

<b>I. N. A. O.</b>	
<b>COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES</b>	
<b>Séance du 07 octobre 2021 en visio-conférence</b>	
Résumé des décisions prises	
<b>2021 – CP 600</b>	<b>Date : 3 décembre 2021</b>

### **Membres présents**

Présidence assurée par Mme Dominique HUET

### **Membres du comité national :**

Mmes Corinne BORDE, Chantal BRETHERS, Laurence CHABRIER, Sandrine FAUCOU, Alexandra GRIGNON, Agnès LE RUNIGO, Marie-Odile NOZIERES-PETIT, Christiane PIETERS, Nathalie VUCHER

MM. Henri BALADIER, Jean-Stéphane BLANCHARD, Pascal BONNIN, Bernard BORREDON, Pierre CABRIT, Emmanuel CHAMPON, Laurent CHIRON, Philippe DANIEL, Gérard DELCOUSTAL, Mathieu DONATI, Benoit DROUIN, Guy FARRUGIA, René GRANGE, Jean-Yves GUYON, Bernard LACOUTURE, Rémi LECERF, Emmanuel LECLUSELLE, Arnauld MANNER, Didier MERCERON, François PALAVIDINO, Jean-Marc POIGT, Christian RAGAIGNE, Jean-François RENAUD, Jean-François ROLLET, Bernard TAUZIA, Bernard TOBIE

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

M. Emmanuel BOUYER

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

Mme Marion LOUIS

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

Mme Chantal MAYER  
M Xavier ROUSSEAU

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

Mme Marion LOUIS

### **Agents INAO**

Mmes Marie GUITARD, Julie BARAT, Claire BABOILLARD, Adeline DORET, Sabine EDELLI, Catherine MARTIN-POLY, Alexandra OGNOV, Diane SICURANI, Emmanuelle VERGNOL  
MM. André BARLIER, Raphaël BITTON, Bastien BULLIER, Franck VIEUX, Julien PILLOT

### **H2Com :**

Mme Sophie CUCHEVAL

### **Membres Excusés**

Mmes Catherine DELHOMMEL, Mélanie DESCAT, Marie-Madeleine ILLADOYE, Nadine MORCHE,

MM Jean-Pierre BONNET, Daniel CHEMELLE, David JOKIEL, Bertrand MAZEL Hervé JUIN, Didier MOISSONNIER, Didier OBERTI, Patrick SOURY,

**Membres absents**

MM. Michel BRONZO, Laurent CHIRON, Richard PAGET, Thomas PELLETIER, Guy SAINT-LO, Bernard TAUZIA (AP-M)

\* \*  
\*

Conformément à l'article 21 du règlement intérieur des instances, Madame la Présidente Dominique Huet a réuni le comité national au moyen d'une visioconférence.

La présence de chacun des membres est possible grâce à la visioconférence. Les membres connectés par téléphone activent leur micro à l'appel de leur nom.

Lors de la connexion et pendant toute la durée de la réunion, chaque membre présent est identifié à l'écran avec ses nom et prénom.

<b>2021-CN601</b>	<b>Résumé des décisions du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 20 mai 2021</b>  Le comité national a approuvé à l'unanimité le résumé des décisions prises de la séance du 20 mai 2021, après intégration d'une correction d'une coquille orthographique (mouche soldat noire).
<b>2021-CN601a</b>	<b>Résumé des décisions du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 30 juin 2021</b>  Le comité national a approuvé à l'unanimité le résumé des décisions prises de la séance du 30 juin 2021.
<b>2021-CN602</b>	<b>Compte rendu analytique du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 03 février 2021</b>  Le comité national a approuvé (unanimité) le compte-rendu analytique de la séance du 3 février 2021.
<b>2021-CN602a</b>	<b>Compte rendu analytique du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 20 mai 2021</b>  Le comité national a approuvé (unanimité) le compte-rendu analytique de la séance du 20 mai 2021.

<b>2021-CN603</b>	<b>Etat des dossiers IGP-STG</b>  Le comité national a pris connaissance de cette note.
<b>2021-CN604</b>	<b>STG « Heumilch / Haymilk / Latte fieno / Lait de foin / Leche de heno » ; - STG « Schaf-Heumilch / Sheep's Haymilk / Latte fieno di pecora / Lait de foin de brebis / Leche de heno de oveja » - STG « Ziegen-Heumilch / Goat's Haymilk / Latte fieno di capra / Lait de foin de chèvre / Leche de heno de cabra » - Demande d'extension de la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion</b>  Faute de temps, le comité national a délégué l'examen de ce dossier à la commission permanente.
<b>2021-CN605</b>	<b>IGP « Huîtres Marennes Oléron » - Demande de modification du cahier des charges - Rapport de la commission d'enquête - Opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition – Vote</b>  Monsieur Chiron est placé en salle d'attente pendant la présentation, les débats et le vote.  Le comité national a débattu de la rubrique « description du produit » qui est construite par comparaison, voire en opposition avec l'huître de pleine mer, ce qui n'est pas une pratique habituelle et qui pourrait susciter des réactions voire des oppositions. Il est suggéré de davantage mettre en avant les éléments positifs de l'IGP (douceur, absence d'épibiontes). Le comité a reconnu que cette rédaction est identique à la rédaction actuelle mais il souhaiterait néanmoins que celle-ci puisse évoluer considérant la rédaction par opposition à une autre filière peu pertinente.  Il est donc proposé de faire évoluer la rédaction en supprimant quelques éléments de comparaison et en mettant en avant les éléments positifs de l'IGP (douceur, absence d'épibiontes...) : « Les « Huîtres Marennes Oléron » sont des huîtres obligatoirement affinées ou élevées en claires ce qui les différencient des huîtres de pleine mer qui sont très iodées et salées avec un goût marin prononcé et dont les coquilles sont tendres et friables, <del>ce qui peut provoquer une fuite d'eau et réduire leur durée de vie hors d'eau (tenue à l'exondation). Enfin des épibiontes (petits organismes marins utilisant la coquille externe comme support de croissance) peuvent recouvrir tout ou partie de la surface de l'huître de pleine mer.</del> L'affinage et l'élevage en claires vont transformer de façon bénéfique ces caractéristiques. Les « Huîtres Marennes Oléron » se caractérisent par la qualité de leur coquille (nacre et dureté) et de leur présentation (faible présence d'épibiontes). »  Le comité national a débattu du cahier des charges, certains membres étant un peu déçus par quelques critères qu'ils jugent fondamentaux.  Le comité rappelle que ce dossier pose une difficulté historique et qu'il conviendrait qu'il ne fasse pas jurisprudence (il ne serait pas possible de prévoir un enregistrement en IGP d'un fromage dont seule la durée d'affinage serait définie et localisée). Il est toutefois souligné que les tests et dégustations ont permis de montrer l'impact de la durée

	<p>d'affinage telle que définie dans le cahier des charges, conférant au produit ses caractéristiques spécifiques.</p> <p>Le comité considère que les travaux de la commission d'enquête sont allés à leur terme et souhaite que le dossier soit soumis au vote, en laissant la possibilité au groupement de faire évoluer la rubrique description du produit conformément aux échanges en séance. Cette orientation forte du comité national doit être portée à la connaissance du groupement même si elle ne constitue pas un élément bloquant de l'avancée du dossier.</p> <p>Par ailleurs, par cohérence avec l'avancée du dossier label rouge, le comité national est informé qu'il est proposé une modification de la lettre de mission de la commission d'enquête label rouge au 30 avril 2022.</p> <p>Sous réserve de la consultation de l'ODG sur une modification de la rubrique « description du produit », s'il le souhaite, le comité national a émis un avis favorable (36 votants - 32 oui - 4 abstentions) à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition sur le cahier des charges.</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition, le comité national a approuvé le cahier des charges (35 votants – 27 oui – 2 non - 6 abstentions).</p> <p>Enfin, il a approuvé (35 votants - 33 oui - 2 abstentions) l'actualisation de la lettre de mission de la commission d'enquête et la clôture de la mission de celle-ci en cas d'absence d'opposition.</p>
<b>2021-CN606</b>	<p><b>Label rouge n° LA 08/93 « Veau fermier lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales » et n° LA 34/99 « Viandes hachées et préparation de viande de veau fermier lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales » - Demande de modification - Rapport de la commission d'enquête - Opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition – Vote</b></p> <p>Monsieur Cabrit est placé en salle d'attente pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>Le comité national a pris connaissance du rapport de la commission d'enquête et des modifications apportées aux 2 cahiers des charges.</p> <p>Il a été précisé durant la présentation qu'au PPC S45 « poids des carcasses », il doit être ajouté la méthode d'évaluation « entretien » afin d'être cohérent avec les méthodes de contrôle indiqué dans les CPC sur ce critère.</p> <p>Le comité national a indiqué que ces produits bénéficiaient d'une grande notoriété auprès des consommateurs. La référence à l'Aveyron, même si ce n'est que pour l'IGP, véhicule une image positive. Aussi, le lien veau-mère est extrêmement important dans l'image de ce produit. Par ailleurs, le fait d'avoir des veaux de couleur rosée est un élément positif, le veau blanc n'étant pas considéré comme un critère qualitatif.</p> <p>La représentante de la DGPE rappelle qu'il s'agit d'un dossier qu'il fallait traiter en 2 temps. Au maximum à droit constant pour d'abord intégrer les CPC veau, ce qui implique la concordance parfaite du CDC en vigueur de l'IGP Veau d'Aveyron et du Ségala avec le label rouge LA 08/93, et qu'il faudra revenir sur le cahier des charges du label rouge pour faire toutes les autres modifications que l'ODG avait envisagées et qui iront dans le sens de l'évolution du CDC de l'IGP. La couleur fait partie de ces critères qu'il faudra revoir, il ne doit pas y avoir d'évolution aujourd'hui sur le fond de ce critère mais une reformulation est nécessaire, compatible avec l'IGP en vigueur pour la mettre à jour avec l'échelle de couleur en vigueur et surtout, lever la difficulté sur la rédaction du critère puisqu'il existe</p>

	<p>une incohérence entre ce qui est écrit en toute lettres et les numéros du codes couleur. L'intégration de la couleur rouge explicitement sera examinée dans un second temps, avec les autres modifications liées à la modification de l'IGP : certains membres se montrent déjà favorables à aller en ce sens. La DGPE indique bien qu'il ne s'agit pas d'un refus définitif, mais qu'à ce stade ce n'est pas possible, afin de consolider le maintien du terme « veau » dans le CDC.</p> <p>Plusieurs membres indiquent que la couleur rosée /rouge de la viande est présente avec des animaux plus âgés alimentés en fourrages, il s'agit d'un point qui sera incontournable et qui doit être expliqué auprès des consommateurs. Le comité a indiqué que le compromis proposé sur la couleur est intéressant. La proposition de rédaction « rosée caractéristique (blanc exclu) » est parfaitement compatible avec l'IGP.</p> <p>Concernant la 1ère caractéristique certifiée communicantes (CCC) du LA 08/93 « né et élevé à la ferme dans de bonnes conditions de confort et de bien-être », les administrations ont indiqué à nouveau leur position. Un retrait de la fin de la disposition leur paraît nécessaire car n'ayant pas de corrélation directe avec un critère du CDC. De plus, la mention « né et élevé à la ferme » est largement suffisante et valorisante. Le comité a débattu du fait de revenir sur une caractéristique certifiée communicante que l'ODG n'a pas souhaité modifier, surtout dans un travail établi au maximum à droit constant. Il est proposé par la DGPE de revenir éventuellement sur ce point dans un second temps, en l'ajoutant à la liste de points qui devront faire l'objet d'une révision en lien avec les modifications du CDC de l'IGP Veau d'Aveyron et du Ségala.</p> <p>La représentante de la DGPE note par ailleurs que le cahier des charges LA 34/99 impose que la matière première soit issue d'un label rouge en particulier, le LA 08/93, qui est indiqué clairement dans le CDC, or dans des cas précédents, il a été demandé aux ODG de retirer la référence au numéro du label rouge de la matière première pour ne pas fermer le cahier des charges. Dans la pratique, l'ODG pourrait très bien préciser des critères très particuliers sur la matière première afin de maintenir un certain « verrou », sans nommer directement le CDC. Ce point est donc à rajouter à la liste des éléments à revoir pour la prochaine version. L'ODG a le temps de travailler sur ce point.</p> <p>Le comité national a donné un avis favorable à la majorité au maintien de la CCC dans son entièreté à ce stade (30 votants: 22 oui - 5 non - 3 abstentions).</p> <p>Le comité national a donné un avis favorable à la majorité sur la proposition de reformulation du critère « couleur » à savoir « rosée caractéristique (blanc exclu) » (30 votants : 22 oui – 5 non - 3 abstention).</p> <p>Le comité national, sous réserve de la prise en compte de la modification de la rédaction sur la couleur a donné un avis favorable à la majorité sur le lancement de la PNO du cahier des charges LA 08/93 (29 votants : 28 oui - 1 non).</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition durant la PNO, le comité national a donné un avis favorable à la majorité pour l'homologation du cahier des charges LA 08/93 (29 votants : 28 oui - 1 non).</p> <p>Le comité national a donné un avis favorable à l'unanimité sur le lancement de la PNO du cahier des charges LA 34/99 (29 votants : 29 oui).</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition durant la PNO, le comité national a donné un avis favorable à la majorité pour l'homologation du cahier des charges LA3 4/99 (29 votants : 28 oui - 1 non).</p> <p>Le comité national a également validé à la majorité le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure du LA 34/99 (29 votants : 28 oui - 0 non - 1 abstention).</p>
<b>2021-CN607</b>	<b>Répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles Label Rouge - Demande de modification - Vote</b>

	<p>Le comité national a pris connaissance de la deuxième présentation du dossier et notamment des résultats des nouveaux tests sensoriels réalisés. Il a aussi pris connaissance et suivi l'avis de la commission nationale ESQS.</p> <p>Il a précisé que, si à l'issue du profil sensoriel (conforme) le nouveau croisement est ajouté au répertoire des croisements utilisables en dinde de découpe Label Rouge, le dossier ESQS du cahier des charges n° LA 02/98, devra être actualisé pour tenir compte notamment des nouvelles modalités de présentation.</p> <p>Sur les modifications apportées à la fiche « dinde de découpe » du répertoire, un membre du comité national a fait remarquer que l'augmentation des caractéristiques du poids vif des sujets pourrait conduire à un non-respect du critère C44 des CPC qui limite la densité maximale en bâtiment au-delà de 7 semaines à 35 kg /m<sup>2</sup> à l'âge minimal d'abattage. L'attention de l'ODG devra être attirée sur ce point.</p> <p>Il a validé à la majorité (34 votants : 26 oui, 2 non et 6 abstention) les propositions de modification du répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles fermières de chair label rouge concernant l'ajout du croisement « Blanche Tradition » dans la fiche « dinde de découpe » du répertoire des croisements pour la production de volailles SOUS RESERVE de la présentation d'un profil sensoriel conforme auprès des services de l'INAO.</p>
<b>2021-CN608</b>	<p><b>Cahier des charges Label rouge n° LA 01/12 - « Viande fraîche d'agneau de plus de 14 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours » -</b> Demande de modification du cahier des charges Label Rouge - Opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition - Vote</p> <p>Pas de passage en comité national, le dossier étant passé en commission permanente du 6 octobre qui a voté le lancement de l'instruction avec nomination a d'une commission d'enquête.</p>
<b>2021-CN609</b>	<p><b>Label Rouge n° LA 01/10 « Filets de maquereaux marinés au Muscadet AOC et aux aromates » -</b> Demande de modification du cahier des charges - Opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition – Vote</p> <p>Faute de temps disponible pour le passage du dossier, le comité national a accepté de déléguer l'examen de la mise en œuvre de la PNO à la prochaine commission permanente.</p>
<b>2021-CN610</b>	<p><b>Conditions de production communes relative à la production en label rouge « veau » -</b> Demande de modification - Opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition – Vote</p> <p>Le comité national a pris connaissance du rapport du groupe ad hoc et des modifications proposées dans les CPC Veau. Le comité a souligné que le travail effectué était important et nécessaire, allant dans le bon sens pour les filières veaux label rouge. Il a été indiqué qu'avoir des veaux plus âgés et plus lourds est très positif.</p> <p>Le comité regrette qu'il n'y ait pas eu de consensus sur le terme « fermier ». Le rapport à la naissance sur l'exploitation ne paraît pas une évidence pour tous, qui indiquent que d'ailleurs cela se fait dans d'autres filières comme les porcs label rouge. Le représentant de la DGCCRF rappelle que plusieurs filières sont encadrées réglementairement pour l'emploi du terme « fermier » (les volailles, les œufs, les fromages). D'autres filières le sont à travers des CPC (les gros bovins, les porcs), avec des conditions /axes différents</p>

	<p>selon chaque produit. Pour les filières qui n'ont pas ce type d'encadrement, la DGCCRF se base sur la jurisprudence existante. En l'occurrence, un arrêt de la Cour d'Appel d'Agen du 8 octobre 1992, fait le lien entre la naissance des veaux et l'élevage à la ferme.</p> <p>L'ajout de certaines matières premières autorisées pour les veaux de type B. comme le Sorbitol et glycérine par exemple ont posé question car ne sont pas un bon signal dans un signe de qualité. Même si ces matières premières sont autorisées par la réglementation, se pose la question de leur autorisation dans les labels rouges. Les protecteurs hépatiques que sont certaines de ces MP ne sont pas indispensables et il serait bien de s'en passer. Le représentant de la DGCCRF indique que le spécialiste DGCCRF en alimentation animale a bien été interrogé sur ces ajouts de matières premières mais sans réaction de sa part, il suppose que ces dernières ne sont pas problématiques. Le comité indique que la PNO pourra permettre de rectifier ces ajouts si besoin est. Il est aussi indiqué par un membre que ce type de matières premières peut tout à fait faire l'objet d'échanges avec les fabricants d'aliments qui auraient tendance à les intégrer mais c'est aux ODG d'imposer ce qu'ils souhaitent.</p> <p>S'est également posé la question de l'intérêt dans la filière veau d'autoriser la stimulation électrique pour le ressuage. Ce n'est pas une pratique courante, que cela est réalisé uniquement dans de grands abattoirs équipés, mais le label rouge pourrait être concerné.</p> <p>Enfin, la question du lien entre la distance 200km et la durée de 7h proposée pour le transport a été soulevée. Il a été répondu qu'il n'y a effectivement pas forcément une corrélation ou équivalence, mais que les 200km sont proposés pour permettre de faciliter les contrôles car les bons de transport n'indiquent pas toujours les horaires précis et cela permet donc d'avoir un autre moyen de contrôle. Il a été indiqué que les CPC porc comportent déjà ce type de disposition avec le choix entre la durée et la distance (200km ou 6h).</p> <p>Le comité national a donné un avis favorable à l'unanimité (33 votants) au lancement de la PNO sur la version modifiée des CPC 2 Veau. Il a donné un avis favorable à la majorité (33 votants : 32 oui et 1 non) pour homologuer directement les CPC V2 veau à l'issue de la PNO en cas d'absence d'opposition durant la PNO.</p>
<b>2021-CN611</b>	<p><b>Label Rouge n° LA 31/06 « Viandes fraîches ou surgelées et abats frais de porc » - Demande de modification du cahier des charges – Opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition - Vote</b></p> <p>Le comité national a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges n° LA 31/06 « Viandes fraîches ou surgelées et abats frais de porc », de l'avis de la commission permanente du 1<sup>er</sup> juillet 2021 et de l'analyse des services.</p> <p>Une précision a été apportée sur le type de morceaux pouvant prétendre à la surgélation. L'intégration d'un délai de 5 jours entre l'abattage et la surgélation a fait l'objet d'une interrogation. Ce type de délai au sein des CPC « Porc » n'est pas défini. L'ODG a souhaité l'imposer dans le cahier des charges n° LA 31/06 en remplacement du délai de 24 heures maximum entre la découpe et la surgélation jugé peu pertinent car le délai entre l'abattage et la découpe n'est pas défini.</p> <p>Le comité national a été informé du caractère approuvable de l'avenant au plan de contrôle en vigueur dans l'attente de la validation des dispositions communes de contrôle pour la filière « Porc Label Rouge »</p> <p>En l'absence d'autres remarques, le comité national a procédé au vote. Il a approuvé à la majorité le lancement de la PNO du cahier des charges LA 31/06 modifié (30 votants : 27 oui et 3 abstentions) et l'homologation du cahier des charges sous réserve de l'absence d'opposition durant la PNO (30 votants : 28 oui et 2 abstentions).</p>

<b>2021-CN612</b>	<p><b>Label rouge n° LA 09/08 « Produits de saucisserie » - Demande de modification du cahier des charges - Opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition - Vote</b></p> <p>Mme Dominique HUET (Fermiers de Loire et Maine) a été placée en salle d'attente et n'a pas participé aux débats, ni au vote. M. Henri BALADIER assure la présidence de la séance.</p> <p>Le comité national a pris connaissance du dossier, de l'avis de la commission permanente du 6 octobre 2021 et de l'analyse des services.</p> <p>Plusieurs remarques émises par la commission permanente sont reprises. Notamment, les conditions du paragraphe des viandes devraient être précisées. La nécessité de mettre en œuvre des viandes d'une qualité sanitaire irréprochable, notamment pour faire face à la demande de « naturalité » et dans un contexte de diminution des additifs, impose une mise en œuvre rapide ainsi qu'une température très basse des viandes. Les dispositions figurant au cahier des charges, même si elles sont mieux-disantes que les CPC en vigueur doivent être révisées. La suppression des additifs pour les produits non fumés sans précision sur les produits de remplacement peut engendrer des pratiques non encadrées par le cahier des charges et jugées peu transparentes, une réflexion est à mener sur ce point. Pour la fabrication des crépinettes, la possibilité d'utiliser des crépines de mouton doit être clarifiée ainsi que l'emploi de collagène et de sucres. La possibilité de prévoir à la vente une saucisse « pré-cuite » est considérée comme une innovation. Cette présentation, ne faisant pas l'objet d'une définition réglementaire, nécessite d'être encadrée. La proposition de fixer une température de cuisson à 63°C est jugée insuffisante pour permettre un assainissement correct. La fixation d'une valeur pasteurisatrice est considérée comme plus pertinente.</p> <p>Plusieurs membres ont indiqué que certaines remarques sont des sujets transversaux à la filière qu'il convient de traiter dans le cadre de l'évolution des CPC. En conséquence, il est délicat de faire supporter ces évolutions sur cette seule demande de modification. Il est rappelé que les dispositions communes pour la filière « Porc Label Rouge » devront évoluer rapidement. Ces évolutions devront accompagner les exigences qualitatives demandées par les transformateurs.</p> <p>Au regard des remarques émises, le président propose au comité national de se prononcer sur la délégation de la mise en œuvre de la PNO à la Commission permanente du comité national IGP-LR-STG qui examinera à nouveau le dossier lorsque l'ODG aura répondu aux remarques soulevées par la Commission permanente du 6 octobre 2021 et du présent comité national. Le comité national approuve à la majorité (31 votants : 25 oui, 3 non et 3 abstentions) cette proposition de déléguer à la commission permanente l'examen de l'opportunité de la mise en œuvre de la PNO.</p>
<b>2021-CN613</b>	<p><b>Label Rouge n° LA 08/16 « Plants de géraniums » - Demande de modification de cahier des charges - Opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition - Vote</b></p> <p>Pas de passage en Comité national, le dossier étant passé en commission permanente du 6 octobre qui a jugé les modifications comme mineures.</p>
<b>2021-CN614</b>	<p><b>Label rouge n° LR 12/20 « Arbres fruitiers de jardin » - Demande de reconnaissance - Opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition – Vote</b></p>



	<p>Monsieur Grange est placé en salle d'attente pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>Le comité national a pris connaissance de la présente demande de reconnaissance du cahier des charges Label Rouge n° LR 12/20 « Arbres fruitiers de jardin » présentée par Excellence Végétale, du rapport de la commission d'enquête et de l'analyse des services.</p> <p>La commission d'enquête a souligné l'appui de la commission nationale ESQS sur ce mode 2 et la disponibilité du demandeur pour faire évoluer au long des échanges à la fois le projet de cahier des charges et le projet de DESQS.</p> <p>Les Services de l'INAO ont fait part d'un ajustement à apporter au cahier des charges par rapport au dossier envoyé aux membres sur la rédaction du point concernant la condition de certification environnementale des exploitations, le terme « engagées » devra être remplacé par « enregistrées » ou « certifiées ».</p> <p>Les observations en séance ont porté sur les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Il est souligné qu'il faudra bien être attentif au fait que la communication au consommateur pour le label rouge vise bien l'arbre fruitier de jardin et non le fruit issu de cet arbre. La commission et certains membres ont rappelé que ce point a été évoqué très en amont avec le groupement pour que, tant le cahier des charges que les futures commercialisations évitent toute confusion en la matière. En outre, les réseaux de commercialisations sont très différents et il existe peu de risque. Pour autant, une vigilance restera de mise.</li><li>- Certaines interrogations ont porté sur l'expédition en mode racines nues, n'ayant pas la préférence du consommateur. La commission note toutefois que ce mode traditionnel encore utilisé donne des résultats très satisfaisants en termes de reprise au jardin.</li><li>- Des questions ont porté sur l'absence de certaines autres espèces comme le pêcher... la commission d'enquête a vérifié ce point auprès du demandeur qui estime ne pas avoir les variétés capables de justifier une qualité supérieure telle qu'exigée pour un label rouge.</li><li>- Certains ont regretté que ce type de démarche ne vise pas les pépinières arboriculteurs professionnels. La section ODG ne contient pas d'opérateurs dans ce domaine.</li><li>- Certaines précisions demandées, sur la forme de l'arbre (présence de la demi-tige), le calibre du tronc et le nombre de branches (critères avant expédition), la provenance encadrée des greffons (sans distinction géographique) ou encore le passeport phytosanitaire (d'ordre réglementaire) figurent dans le contenu cahier des charges.</li><li>- Enfin, certains avancent l'idée d'une garantie de mise à fruit selon un délai déterminé pour un tel produit, garantie reconnue comme très illusoire par la commission d'enquête et le demandeur, étant donné que les critères du cahier des charges devraient permettre de mettre les arbres dans les meilleures conditions sur ce point.</li></ul> <p>Le comité national a approuvé à la majorité la mise en œuvre de la PNO pour la reconnaissance du LR 12/20 « Arbres fruitiers de jardin » (31 votants : 29 oui et 2 abstentions) et à l'unanimité la reconnaissance d'Excellence végétale en qualité d'ODG (31 votants). Le comité national a également approuvé à la majorité l'homologation du cahier des charges en l'absence d'opposition à l'homologation du cahier des charges et à la clôture de la commission d'enquête (31 votants : 29 oui et 2 abstentions). En cas d'opposition durant la PNO, le comité a accepté à l'unanimité de prolonger la mission de la commission d'enquête jusqu'au 31/03/2022 (31 votants). Enfin, le comité national a validé à la majorité le dossier ESQS en mode 2 pour ce Label Rouge, à titre expérimental pendant 6 ans (31 votants : 28 oui et 3 abstentions).</p>
<b>2021-CN615</b>	<b>IGP - Articulation plan de contrôle et cahier des charges - Rapport du groupe de travail Propositions et demandes d'orientations</b>

Le comité national a pris connaissance du rapport du groupe.

La Directrice appelle à la vigilance l'ensemble des membres du comité national sur ce sujet qui est un sujet à risque médiatique majeur compte-tenu de l'écart existant entre les pratiques des opérateurs et le contenu des cahiers des charges des IGP. Elle souligne qu'il est regrettable que les échéances qui ont été fixées n'ont pas été respectées par de nombreux ODG. Elle demande d'accélérer le calendrier.

La présidente du CAC souligne qu'il faut avancer pour finaliser les cahiers des charges et les plans de contrôles, et regrette qu'il n'y ait pas de moyen de rendre opposables les délais fixés aux groupements.

Concernant les modalités de prise en compte des dérivés de céréales (dans la part totale de l'alimentation – nouvelle interprétation UE – ou dans la part des céréales), le comité national a débattu des propositions faites par le groupe de travail. Le comité national considère que la question peut se poser de faire un tri dans la liste des dérivés de céréales autorisés, ce qui pourrait faire l'objet d'un travail conjoint avec le label rouge.

Le comité ne souhaite pas que la possibilité d'abaisser le pourcentage de céréales à 70% devienne une orientation transversale, chaque cahier des charges pouvant faire le choix d'un niveau d'exigence supérieur.

Le comité national a débattu de la possibilité, pour les pièces de découpe de volailles, de ne pas respecter le poids minimal de la carcasse IGP. Ces débats n'ont pas dégagé de consensus, certains considérant que cette pratique permettrait d'éviter des déclassements trop importants (0,5% des volumes seraient en limite de poids), d'autres considérant a contrario que l'impact sur les autres filières en label rouge ou en IGP serait trop important et que cette hypothèse n'est pas acceptable.

Deux autres propositions sont faites en séance :

- Une consistant à considérer que les pièces de découpe peuvent être soit issues de carcasses classées en B (mais avec des pièces classées A), soit ne respectant pas le poids minimum de la carcasse entière, mais sans cumul de ces deux écarts ;
- Une proposition alternative est faite consistant à définir 2 poids minimum, l'un pour les pièces entières et l'autre pour les pièces de coupes. Cette option ne dégage pas non plus de consensus et nécessite un travail ultérieur du groupe.

Le représentant des consommateurs appelle l'attention du comité national à ne pas limiter les cahiers des charges à des seules exigences minimales définies dans la réglementation européenne pour les normes de commercialisation de viande de volailles, au risque de donner l'impression au consommateur que toutes les IGP sont équivalentes.

En conclusion, le comité national reprend les propositions suivantes sur les points abordés par le groupe de travail :

○ **Préparations de viande / produits élaborés**

Le comité valide l'orientation du groupe de travail de privilégier la valorisation des produits IGP en tant qu'ingrédients en s'inscrivant dans les lignes directrices de la Commission européenne. L'attention des opérateurs est appelée sur les conséquences pour les produits actuellement commercialisés en LR et IGP puisque les produits élaborés en LR ne pourront donc pas bénéficier d'une double certification LR-IGP.

○ **Modification du pourcentage de céréales de 75 à 70%**

Le comité national valide la position du groupe de travail (à savoir pas d'opposition à passer de 75% à 70%) mais il demande que la question de la liste des matières premières intégrées dans les dérivés de céréales fasse l'objet d'un travail, conjoint avec le secteur label rouge.

○ **Critères minimums pour une bénéficiaire d'une IGP « volailles »**

Le comité valide l'orientation du groupe de travail.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Antériorité / Ajout d'espèces et de produits dans un cahier des charges IGP</b> Le comité valide l'orientation du groupe de travail.</li> <li>○ <b>Pièces de découpe issues de carcasses ne respectant pas la totalité des critères de l'IGP</b> Le comité demande au groupe de travail de poursuivre sa réflexion sur l'option de l'introduction dans un cahier des charges de poids différents entre pièces entières et découpes, en prévoyant des modalités d'encadrement. Le comité national appelle l'attention sur l'impact potentiel sur l'ensemble des produits bénéficiant d'un label rouge ou d'une IGP, y compris hors volailles.</li> <li>○ <b>Agrément sanitaire des abattoirs</b> Le comité valide l'orientation du groupe de travail et confirme que l'abattage à la ferme doit pouvoir se faire.</li> <li>○ <b>Éjointage des pintades, cailles...</b> Le comité rappelle que l'éjointage sera interdit en agriculture biologique au 1<sup>er</sup> janvier 2022. Il demande que les commissions d'enquête consultent les ODG afin de les alerter sur la possibilité que l'éjointage pourrait un jour être interdit et que dans cette hypothèse, le recours à des volières pourrait être nécessaire, sous réserve que cela soit prévu dans le cahier des charges. Le comité national considère que ce sont les ODG qui doivent se prononcer en ayant connaissance de ce contexte.</li> </ul>
<b>2021-CN5xx</b>	<p><b>Bilan protection du foncier 2020</b></p> <p>L'examen de ce dossier est reporté à une séance ultérieure du comité national.</p>
<b>2021-CN5xx</b>	<p><b>Articulation des travaux de délimitation avec les différents zonages administratifs</b></p> <p>L'examen de ce dossier est reporté à une séance ultérieure du comité national.</p>
<b>2021-CN6XX</b>	<p><b>Règlement « OMNIBUS » - modification du règlement (UE) n°1151/2012 – information du comité national</b></p> <p>Le comité national est informé des évolutions envisagées de la réglementation européenne. Son attention est notamment appelée sur les conséquences de la nouvelle dichotomie entre modifications standard et modifications de l'Union. La directrice de l'INAO alerte le comité sur le fait que cette évolution conduira à ce que les modifications relèvent quasi exclusivement de modifications standard, lesquelles ne sont pas instruites par la Commission européenne, ce qui présente le risque d'une forme d'hétérogénéité dans l'évolution des cahiers des charges entre Etats-membres. Elle appelle également l'attention du comité national sur l'évolution envisagée dans le cadre de l'initiative REFIT en ce qui concerne l'hypothèse d'un transfert de l'instruction européenne des demandes à l'EU IPO (et non plus par la Commission européenne, gardienne des traités).</p>
<b>2021-CN6QD1</b>	<p><b>Question diverses - Point d'actualité groupe de travail « lait » label rouge</b></p> <p>Le comité national a pris connaissance du point Actualités que le groupe de travail « lait label rouge » a souhaité lui présenter</p>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le groupe a retenu l'idée de laisser la possibilité d'ouvrir dans un 2<sup>ème</sup> temps le label rouge au lait UHT s'il était fait la preuve de qualité supérieure.</li><li>- Le groupe a bien précisé qu'un socle des conditions de production du lait serait exigeant et commun aux 2 types de lait : lait frais et lait UHT.</li><li>- De ce fait, dans cette hypothèse, les produits courants de comparaison respecteront l'univers des 2 types de lait label rouge qui correspondent à des lieux de distribution différents (un lait du rayon frais LR comparé à un lait du rayon frais et un lait UHT LR comparé à un lait UHT).</li><li>- Concernant les conditions de production, le groupe va poursuivre ses réflexions en lien avec les experts techniques et les groupements demandeurs sur les points suivants :<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Le délai qualitativement acceptable pour la mise en œuvre du lait de la collecte au conditionnement</li><li>▪ Le nombre de transvasements</li><li>▪ Encadrer le stockage du lait</li><li>▪ Approfondir l'impact des traitements thermiques sur l'aspect nutritionnel</li><li>▪ Coupler la surface minimale de pâturage accessible par vache laitière / nombre de jours de pâturage et l'autonomie d'exploitation</li><li>▪ Revoir le pourcentage d'ensilage dans la ration alimentaire</li><li>▪ Proposer un minima de mètres linéaires par hectare</li></ul></li></ul> <p>Un membre a alerté le comité national sur le fait d'avoir 2 types de produits dans un même univers, ce qui peut créer de la confusion auprès des consommateurs. Il considère que le niveau d'exigence des conditions de production est encore à améliorer pour être crédible et clair auprès des consommateurs.</p> <p>La présidente précise que la communication, à la sortie éventuelle de ce(s) nouveau(x) labels rouges, devra être claire et précise.</p> <p>Des membres du comité rappellent qu'il existe déjà des labels rouges différents au niveau de la transformation avec un socle commun de production de matière première (steak haché frais et surgelé ou dans les AOP fromagères). Les membres du groupe rappellent que les exigences proposées sont fortes et qu'elles seront déjà difficiles à appliquer en l'état par les groupements demandeurs.</p> <p>Le comité national a salué ces nouvelles propositions qui permettent de clarifier le dossier et permettent au groupe de travail de poursuivre ses réflexions.</p> <p>Le comité national a approuvé à la majorité les orientations proposées par le groupe de travail (31 votants : 30 oui – 1 abstention), ainsi qu'à l'unanimité le prolongement de la mission du groupe de travail jusqu'au 31/12/2021 (31 votant).</p>
<b>2021-CN6QD2</b>	<p><b>Question diverses - CPC « Porc » - CPC « Produits de charcuterie/salaison pur porc » - Fixation d'une échéance pour le dépôt des dossiers ESQS</b></p> <p>Le comité national a pris connaissance de la présentation.</p> <p>Il a entériné les dates du 31 mars 2022 comme échéance pour demander aux ODG de rédiger les dossiers ESQS pour les labels rouges soumis aux CPC « Produits de charcuterie/salaison pur porc » et du 30 juin 2022 pour les labels rouges soumis aux CPC « Porc ». Un courrier présentant ces échéances sera adressé aux ODG concernés.</p>