'épidémie de covid-19 dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire</b>, l'emprésurage, dans un délai de <b>64 heures</b> après la traite la plus ancienne pour la <b>fabrication fermière</b>, et de <b>72 heures</b> après la traite la plus ancienne en <b>fabrication non fermière</b>. Il est réalisé à une température comprise entre 28 et 35°C, par addition d'une quantité de présure de 3 cm<sup>3</sup> au maximum pour 10 litres de lait, pour une présure de référence à 520 mg de chymosine par litre. Un ajout d'eau potable est autorisé pour diluer la présure »</p> <p>➡ <u>Au Chapitre 5.4.5 « Report sous vide »</u></p> <p>La disposition :</p>

	<p>« 5.4.5. La technique du report sous vide est autorisée, sous réserve du respect des conditions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la mise sous-vide des fromages frais doit être réalisée dans les 10 jours qui suivent leur sortie de saumure ou du salage</li> <li>- pendant toute la durée du report sous-vide, la température de conservation doit être comprise entre 0°C et 4°C</li> <li>- la durée maximale de report est de 10 mois, et tous les fromages doivent être sortis du report sous-vide au plus tard le <b>20 décembre de l'année</b> de mise sous vide.</li> <li>- la durée d'affinage est décomptée à partir du jour de la sortie du report sous-vide</li> </ul> <p>est modifiée comme suit :</p> <p>« 5.4.5. <b>Du 22 avril et jusqu'à la levée des mesures générales prises pour faire face à l'épidémie de covid-19 dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire</b>, la technique du report sous vide est autorisée, sous réserve du respect des conditions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la mise sous-vide des fromages frais doit être réalisée dans les 10 jours qui suivent leur sortie de saumure ou du salage</li> <li>- pendant toute la durée du report sous-vide, la température de conservation doit être comprise entre 0°C et 4°C</li> <li>- la durée maximale de report est de 10 mois, et tous les fromages doivent être sortis du report sous-vide au plus tard le <b>31 mars 2021</b>.</li> <li>- la durée d'affinage est décomptée à partir du jour de la sortie du report sous-vide. ».</li> </ul> <p style="text-align: center;">➔ <u>Au Chapitre 9 « Exigences nationales »</u></p> <p>Les dispositions :</p> <table border="1" data-bbox="430 1272 1404 1736"> <thead> <tr> <th>Mesures</th> <th>Valeur de référence</th> <th>Méthode d'évaluation</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Report sous-vide</td> <td>Température (0 à 4°C), durée maxi 10 mois, dates d'entrée (dans les 10 jours qui suivent la fin du salage) et de sortie au plus tard le 20/12 de l'année de mise sous vide</td> <td>Visuel et/ou documentaire et/ou mesure</td> </tr> <tr> <td>Délai d'emprésurage</td> <td>Maximum après la traite la plus ancienne : 24 h en estive, 40 h en fabrication fermière et 48 h en fabrication laitière</td> <td>Visuel et/ou documentaire</td> </tr> </tbody> </table> <p>Sont modifiées comme suit du 22 avril et jusqu'à la levée des mesures générales prises pour faire face à l'épidémie de covid-19 dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire :</p> <table border="1" data-bbox="430 1859 1404 2040"> <thead> <tr> <th>Mesures</th> <th>Valeur de référence</th> <th>Méthode d'évaluation</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Report sous-vide</td> <td>Température (0 à 4°C), durée maxi 10 mois, dates d'entrée (dans les 10 jours qui suivent la fin du salage) et de sortie au plus tard le</td> <td>Visuel et/ou documentaire et/ou mesure</td> </tr> </tbody> </table>	Mesures	Valeur de référence	Méthode d'évaluation	Report sous-vide	Température (0 à 4°C), durée maxi 10 mois, dates d'entrée (dans les 10 jours qui suivent la fin du salage) et de sortie au plus tard le 20/12 de l'année de mise sous vide	Visuel et/ou documentaire et/ou mesure	Délai d'emprésurage	Maximum après la traite la plus ancienne : 24 h en estive, 40 h en fabrication fermière et 48 h en fabrication laitière	Visuel et/ou documentaire	Mesures	Valeur de référence	Méthode d'évaluation	Report sous-vide	Température (0 à 4°C), durée maxi 10 mois, dates d'entrée (dans les 10 jours qui suivent la fin du salage) et de sortie au plus tard le	Visuel et/ou documentaire et/ou mesure
Mesures	Valeur de référence	Méthode d'évaluation														
Report sous-vide	Température (0 à 4°C), durée maxi 10 mois, dates d'entrée (dans les 10 jours qui suivent la fin du salage) et de sortie au plus tard le 20/12 de l'année de mise sous vide	Visuel et/ou documentaire et/ou mesure														
Délai d'emprésurage	Maximum après la traite la plus ancienne : 24 h en estive, 40 h en fabrication fermière et 48 h en fabrication laitière	Visuel et/ou documentaire														
Mesures	Valeur de référence	Méthode d'évaluation														
Report sous-vide	Température (0 à 4°C), durée maxi 10 mois, dates d'entrée (dans les 10 jours qui suivent la fin du salage) et de sortie au plus tard le	Visuel et/ou documentaire et/ou mesure														

		<b>31/03/2021</b>	
	Délai d'empréurage	Maximum après la traite la plus ancienne : 24 h en estive, <b>64</b> h en fabrication fermière et <b>72</b> h en fabrication laitière	Visuel et/ou documentaire
<b>2020-CPQD2</b>	<p><b>Question diverse</b> – Reportage de France 2 sur les modifications temporaires</p> <p>La commission permanente est informée que suite à la diffusion lundi 27 avril d'un reportage à charge relatif aux modifications temporaires, une liste de questions/réponses va être mise en ligne sur le site Internet de l'Institut, rappelant le contexte de ces demandes et leurs modalités d'octroi.</p> <p>[information post-séance : le document mentionné est en ligne à l'adresse suivante : <a href="https://www.inao.gouv.fr/A-la-Une/Modifications-temporaires-de-cahiers-des-charges-foire-aux-questions">https://www.inao.gouv.fr/A-la-Une/Modifications-temporaires-de-cahiers-des-charges-foire-aux-questions</a>]</p>		