

I. N. A. O.	
COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES	
Résumé des décisions prises	
<i>Séance du 9 avril 2014</i>	
2014-CP200	DATE : 12 mai 2014

Personnes présentes :

Président : Marcel SAINT CRICQ

- **Membres de la commission permanente :**

Mmes Dominique HUET, Nathalie VUCHER,
MM. Henri BALADIER, Bruno BLOHORN, Patrick BOURON, Eric CACHAN, Philippe DANIEL
Jean-Paul MANCEL, Arnaud MANNER, Jean-François RENAUD Jean-François ROLLET,
Bernard TAUZIA.

- **Commissaire du gouvernement ou son représentant :**

Mme Valérie PIEPRZOWNIK.

- **Le directeur général de la direction générale des politiques agricoles, agro-alimentaire
des territoires, ou son représentant :**

Mmes Maria GRAS, Emilie LEBRASSEUR.

- **Le chef du service de la régulation et de la sécurité ou son représentant :**

M. Xavier ROUSSEAU.

- **Agents INAO :**

Mmes Claudia CALCINA, Claire BABOUILLARD, Sabine EDELLI, Marie-Lise MOLINIER,
Pauline PLAZENET-GIROLAMI.
M. Olivier RUSSEIL.

Personnes excusées :

- **Membres de la commission permanente :**

M. .Pascal BONNIN, Gérard DELCOUSTAL.

* *
*

2014-CP201 **Résumé des décisions prises de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 5 février 2014.**

La commission permanente a validé son résumé des décisions prises lors de sa séance du 5 février 2014.

2014-CP202 **« Artichaut du Roussillon » - Syndicat professionnel « Démarche qualité artichaut du Roussillon » - Demande de reconnaissance en IGP - Réponses aux questions de la Commission européenne**

La commission permanente a pris connaissance du projet de réponse aux questions de la Commission européenne, du document unique et du cahier des charges modifiés.

Elle a donné un avis favorable pour la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition (PNO) de quinze jours (conformément à l'art. R. 641-20-1-II du Code rural et de la pêche maritime) sur les modifications du document unique et du cahier des charges.

Sous réserve de l'absence d'opposition durant la PNO la commission permanente a proposé l'homologation du cahier des charges modifié et la transmission à la Commission européenne de ces documents.

2014-CP203 **IGP « Bergamote de Nancy » - Association des fabricants de Bergamote de Nancy IGP - Demande de modification de l'IGP - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction**

La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Bergamote de Nancy » présentée par l'Association des fabricants de Bergamote de Nancy IGP.

Compte tenu de l'ancienneté du cahier des charges il a été rappelé que cette modification implique de retravailler le cahier des charges qui doit être aussi complet que pour une reconnaissance : description du produit, lien à l'origine (citer la forme caractéristique du bonbon dans sa spécificité), justification de l'emballage dans l'aire, méthode d'obtention.

Il a été demandé que l'organisme de défense et de gestion (ODG) soit informé de la nécessité que le cahier des charges soit conforme à la réglementation en vigueur et aux exigences des services de la Commission européenne.

La commission permanente s'est prononcée favorablement pour le lancement de l'instruction de cette demande et pour proposer au comité national la nomination d'une commission d'enquête chargée de son examen.

La commission d'enquête devra porter une attention particulière sur les points suivants :

- l'opportunité et la justification de l'emballage individuel des bonbons ; au regard de la capacité des opérateurs à mettre en œuvre cette obligation, de son impact sur le maintien des spécificités du produit ;
- l'augmentation de la DLUO ;

- l'impact du réemploi dans la limite de 15 % sur les spécificités du produit.

2014-CP204 « **Poulet jaune fermier de 100 jours** » - « **Poulet noir fermier de 100 jours** » - Association Vendée Qualité – Demandes de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction.

La commission permanente a pris connaissance des demandes de reconnaissance en label rouge « Poulet jaune fermier de 100 jours » et « Poulet noir fermier de 100 jours » présentées par Vendée Qualité.

Sous réserve de la prise en compte des observations des services, de la mise en cohérence entre le tronc commun, la fiche produit et le tableau des principaux points à contrôler sur la notion de « site d'exploitation » et sur l'ajout en annexe du cahier des charges de la liste des bâtiments bénéficiant d'une dérogation au critère C19, la commission permanente n'a pas jugé nécessaire de nommer une commission d'enquête. L'ODG dispose en effet d'un cahier des charges label rouge (LA n°08/05) « Poulet blanc fermier de 100 jours » qui sert de référence aux deux nouvelles demandes. La commission permanente a considéré qu'il était possible de proposer au comité national le lancement de la procédure nationale d'opposition (PNO) sur ces deux demandes de reconnaissance en label rouge.

La commission permanente a demandé, parallèlement à la mise en œuvre de la PNO, que l'ODG soit sensibilisé sur la nécessité de travailler rapidement à l'élaboration du plan de contrôle pour ces deux cahiers des charges.

2014-CP205 **LR 01/09 Viennoiserie surgelée crue – LR 03/09 « Viennoiserie surgelée cuite »** - PAQ - Demandes de reconnaissance en label rouge - Prolongation de la mission de la commission d'enquête

La commission permanente a prolongé jusqu'au 31 décembre 2014, la mission de la commission d'enquête chargée de l'examen des deux demandes de reconnaissance en label rouge LR 03/09 « Viennoiseries pur beurre » et LR 01/10 « Viennoiseries pur beurre crues surgelées » afin de finaliser les dossiers, notamment en matière d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure.

2014-CP206 **Label rouge n° LA 28/99 « Brie au lait thermisé, crème et protéines de lait pasteurisés »** - PAQ - Demande de modification du cahier des charges - Bilan de la procédure nationale d'opposition - VOTE

La commission permanente a pris connaissance du bilan de la procédure nationale d'opposition et de la modification apportée au cahier des charges suite à l'examen du projet de plan de contrôle par les services de l'INAO, compte tenu de la nécessité de préciser dans le tableau des principaux points à contrôler, les seules méthodes d'évaluation utilisées en contrôle externe.

Considérant l'absence d'oppositions, la commission permanente, par délégation du comité national, a proposé l'homologation du cahier des charges modifié du label rouge n° LA 28/99 « Brie au lait thermisé, crème et protéines de lait pasteurisés ».

La commission permanente a également validé le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 1 pour ce label rouge. La validation formelle de ce dossier fera l'objet d'une notification à l'ODG par le directeur de l'Institut.

2014-CP207 **Label rouge n° LA 05/03 « Crevette d'élevage Penaeus monodon présentée entière crue surgelée ou entière crue surgelée »** - Association Ile rouge Nosy

Mena - Rapport d'étape de la commission d'enquête - Opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition

Sur délégation du comité national, la commission permanente a pris connaissance du rapport de la commission d'enquête chargée de l'examen de la demande de modification du cahier des charges du label rouge n° LA 05/03 « Crevette d'élevage *Penaeus monodon* présentée entière crue surgelée ou entière crue surgelée "corps décortiqué" ou entière cuite réfrigérée ».

Suite à la demande de la commission permanente, la commission d'enquête a précisé que le plan d'alimentation n'avait pas été modifié : une part de l'alimentation est naturelle, complétée par des aliments composés.

La commission permanente a trouvé dommage que toutes les conditions sanitaires (mesures de prophylaxie, hygiène du personnel, matériel etc...) aient été retirées du cahier des charges car s'agissant de dispositions réglementaires, elles s'appliquent de facto. En effet, cela pouvait constituer aussi un guide pour les opérateurs.

Il a été rappelé que les opérateurs doivent respecter la réglementation en vigueur sur le territoire français lorsque le produit est commercialisé en France. En outre, les dispositions réglementaires retirées du cahier des charges concernent principalement l'étape de transformation qui se déroule en France.

Considérant le maintien de la différence effective de densité d'élevage entre le cahier des charges label rouge et les densités pratiquées en production courante, la commission d'enquête a proposé de conserver la caractéristique certifiée communicante « Faible densité d'élevage ». De plus, la modification des densités d'élevage n'affecte pas le maintien de la qualité supérieure, ce qui est confirmé par les résultats des analyses sensorielles présentées à l'appui de la demande.

Considérant l'ensemble des modifications, la commission permanente a donné un avis favorable pour le lancement de la procédure nationale d'opposition (PNO) sur la demande de modification du label rouge n° LA 05/03.

Sous réserve de l'absence d'opposition durant la PNO, la commission permanente a proposé l'homologation du cahier des charges. Elle a rappelé que cette homologation ne pourra toutefois intervenir qu'après l'approbation du plan de contrôle modifié.

Elle a validé le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 1. La validation formelle de ce dossier fera l'objet d'une notification à l'ODG par le directeur de l'institut.

La commission permanente a également pris connaissance de la proposition de la commission d'enquête qui estimait, qu'en attente de la publication de l'arrêté d'homologation, et pour tenir compte du contexte sanitaire qui a conduit à la fermeture de l'unique site de production label rouge (occasionnant un arrêt de la production labellisée), une dérogation au cahier des charges en vigueur pourrait être envisagée, visant à anticiper sur le futur cahier des charges afin de garantir le maintien d'une production en label rouge sur un nouveau site de production déjà aménagé selon les dispositions du projet de futur cahier des charges et sécurisé vis-à-vis de la contamination de l'eau par le virus. .

Comme lors de l'examen de la demande de dérogation en séance de la

commission permanente du 5 février 2014, il a été rappelé que l'unique opérateur habilité à produire dans le respect du cahier des charges ayant cessé son activité, la demande de dérogation au cahier des charges qu'il avait déposée n'a pas lieu d'être traitée. Il n'est également pas possible d'habiliter la nouvelle ferme au regard des dispositions du cahier des charges en vigueur.

La PNO a une durée de deux mois et s'il n'y a pas d'oppositions, le dossier sera très rapidement transmis aux administrations pour homologation afin de limiter au maximum les délais d'absence de production de crevettes label rouge.

2014-CP208 Label rouge n° LA 15/02 « Turbot et découpes de turbot d'aquaculture marine » - Association Turbot Qualité - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction

La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges du label rouge n° LA 15/02 « Turbot et découpes de turbot d'aquaculture marine » présentée par l'Association Turbot Qualité.

Elle a constaté le nombre important de modifications, y compris sur le plan d'alimentation, notamment sur les pourcentages et la nature des matières grasses. Elle a considéré que l'examen de certains points nécessitait d'être approfondi.

La commission permanente a préconisé la réalisation d'analyses sensorielles dans le dernier tiers de vie des produits surgelés, bien qu'elle soit consciente de la difficulté de réaliser de nouvelles analyses rapidement avec cette contrainte.

En parallèle, la commission permanente a souhaité savoir si des études avaient déjà été réalisées sur la durée de vie des produits de la mer surgelés ; dans l'affirmative, elle souhaite pouvoir prendre connaissance des résultats.

Concernant le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure, la commission permanente a estimé que lors de la réalisation des analyses sur le produit surgelé, il serait préférable de réaliser également des analyses sur le produit frais, qui représente en effet 99% des produits commercialisés. L'absence d'analyses sur le produit frais sur une période de 4 ans a été considérée comme trop longue.

Elle a également demandé que l'ODG revoie la grille de caractérisation et les règles d'analyses des résultats attendus.

La commission permanente a en outre noté le souhait de l'ODG de modifier une caractéristique certifiée communicante (CCC) dans le cas où les modifications du cahier des charges étaient jugées majeures. Sous réserve de précisions de l'ODG sur ce point d'ici le prochain comité national, la commission permanente a donné un avis favorable pour le lancement de l'instruction de la demande de modification du cahier des charges et pour proposer au comité national, la nomination d'une commission d'enquête chargée de l'examiner, y compris la modification le cas échéant, d'une des CCC.

2014-CP209 Label rouge n° LA 33/90 « Saumon » - Scottish Quality Salmon Ltd - Demande de modification du cahier des charges - Bilan de la procédure nationale d'opposition - VOTE

La commission permanente a pris connaissance du bilan de la procédure nationale

d'opposition ainsi que la modification apportée au cahier des charges par les services de l'INAO sur la partie étiquetage du cahier des charges conformément au guide du demandeur d'un label rouge

Considérant l'absence d'oppositions, par délégation du comité national, la commission permanente a proposé l'homologation du cahier des charges modifié du label rouge n° LA 33/90 « Saumon ».

La commission permanente a également validé le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 1 pour ce label rouge. La validation formelle de ce dossier fera l'objet d'une notification à l'ODG par le directeur de l'Institut.

2014-CP210 **LA 17/91 « Viande bovine et abats de race blonde d'Aquitaine »** - Association Bœuf Blond d'Aquitaine Bœuf blond d'Aquitaine - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction

La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges label rouge n° LA 17/91 « Viande bovine et abats de race blonde d'Aquitaine » présentée par l'Association Bœuf Blond d'Aquitaine portant notamment sur les exigences relatives à la mise en pension d'animaux.

Elle a jugé les modifications mineures et proposé en conséquence l'homologation du cahier des charges modifié, le plan de contrôle devant être également modifié.

2014-CP211 **Label rouge n° LA 12/89 « canard mulard gavé entier, foie gras cru et produits de découpes crus frais et magrets surgelés »** - PALSO - Dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure – Basculement en mode 1

Le Président du comité national, concerné par ce dossier, a cédé la présidence de la commission permanente à Eric CACHAN.

La commission permanente a pris connaissance du projet de dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure (ESQS) en mode 1 pour le label rouge n° LA 12/89 « canard mulard gavé entier, foie gras cru et produits de découpes crus frais et magrets surgelés » déposé par le PALSO.

Elle l'a validé sous réserve de remplacer dans le tableau des descripteurs en page 5/19 du dossier ESQS le mot foie gras par magret (descripteur poids) et que l'ODG confirme la formulation de l'analyse des résultats qu'il a proposée.

Le basculement sera effectif après présentation à l'INAO de la convention signée relative à la surveillance du dispositif par l'organisme certificateur pour ce label rouge.

Le plan de contrôle associé à ce label rouge, ne prévoyant pas une substitution des dispositions de ce dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure aux exigences du plan de contrôle relatives au contrôle organoleptique du produit, devra être modifié.

La validation formelle fera l'objet d'une notification par le Directeur de l'Institut.

2014-CP212 **Label rouge n° LA 19/02 « produits transformés de canards mulards gavés »** - Association label foie gras des Landes – demande de modification du cahier des charges – Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction

La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges du label rouge n° LA 19/02 « produits transformés de canards mulards gavés » présentée par l'Association label foie gras des Landes.

Concernant la modification relative à la matière première mise en œuvre pour l'élaboration des produits transformés, la commission permanente a proposé que l'ODG fasse un choix entre une matière première effectivement labellisée (label rouge LA n°12/89) ou bien l'intégration dans le cahier des charges, des dispositions identiques à celles figurant dans le cahier des charges du LA n°12/89 relatives à la production de la matière première. Elle a considéré qu'une analyse précise de ce point sera nécessaire notamment sur l'articulation et la contrôlabilité entre les deux cahiers des charges label rouge n° 12/89 « canard mulard gavé entier, foie gras cru et produits de découpes crus frais et magrets surgelés » et n° LA 19/02 « produits transformés de canards mulards gavés ». Notamment pourra se poser la question de l'opportunité de l'élargissement nécessaire du champ d'application du label rouge n° LA 12/89 aux carcasses.

Concernant la demande d'ajout de la caractéristique certifiée communicante « Fabrication traditionnelle » et la suppression des conditions d'utilisation de ce terme en page 8 du cahier des charges en vigueur, la commission permanente a proposé d'approfondir l'expertise réglementaire sur cette CCC notamment au regard des dispositions de la réglementation européenne relatives à la spécialité traditionnelle garantie (STG).

Concernant l'élargissement du cahier des charges aux magrets séchés et magrets fumés, la commission permanente s'est interrogée sur l'opportunité de scinder les cahiers des charges par catégories distinctes de produits. Elle a également souhaité, compte tenu du nombre de produits et des formes de présentation, qu'une attention particulière soit portée sur les modalités de suivi de la qualité supérieure des produits. D'autre part, les analyses sensorielles datant de 2006, elle a demandé à ce que puissent lui être présentées des analyses sensorielles plus récentes. Elle a fait remarquer que les résultats du test hédonique sur les magrets fumés n'étaient pas probants et a invité l'ODG à réaliser de nouveaux tests.

Concernant la mise en cohérence du cahier des charges avec le guide du demandeur, la DGCCRF a relevé des oublis de retrait de dispositions implicites dans le chapitre étiquetage (4^{ème} ligne dispositions sur DLC et DLUO à retirer car implicites). De même il convient de supprimer la ligne sur la taille des caractères.

Par ailleurs, compte tenu de l'antériorité du plan de contrôle (2003), la commission permanente a demandé, parallèlement à l'élaboration du projet de cahier des charges, que l'ODG soit sensibilisé sur la nécessité de présenter un tableau de contrôlabilité des différents points de contrôle du cahier des charges.

Enfin, sur la demande d'association avec l'IGP « Canard à foie gras du Sud-Ouest », l'ODG devra présenter une analyse de compatibilité entre les deux cahiers des charges.

La commission permanente a jugé les modifications demandées majeures. Elle a proposé le lancement de l'instruction et la nomination par le prochain comité national d'une commission d'enquête chargée de l'examen de cette demande de modification.

La commission d'enquête devra s'attacher à étudier notamment :

- l'obligation, s'agissant de produits transformés, de l'utilisation de matières premières label rouge ;
- l'articulation entre le cahier des charges LA n°12/89 « canard mulard gavé entier, foie gras cru et produits de découpes crus frais et magrets surgelés » et n° LA 19/02 « produits transformés de canards mulards gavés
- la compatibilité du cahier des charges avec celui de l'IGP « Canard à foie gras du Sud-Ouest »;
- la caractérisation des produits et les modalités de suivi selon les formes de présentation ;
- la possibilité de faire référence à la mention « fabrication traditionnelle » dans les caractéristiques certifiées communicantes.

2014-CP213 Label rouge n° LA 02/98 « Dinde de découpe » - SYVOL QUALIMAIN – Dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure – Basculement en mode 2

La commission permanente a pris connaissance du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 2 pour le label rouge n° LA 02/98 « Dinde de découpe » ainsi que de l'avis favorable de la commission nationale sur ce dossier ESQS.

Elle a validé le dossier sous réserve d'assujettir la validation de ce dossier à une période de suivi de six ans à l'issue de laquelle devront être définis les descripteurs prioritaires et modifiée la règle d'analyse des résultats du profil sensoriel (résultats satisfaisants lorsqu'au moins la moitié des descripteurs testés et au moins la moitié des descripteurs présentent une différence significative au seuil de 5% entre le produit label rouge et le produit de comparaison en cohérence avec le positionnement du label rouge par rapport au produit courant de comparaison).

Elle a noté que le plan de contrôle associé à ce label rouge, prévoyant que dans le cas où il serait procédé à la validation d'un dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure, les dispositions de ce dossier se substitueront aux exigences du plan de contrôle relatives au contrôle organoleptique du produit, n'a pas besoin d'être modifié.

La validation formelle fera l'objet d'une notification par le directeur de l'institut.

2014-CP214 « Miel des Cévennes » - Groupement Qualité des Miels et des Produits de la Ruche du Languedoc Roussillon - Demande de reconnaissance en IGP - Réponses aux questions de la Commission européenne

La commission permanente a pris connaissance du projet de réponse aux questions de la Commission européenne, du document unique et du cahier des charges modifiés. Elle a noté également les compléments apportés par l'ODG et présentés en séance par les services de l'Institut concernant :

- l'ajout de la bruyère cendrée dans la liste positive des marqueurs de la flore cévenole ;
- les précisions relatives aux caractéristiques organoleptiques du miel polyfloral ;
- la précision relative à la présence des pollens issus de grandes cultures ou de lavande sous forme de pollens isolés (moins de 15%) – cause remontées lors des transhumances.

La commission permanente a noté l'absence de spécificité pour le miel de miellat, alors même que ce point faisait l'objet d'une demande de la Commission européenne. Elle a demandé aux services de l'Institut de se rapprocher de l'ODG pour compléter ce point. En l'absence de spécificité découlant de l'origine géographique pour ce produit, la commission permanente a considéré qu'il convenait de retirer le miel de miellat du champ de l'IGP.

Sous cette réserve (complément apporté ou retrait du miel de miellat), elle a donné un avis favorable pour la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition de quinze jours (conformément à l'art. R. 641-20-1-II du Code rural et de la pêche maritime) sur les modifications du document unique et du cahier des charges.

Sous réserve de l'absence d'opposition durant la PNO la commission permanente a proposé l'homologation du cahier des charges modifié et la transmission à la Commission européenne de ces documents.

Il a été rappelé que le dépassement du délai accordé par la Commission européenne pour la transmission des réponses jusqu'à fin mai, serait susceptible d'induire le retrait du dossier. Il est donc important que l'ODG apporte les éléments demandés le plus rapidement possible.

2014-CP215

« Sel de l'île de Ré » / « Fleur de sel de l'île de Ré » - Association des producteurs de sel marin de l'île de Ré - Demande de reconnaissance en IGP - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction

La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance en IGP « Sel de l'île de Ré » / « Fleur de sel de l'île de Ré » déposée par l'Association des producteurs de sel marin de l'île de Ré.

Concernant la reprise des stocks qui auraient été constitués avant l'éventuel enregistrement en IGP, la commission permanente a indiqué que si des modalités le permettant étaient mises en œuvre, il conviendrait d'être vigilant sur l'information de tous les opérateurs potentiellement concernés. En tout état de cause, il a été précisé qu'il n'appartenait pas au comité national de se prononcer sur cette possibilité. Par ailleurs il a été considéré prématuré que cette possibilité soit évoquée puisque le cahier des charges pourrait évoluer au cours de l'instruction.

Concernant la volonté exprimée par le groupement de ne pas demander de protection nationale transitoire en vue de valoriser un maximum de stocks sans IGP, la commission permanente a souhaité que les objectifs de la PNT soient réexpliqués aux demandeurs. En effet, la protection conférée par la PNT serait à même de leur garantir une protection de leur produit anticipée par rapport à l'enregistrement, alors même que des coûts sont engendrés par le contrôle.

La commission permanente s'est interrogée sur la gamme de produits couverte par la demande d'IGP au regard des produits actuellement commercialisés (galets de sel, sels aromatisés...); le groupement devra préciser quels sont les produits qui bénéficieront de l'IGP après l'enregistrement et qui peuvent se prévaloir de spécificités liées à l'origine.

Un travail de réécriture du cahier des charges devra également être entrepris, notamment sur la démonstration du lien (cohérence globale avec les dispositions relatives à la description du produit et à la méthode d'obtention), la définition de valeurs cibles (granulométrie, par exemple) et les délais (délai de stockage, par

exemple).

La commission permanente s'est prononcée favorablement pour le lancement de l'instruction de cette demande de reconnaissance en IGP et pour proposer au comité national la nomination d'une commission d'enquête chargée de son examen.

La commission d'enquête devra porter une attention particulière aux points suivants :

- le choix de la dénomination IGP au regard des dénominations commerciales utilisées ;
- les produits entrant dans l'IGP ;
- la démonstration du lien à l'origine ;
- l'opportunité de la mise en œuvre d'une protection nationale transitoire.

2014-CP2QD Labels rouges n° LA 09/97 « Œufs de poules élevées en plein air », LA 35/99 « Œufs fermiers » et LA 35/88 « Poule fermière élevée en liberté » - Syvol-Qualimaine - Label rouge n° LA 18/98 « œufs fermiers de poules élevées en plein air » - Association organisation de défense et de gestion des produits fermiers - Mise en conformité des cahiers des charges avec la notice technique label rouge « œufs de poules élevées en plein air » - « Poules fermières élevées en plein air / liberté » - Résultat de la consultation écrite de la commission permanente pour la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition.

La commission permanente a été informée de l'avis favorable émis à l'unanimité des suffrages exprimés à l'issue de cette consultation écrite portant d'une part sur la mise en œuvre de la Procédure Nationale d'opposition (PNO) sur les demandes de modification de ces 4 cahiers des charges et d'autre part, sous réserve de l'absence d'oppositions à l'issue de la PNO, de l'homologation des 4 cahiers des charges concernés.

2014-CP3QD Evaluation et suivi de la qualité supérieure en label rouge – Proposition de principes généraux relatifs à la mise en place des essais descriptifs de type profil sensoriel.

Au regard des projets de dossiers d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure présentés à la commission permanente et afin de s'assurer de la cohérence entre ces dossiers, la commission permanente a demandé à la commission nationale « Evaluation et suivi de la qualité supérieure en label rouge » d'examiner les propositions de cadrage des services relatives aux modalités de mise en place des profils sensoriels (grille de caractérisation, choix des descripteurs et analyses des résultats).

2014-CP4QD Intégration dans un même cahier des charges label rouge de plusieurs produits issus d'un même animal.

La commission permanente a validé la proposition du Président de proposer au prochain comité national, la constitution d'un groupe de travail constitué de représentants des différentes filières sur la question de l'intégration dans un même cahier des charges label rouge de plusieurs produits issus d'un même animal.

Ce groupe de travail devra notamment s'interroger sur l'opportunité dans un même

cahier des charges de décrire les modalités d'obtention de produits de nature très différente ainsi que sur les conséquences sur le suivi de la qualité supérieure des différentes présentations.

* *
*

Prochaine séance de la commission permanente :

Mercredi 21 mai 2014 (veille du comité national)