

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 1^{er} juillet 2021 en visio-conférence</i>	
2021-CP400	DATE : 1^{er} juillet 2021

Personnes présentes :

Présidence assurée par Mme Dominique HUET

Membres de la commission permanente :

Mmes Chantal BRETHERS, Catherine DELHOMMEL Nathalie VUCHER
MM. Henri BALADIER, Pascal BONNIN, Benoit DROUIN, René GRANGE, Jean-Yves GUYON, Arnaud MANNER, Didier MERCERON, Jean François ROLLET,

Commissaire du gouvernement ou son représentant :

Mme Valérie PIEPRZOWNIK, représentant le Commissaire du Gouvernement

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

Mme Marion LOUIS
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 Marie GUITTARD, Claire BABOUILLARD, Adeline DORET, Sabine EDELLI, Alexandra OGNOV, Diane SICURANI,
MM. Raphael BITTON, Frédéric GROSSO, Franck VIEUX,

FAM : Mme Julie BARAT

H2COM:

Mme Sophie CUCHEVAL

Etaient excusés

Membres de la commission permanente :

MM. Philippe DANIEL, Mathieu DONATI, Jean-François RENAUD

Etaient absents :

MM. Gérard DELCOUSTAL, Bernard TAUZIA

Le directeur général de la DGAL ou son représentant.

* *
*

La présidente ouvre la séance qui se tient par visioconférence, via l'application Zoom et adresse un message à l'ensemble des membres explicitant les modalités d'identification, d'enregistrement et de conservation des débats ainsi que les modalités de vote.

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

2021-CP401	<p>IGP « Saucisse de Montbéliard » - Demande de modifications du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande. Elle a repris les remarques formulées dans l'analyse des services et insisté sur plusieurs observations complémentaires :</p> <ul style="list-style-type: none">- Modifications des règles relatives au lactosérum (dont la diversité des produits et l'impact sur le produit sont importants) ;- Suppression du critère de qualité du pH de la viande ;- Augmentation de la part de la matière première congelée (viande et gras) qui doit être expertisée compte-tenu de son impact sur le produit (d'autant plus que la durée de conservation de la viande congelée est également allongée). <p>Concernant l'introduction des verrassons, si l'intérêt en termes de bien-être animal est reconnu, la commission permanente s'est interrogée sur les méthodes existantes pour s'assurer de l'absence d'odeur. Il est également demandé quelles sont les pratiques au niveau de l'élevage qui permettent de limiter l'odeur (celles au niveau de l'abattage étant connues et documentées). Une interrogation est faite sur le terme « verrasson », afin de s'assurer qu'il est effectivement synonyme de « mâle non castré ».</p> <p>Concernant l'introduction de dispositions relatives aux élevages de porcs, la commission permanente a été informée du contexte local : compte-tenu du développement important des IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » et « Saucisse de Montbéliard », les éleveurs de la région souhaiteraient pouvoir bénéficier de la valorisation associée à ces IGP. Il est rappelé qu'en l'absence de localisation de la matière première à l'aire géographique, seules les dispositions dont il pourra être démontré l'impact sur le produit fini pourront être maintenues. La mise en place d'analyses sensorielles dans ce cadre est identifiée comme un élément positif permettant d'objectiver certaines dispositions. Il est par ailleurs mentionné que certaines dispositions ne relèvent pas d'un cahier des charges.</p> <p>La commission permanente a conclu que beaucoup de modifications étaient demandées et nécessitaient un important travail de commission d'enquête. Il est demandé, même si les CPC Viande de porc ne s'appliquent qu'aux produits sous label rouge, de s'assurer de l'absence d'incompatibilité avec les modifications demandées pour l'IGP « Saucisse de Montbéliard ».</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction de la demande de modification de l'IGP « Saucisse de Montbéliard » (13 votants – unanimité). Elle a approuvé la nomination de la commission d'enquête composée de M. BONNIN (président), Mmes VUCHER et DESCAT ; elle a également approuvé sa lettre de mission.</p>
2021-CP402	<p>Label Rouge n° LA 02/94 « Viande fraîche de gros bovins de boucherie » - Demande de modification du cahier des charges – Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier et de l'analyse des services.</p>

	<p>En l'absence de remarques, la commission permanente a jugé à la majorité la modification comme mineure et a donné un avis favorable à l'homologation du cahier des charges modifié (13 votants : 12 oui, 0 non, 1 abstention), selon la rédaction revue par les services de l'INAO et validée par l'ODG.</p>
2021-CP403	<p>Label Rouge n° LA 06/13 « Noix de Saint-Jacques surgelées (Pecten maximus) » - Demande de modification du cahier des charges - Basculement du suivi de la qualité supérieure - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>Mr Arnauld MANNER, qui a accompagné l'ODG dans la rédaction de cette demande, a été placé en salle d'attente et n'a participé ni aux débats, ni au vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification et de l'analyse des services. Elle a été informée de l'avis favorable du comité national du 30 juin pour donner délégation à la présente commission permanente pour statuer sur la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition (PNO) et le vote du cahier des charges, le cas échéant.</p> <p>Le représentant de la DGCCRF a rappelé qu'indépendamment du retrait de la DDM dans le cahier des charges, celle-ci demeurerait une obligation réglementaire dans l'étiquette du produit.</p> <p>Concernant l'intégration de noix fraîches dans le cahier des charges, il a été précisé que l'objectif était d'approvisionner 2 marchés distincts : celui des noix sans corail fraîches (poissonnerie, rayon marée des GMS, RHF) et celui des noix sans corail surgelées (freezer center, rayon surgelé des GMWS ou transformateurs).</p> <p>A la demande d'un membre, il est confirmé que le lavage était bien réalisé dans de l'eau. L'opportunité de préciser la pureté de l'eau a été évoquée mais n'a pas été retenue. Le glazurage est quant à lui réalisé par aspersion d'eau sur le produit à la sortie du surgélateur.</p> <p>Du fait de l'évolution de l'intitulé du cahier des charges et de sa réécriture au format actuel, la commission permanente estime majoritairement que la modification nécessite une mise en PNO et a lancé l'instruction de la demande de modification, à la majorité. Par délégation du comité national, elle a voté favorablement à la majorité la mise en œuvre de la PNO et, sous réserve de l'absence d'opposition lors de la PNO, l'approbation du cahier des charges modifié et le dossier ESQS.</p> <p>Questions posées (vote à main levée – majorité absolue): 13 votants</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour la classification du niveau de la modification : 1 mineure, 12 majeure - pour le lancement de l'instruction, sans nomination de la commission d'enquête : 12 oui, 1 abstention <p>Par délégation du comité national :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pour le lancement de la PNO du cahier des charges modifié : 12 oui, 1 abstention - pour l'approbation du cahier des charges modifié, sous réserve de l'absence d'opposition lors de la PNO : 12 oui, 1 abstention - pour l'approbation du dossier ESQS, sous réserve de l'absence d'opposition lors de la PNO : 12 oui, 1 non
2021-CP404	<p>Label Rouge n° LA 31/06 « Viandes fraîches ou surgelées et abats frais de porc » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente 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 » et de l'analyse des services.</p>

	<p>Suite à l'indication de la probable création d'un répertoire pour les préparations de viande de porc dans les CPC « Porc », une remarque a été soulevée sur l'intérêt d'intégrer dès maintenant les préparations de viandes à ce cahier des charges, sans attendre la modification des CPC. Les services ont précisé que ce répertoire sera validé en parallèle à l'approbation de la modification des CPC, si la filière souhaite l'intégrer, mais que le délai pour finaliser la révision des CPC n'est cependant pas connu.</p> <p>L'intégration d'un délai de 5 jours entre l'abattage et la surgélation, et sa comparaison dans la note de présentation (pas dans le cahier des charges) avec le délai fixé pour d'autres espèces (volailles) a fait l'objet d'une interrogation. En réponse il a été précisé que devant l'absence de ce délai au sein des CPC « Porc », l'ODG avait souhaité s'inspirer du principe de ce délai utilisé dans d'autres filières. Le délai de 5 jours, en lui-même, n'a rien à voir avec les autres espèces.</p> <p>Plusieurs membres ont estimé que les modifications apportées nécessitent la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition (PNO), notamment du fait de l'évolution du nom du Label Rouge et du contexte particulier du « Porc Label Rouge », pour lequel une ouverture des cahiers des charges à tous les opérateurs potentiels est nécessaire. Les services ont rappelé que l'évolution du nom était liée à une mise en cohérence des CPC. Le guide du demandeur d'un Label Rouge stipule que pour ce cas de figure, la mise en œuvre d'une PNO et la nomination d'une commission d'enquête ne paraissent pas nécessaires. Néanmoins au regard de l'ensemble des autres modifications, il a été considéré que les modifications allaient plus loin qu'une simple transposition des CPC.</p> <p>La commission permanente a été informée 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, la commission permanente a considéré, à la majorité, la demande de modification du cahier des charges n° LA 31/06 comme étant majeure (14 votants : 7 majeure – 3 mineure – 4 abstentions) et a approuvé le lancement de l'instruction de la demande de modification du cahier des charges n° LA 31/06 « Viandes fraîches ou surgelées et abats frais de porc » sans nomination de commission d'enquête (14 votants : 9 sans nomination – 3 avec nomination – 2 abstentions).</p> <p>Il a été regretté de ne pas avoir pu anticiper cette décision et d'avoir demandé une délégation pour ce dossier au comité national qui s'est tenu le 30 juin, comme pour le dossier CN403. Afin de ne pas restreindre les débats, la commission permanente a souhaité privilégier une présentation de la demande devant le prochain comité national du 7 octobre 2021, plutôt que de prévoir une consultation écrite dans un délai plus court.</p>
<p>2021-CP405</p>	<p>Projets de Label Rouge « Mayonnaise » - Demandes de reconnaissance en Label Rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>M. Pascal BONNIN (membre du PAQ) a été placé en salle d'attente et n'a participé ni aux débats, ni au vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des 2 demandes de reconnaissance présentées conjointement et de l'analyse des services.</p> <p>Les membres de la commission permanente ont félicité les services pour le travail d'analyse et de concertation déjà réalisé et la présentation conjointe des 2 projets, qui permet de mettre clairement en évidence les similarités et les divergences entre les 2 demandes.</p> <p>Les services de l'INAO ont indiqué que les opérateurs et les ODG avaient échangé en amont du dépôt des demandes. Cependant, les différences entre les marchés ciblés et les procédés de production ne leurs ont pas permis d'aboutir au dépôt d'une demande commune.</p>

	<p>Les membres ont confirmé les divergences soulevées par les services de l'INAO :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les produits ne seront pas distribués au même rayon (frais versus épicerie sèche), - 2 types d'huiles aux caractéristiques différentes (colza versus tournesol), - des procédés d'émulsion différents (artisanal versus industriel). <p>Du fait de ces divergences, les membres estiment qu'il serait difficile de regrouper les 2 demandes. Par ailleurs, il paraît extrêmement difficile d'orienter la demande auprès d'un seul ODG plutôt que l'autre.</p> <p>Les membres appuient l'analyse des services, notamment sur les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - examen de l'impact des huiles mises en œuvre, en lien avec l'indice de peroxyde et les DLC-DDM des mayonnaises, - la teneur en sel jugée trop élevée pour le produit du PAQ, - expertise nécessaire de l'ajout d'eau et de son impact dans le produit du PAQ, - analyse du procédé industriel décrit dans le cahier des charges du PAQ, qui ne permet pas de comprendre le moyen de conservation de la mayonnaise en l'absence de traitement thermique, à lier notamment avec l'absence de DLC. <p>L'absence d'ajout d'additifs a été saluée ; néanmoins, la rédaction « ajout en tant que tel » devra être revue afin de ne pas laisser supposer que les matières premières présentent des additifs.</p> <p>Un membre s'est interrogé sur la pertinence d'utiliser le terme « ovoproduits » dans une communicante destinée à éclairer le consommateur. Par ailleurs, il relève que de plus en plus de produit de comparaison mettent en avant l'utilisation d'œufs issus de poules élevées en plein air, avec des teneurs en jaunes d'œufs relativement élevées et proches de celles proposées dans les projets de cahiers des charges. Ce point devra être analysé pour distinguer clairement les produits labels rouges des produits courants.</p> <p>Au vu de ces observations, la commission permanente a estimé qu'il était plus pertinent de lancer l'instruction de chacune des demandes de reconnaissance. Par ailleurs, la commission d'enquête, lors de ces travaux et échanges avec les ODG, pourra examiner l'éventualité de réunir les opérateurs et les ODG autour d'un même cahier des charges. Pour répondre à une observation sur le fait que 2 cahiers des charges de même dénomination « Mayonnaise », risquent d'entraîner une confusion auprès des consommateurs, les services de la DGPE proposent de différencier les intitulés de ces 2 projets de cahiers des charges.</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable à l'unanimité pour lancer les 2 instructions et nommer une commission d'enquête commune, composée de Madame Corinne BORDE et M. Jean-Stéphane BLANCHARD (président) ;</p> <p>Le dossier de Caps Qualité sera instruit sous le n° provisoire LR 03/21. Le dossier du PAQ sera instruit sous le n° provisoire LR 04/21.</p> <p>Questions posées (vote à main levée – majorité absolue): Votants : 11</p> <ul style="list-style-type: none"> - pour le lancement de l'instruction : 11 oui - pour l'examen des demandes distinctes : 9 oui, 2 abstentions - pour la nomination de la commission d'enquête : 11 oui
<p>2021-CP406</p>	<p>Labels Rouges LA 08/93 « Veau fermier lourd élevé sous la mère et complétement aux céréales » et LA 34/99 « Viandes hachées et préparations de viande de veau fermier lourd élevé sous la mère et complétement aux céréales » – Demandes de modification des cahiers des charges - Opportunité de lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification concernant ces 2 cahiers des charges et de l'analyse des services.</p> <p>Le représentant des consommateurs a indiqué qu'il était favorable à l'alourdissement des</p>

animaux, gage de plus de qualité. Il s'est interrogé sur le fait d'écrire dans une caractéristique certifiée communicantes (CCC) le terme « fourrages », car pour les consommateurs, le veau n'est pas un ruminant. Ici, même si les veaux sont plus âgés, cela pourrait paraître en sa défaveur.

Conformément à la présentation faite par les services de l'INAO, les CCC seront revues lors de l'instruction pour répondre aux attentes du comité national. De plus, cette CCC est directement issue des exigences des CPC veau en cours de révision. Il s'agit donc d'un point relevant plus des CPC que du cahier des charges. Un retour vers le groupe de travail ad hoc sera donc réalisé.

Compte tenu des éléments présentés et en l'absence d'autres remarques, la commission permanente a donné un avis favorable à l'unanimité (11 votants) pour lancer l'instruction de ces 2 demandes et a nommé une commission d'enquête composée de MM. Henri BALADIER et Benoit DROUIN (identique à celle travaillant sur l'IGP Veau d'Aveyron et du Ségala).