

I. N. A. O.

**COMMISSION PERMANENTE DU
COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES,
LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES**

Résumé des décisions prises

Séance du 04 novembre 2021

2021-CP700

DATE : 1^{er} décembre 2021

Personnes présentes :

Présidence assurée par Mme Dominique HUET

Membres de la commission permanente :

Mmes Catherine DELHOMEL, Nathalie VUCHER

MM. Henri BALADIER, Pascal BONNIN, Philippe DANIEL, Gérard DELCOUSTAL, Mathieu DONATI, Benoit DROUIN, René GRANGE, Jean-Yves GUYON, Didier MERCERON, Jean-François RENAUD, Jean François ROLLET, Bernard TAUZIA

Personnes excusées

Membres de la commission permanente :

Mme Chantal BRETHERS

Personne absente

M Arnauld MANNER

Assistaient également

Commissaire du gouvernement ou son représentant :

M Nicolas CHEREL

La directrice générale de la performance économique et environnementale des entreprises

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:

MM. Adrien ORSAL, Bastien BULLIER, Joachim HAVARD, Franck VIEUX

Mmes Marie GUITTARD, Alexandra OGNOV, Julie BARAT, Claire BABOILLARD, Adeline DORET, Diane SICURANI, Christelle MARZIN, Catherine MARTIN-POLY

H2COM Mme Sophie CUCHEVAL

* *

La présidente ouvre la séance qui se tient par visioconférence, via l'application Zoom.

Elle la séance de l'instance dématérialisée par un message à l'ensemble des membres explicitant les modalités d'identification des participants, d'enregistrement et de conservation des débats ainsi que les modalités de vote.

La présence de chacun des membres est possible grâce à la visioconférence. Les membres 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-CP701	<p>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 - (Délégation du Comité national à la commission permanente).</p> <p>La commission permanente du comité national a pris connaissance de la demande d'extension de la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion de l'Association Lait de foin (Heumilch France).</p> <p>Sur délégation du comité national, la commission permanente a émis un avis favorable à la demande d'extension de la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion de l'Association Lait de foin (Heumilch France) pour les STG « Schaf-Heumilch / Sheep's Haymilk / Latte fieno di pecora / Lait de foin de brebis / Leche de heno de oveja » et « Ziegen-Heumilch / Goat's Haymilk / Latte fieno di capra / Lait de foin de chèvre / Leche de heno de cabra » (16 votants - 16 oui).</p>
2021-CP702	<p>« Trèfle du Perche » - Demande de reconnaissance en IGP - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier de demande de reconnaissance en IGP.</p> <p>La commission permanente a considéré que l'analyse des services soulignait bien les principales difficultés du dossier ainsi que les éléments restant à travailler. En outre, certains points supplémentaires sont mentionnés : la nécessité de préciser davantage les éléments relatifs à l'emploi du lactosérum, les niveaux d'intensification des élevages qui peuvent apparaître élevés.</p> <p>La commission permanente a longuement débattu de la manière d'aborder ce dossier entre la nomination d'une commission d'enquête ou le report de cette désignation compte-tenu du travail important restant à réaliser sur ce dossier.</p> <p>La Directrice de l'INAO appelle l'attention de la commission permanente sur le risque, en désignant dès à présent une commission d'enquête, que son instruction dure plusieurs années compte-tenu du travail restant à faire, alors même que l'INAO est souvent critiqué pour la longueur de ses instructions. Elle rappelle que les signes officiels de qualité sont, d'abord un outil de la politique agricole française, un outil de création de valeur et que cette préoccupation doit être prise en compte au moment de lancer une instruction afin de s'assurer de l'intérêt de la démarche. En l'espèce, les enjeux en termes de protection de la dénomination ne sont pas évidents, notamment compte-tenu des marques existantes et de la faible réputation de la dénomination.</p>

La commission permanente a considéré en particulier que la note de présentation technique et économique était incomplète et que les éléments sur les données économiques, les enjeux en termes de protection, les éléments de réputation avancés (preuves d'usages notamment en restauration et d'export non apportées) ainsi que la capacité du groupement à porter une démarche d'IGP (avec les coûts induits par la démarche) étaient incomplets à ce stade.

Le représentant de la DGPE appuie les remarques des services de l'INAO, il souligne en outre l'absence dans le document de contrôlabilité, des modalités de contrôle de certains éléments sensoriels du cahier des charges, ce qui est d'autant plus gênant que le contrôle de ces caractéristiques sensorielles n'est pas non plus prévu dans le plan de contrôle de la CCP existante.

Après en avoir débattu, la commission permanente a considéré que le dossier n'était pas assez abouti pour en lancer l'instruction.

Elle souhaite que les fondements de la demande d'enregistrement en IGP soient précisés et s'interroge sur la pertinence du choix de la réputation pour baser cette demande considérant qu'à ce stade, les éléments de preuve sont plutôt faibles. La commission permanente souhaite que le groupement s'interroge sur ce sujet, en envisageant éventuellement d'axer la demande sur une qualité déterminée ou d'autres caractéristiques (forme du fromage, place du trèfle fourrager, technologie fromagère, qualité nutritionnelle etc...) et en apportant la démonstration du lien entre cette qualité déterminée et l'aire géographique.

Le Commissaire du Gouvernement demande que dans l'hypothèse d'une décision négative de la commission permanente vis-à-vis du lancement de l'instruction, le courrier qui serait alors adressé au groupement détaille les motivations du refus avancées par la commission permanente, afin que le groupement travaille avec les services de l'INAO sur cette base.

Il souligne que si la dimension économique n'est bien évidemment pas la seule à considérer dans une démarche d'IGP, elle est essentielle et qu'elle doit être complétée pour mieux expliquer les enjeux de cette démarche. Il souligne également le risque, si une commission d'enquête était nommée, que le groupement considère que celle-ci doit nécessairement aboutir au vote favorable de la reconnaissance en IGP.

La commission permanente considère que les différents éléments mentionnés justifient que la pré-instruction de ce dossier soit poursuivie avant de lancer l'instruction avec la désignation d'une commission d'enquête.

La commission permanente n'a pas émis d'avis favorable au lancement de l'instruction de cette demande (15 votants - 3 oui, 11 non, 1 abstention).

Elle a motivé sa décision sur les éléments suivants :

- Nécessité de préciser les motivations de la demande d'enregistrement en IGP,
- Nécessité de compléter la note d'impact technique et économique notamment en ce qui concerne la création de la valeur envisagée, les preuves de commercialisation en France et à l'étranger ainsi que les enjeux en termes de protection ;
- Nécessité de préciser sur quel motif la demande d'IGP est basée, avec une interrogation sur la pertinence du choix de la réputation dont la démonstration n'est pas faite à ce stade (et la nécessité d'étoffer les preuves de réputation si la demande restait basée sur celle-ci).

	<p>- Nécessité de fournir les preuves de la capacité du groupement à fonctionner en futur ODG, La commission permanente s'interroge également sur le choix de l'IGP comme outil répondant aux objectifs poursuivis par la filière.</p>
<p>2021-CP703</p>	<p>Label Rouge n° LA 01/10 « Filets de maquereaux marinés au Muscadet AOC et aux aromates » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de la PNO - Vote (Délégation du Comité national à la commission permanente)</p> <p>Mr Didier Merceron a été placé en salle d'attente et n'a participé ni aux débats, ni au vote.</p> <p>Comme lors de la première présentation de ce dossier, le représentant des consommateurs a rappelé qu'il était dommageable qu'un label rouge abandonne un critère fondamental sur l'approvisionnement en maquereaux d'origine locale. Il est toutefois rappelé que ce sont ces critères qui ont conduit à la suspension de la production en 2014.</p> <p>Par ailleurs, les critères de sélection des maquereaux sont renforcés dans le cahier des charges permettant d'assurer un produit de très bonne qualité, confirmée par les analyses sensorielles.</p> <p>Certains membres estiment que le fait de réunir 2 CCC en une seule et ainsi de la rallonger risque de la rendre difficilement lisible (taille plus petite) et réduit donc sa visibilité par les consommateurs.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, et par délégation du comité national, la commission permanente a procédé au vote.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable au lancement de la PNO du cahier des charges LA 01/10 modifié (14 votants : 13 oui - 1 abstention), à son homologation, sous réserve de l'absence d'opposition lors de la PNO (14 votants : 13 oui - 1 abstention) et à la validation du dossier ESQS modifié (14 votants : 13 oui et 1 non).</p>
<p>2021-CP704</p>	<p>Label rouge n° LA 05/91 « Melon » - Demande de transfert d'ODG et de modification du cahier des charges – Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction – Vote</p> <p>M. Didier Merceron et M. Pascal Bonin ont été placés en salle d'attente et n'ont participé ni aux débats, ni au vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier de transfert de reconnaissance en qualité d'ODG et de modification du cahier des charges Label Rouge n° LA 05/91 « Melon » déposé par l'Association Qualité Goût du Sud et de l'analyse des services, auparavant géré par le PAQ.</p> <p>Il a été indiqué par certains membres que le refus de l'Association Qualité Goût du Sud (souhaitant récupérer la gestion de ce Label Rouge) d'accepter la plupart des modifications proposées par Vendée Qualité s'inscrivait dans une logique concurrentielle entre opérateurs, toutefois ce refus est compréhensible pour le maintien de la qualité supérieure du produit. A ce titre, le maintien de l'exigence de la mesure du taux de sucre \geq à 12° Brix sur chaque melon possible au moyen de la « toppeuse » a été considéré comme inaccessible aux petits producteurs (notamment vendéens) car cet outil est trop onéreux. A défaut de pouvoir acquérir</p>

	<p>une toppeuse, le recours à un échantillon représentatif contrôlé à toutes les étapes de production pour garantir ce taux de sucre, proposé par Vendée Qualité, a été jugé acceptable par certains membres. La commission permanente n'a toutefois pas demandé que le PM18 du cahier des charges soit modifié sur ce point. Elle a émis l'hypothèse que les opérateurs vendéens présenteraient probablement une demande de reconnaissance en Label Rouge pour le melon.</p> <p>La DCGCCRF aurait souhaité que le taux de sucre égal ou supérieur à 12° Brix soit augmenté pour un melon Label Rouge bien que n'étant pas un point proposé dans les modifications du cahier des charges.</p> <p>La DGPE a estimé que la durée de rotation d'au moins 5 ans sans culture de melon sur une même parcelle était positive pour limiter les risques de fusariose pour laquelle les moyens de lutte sont limités. Elle aurait cependant voulu disposer d'informations sur les assolements prévus au cours de cet intervalle.</p> <p>La DGPE a également rappelé l'interdiction d'utiliser une étiquette et un emballage plastiques à compter de 2022 pour les lots de fruits et légumes de moins de 1,5 kg.</p> <p>Enfin, le représentant des consommateurs s'est montré satisfait de la hausse de la limite maximale de 1 350 g à 1 750 g (PM 20 du cahier des charges) afin d'avoir des melons de plus gros calibre sur le marché.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable au retrait de la reconnaissance en qualité d'ODG du PAQ pour le cahier des charges LA 05/91 (12 votants : 11 oui et 1 abstention) et à la reconnaissance de l'Association Qualité Goût du Sud en qualité d'ODG pour ce Label rouge (12 votants : 11 oui et 0 non).</p> <p>Concernant les modifications du cahier des charges, la commission permanente les a jugées comme étant mineures (12 votants : 11 mineures et 1 abstention). Par conséquent, la commission permanente a pu se prononcer sur l'homologation du cahier des charges pour lequel elle a émis un avis favorable (11 votants : 10 oui et 1 abstention). Elle a également approuvé le dossier ESQS modifié (11 votants : 10 oui et 1 abstention).</p>
<p>2021-CP705</p>	<p>Label rouge n° LA 26/89 « Mimolette vielle ou extra-vieille » - Modification du dossier ESQS – Vote</p> <p>M. Pascal Bonin 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 modifications proposées au dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure (ESQS). Un membre indique qu'il n'est pas surprenant pour un produit comme celui-ci où il est question de piquant, d'amertume, de goût salé prononcé, que le test hédonique ne soit pas concluant. Les consommateurs sont censés être des consommateurs réguliers et connaisseurs du produit, mais il s'agit de déclaratif. Il est compliqué pour un jury standard d'apprécier un produit si particulier.</p> <p>Un membre indique qu'il n'y a pas de limite au vieillissement du produit dans le cahier des charges et qu'il faut peut-être se poser la question d'en mettre une afin de garantir la qualité supérieure du produit, car il va devenir de plus en plus salé, de plus en plus piquant, il va se déliter ce qui va le rendre moins appréciable selon lui.</p> <p>Un autre membre lui répond que tout repose sur les termes employés pour les descripteurs. L'importance des mots utilisés pour la réalisation des tests est incontestable et il est nécessaire que les ODG prennent le temps d'en discuter</p>

	<p>avec les laboratoires. Trouver des termes non équivoques, pertinents, pour les tests hédoniques est un point fondamental dans la réussite des tests. En vieillissant, c'est effectivement un produit avec un caractère plus « agressif » selon ce membre mais il reste un produit de qualité malgré tout.</p> <p>Un autre membre considère qu'il y a un problème avec le critère « goût salé », car il est simple d'obtenir le résultat attendu « plus salé », il suffit de rajouter du sel. Cela ne va pas dans le sens de la santé. D'autres membres lui répondent que c'est un produit dont l'attendu est « plus salé » car en vieillissant, il y a concentration de sel plus élevée par la perte en eau, ce n'est pas la quantité de sel initiale qui est en question.</p> <p>Un membre est intervenu pour indiquer que ce descripteur « goût salé » n'était peut-être pas représentatif et pertinent et n'avait certainement pas sa place dans le dossier ESQS.</p> <p>Pour ce qui est du test hédonique, il y a des cas un peu similaires dans d'autres filières, où le test hédonique ne fonctionne pas du fait de la difficulté à trouver le jury adéquat. Il faut peut-être envisager de passer sur un mode 2, où ce test sera remplacé par une autre approche ou une autre façon d'aborder le test. Le mode 1 n'est certainement pas adapté à ce produit spécifique. Cela renvoie à une question qui se pose de manière transversale à tous les Labels rouges. Le sujet pourrait être abordé lors d'une réunion avec les laboratoires qui a déjà été envisagé par la Présidente de la commission ESQS. Cette rencontre serait l'occasion de les alerter sur la nécessité d'avoir des échanges entre ODG et laboratoires, afin de mieux identifier ce qui est attendu, les objectifs du dossier ESQS.</p> <p>Un membre a indiqué que le test hédonique ne constituait pas pour lui une preuve tangible de de qualité supérieure. Par ailleurs, en réponse à la remarque d'un membre sur le taux de sel, il explique qu'au travers d'un signe de qualité, le consommateur cherche à se nourrir d'un savoir-faire, d'un territoire, d'une histoire. Selon lui, on ne peut pas réduire le produit de qualité à un paramètre santé.</p> <p>La Présidente propose de passer au vote du dossier ESQS modifié, en retirant de la grille de caractérisation le critère « goût salé ».</p> <p>La proposition de travailler sur un mode 2 sera faite à l'ODG mais il est important malgré tout de voter sur la proposition faite afin de lui permettre d'avancer en programmant des tests (analyse sensorielle) et, ainsi, de ne pas rester sur un suivi de la qualité supérieure qui se limite à des tests hédoniques (anciens mode 1). Le prochain profil sensoriel sera à réaliser à 2023, et l'ODG est invité à présenter les résultats avec une éventuelle proposition de mode 2.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable à la validation du dossier ESQS (12 votants : 9 oui - 2 non - 1 abstention)</p>
<p>2021-CP706</p>	<p>Label rouge n° LA 09/08 « Produits de saucisserie » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement la PNO - Vote (Délégation du Comité national à la commission permanente)</p> <p>Mme Dominique HUET a été placée en salle d'attente et n'a pas participé aux débats, ni au vote. Pour ce dossier, la séance a été présidée par M. Henri BALADIER.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges n° LA 09/08 « Produits de saucisserie », du rappel des remarques émises par la commission permanente et le comité national des 6 et 7 octobre 2021, des réponses apportées par le groupement demandeur et de l'analyse des services.</p>

	<p>Les membres ont souligné que ce dossier a beaucoup évolué depuis sa dernière présentation. Parmi ces évolutions, il est noté que le demandeur accepte de rendre obligatoire l'utilisation d'ingrédients sous SIQO lorsqu'une dénomination de vente comporte un ingrédient où au moins un SIQO est reconnu.</p> <p>La DGPE a souhaité que cette position, faisant suite à la décision prise pour le répertoire des préparations de viande de volailles fermières, fasse l'objet d'un débat plus transversal lors d'une prochaine séance du comité national afin de se positionner sur une doctrine qui s'appliquerait à l'ensemble des produits transformés Label rouge. Elle rappelle que dans le cas du répertoire des préparations de viande de volailles fermières il est indiqué « <i>Lorsqu'ils sont disponibles sur le marché, les ingrédients sous signes officiels de la qualité et d'origine (SIQO) doivent être privilégiés sauf justification dûment apportée par l'opérateur à l'ODG. Seuls les ingrédients bénéficiant d'un Label Rouge ou le cas échéant d'un autre signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) peuvent être mis en avant dans la dénomination de vente du produit</i> ». Elle estime que le contexte est différent entre un répertoire où les instances professionnelles de l'INAO n'ont pas à valider chaque recette et un cahier des charges où la liste des ingrédients fait l'objet d'une validation par ces mêmes instances. L'objectif de ce débat serait donc d'obtenir une position claire du comité national sur ce point.</p> <p>La qualité des herbes employées a fait l'objet de suggestions. Le cahier des charges précise que les épices doivent être ionisées, la commission permanente propose que les herbes le soient également. Par ailleurs, parmi les formes autorisées pour leur utilisation, elle considère qu'il peut être ajouté la forme lyophilisée. Ces propositions seront communiquées au demandeur.</p> <p>Quelques remarques récurrentes pour les produits de charcuterie ont été émises dont l'indication de la quantité de matières premières mises en œuvre comme élément de la qualité supérieure, l'emploi du gaz carbonique à la place de l'eau et de la glace, la suppression du dextrose et la diminution des sucres résiduels. Pour l'indication de la quantité de matières premières mises en œuvre, il a été jugé que l'utilité de ce type de disposition pour un produit cru est mineure.</p> <p>La commission permanente a tenu à réitérer sa volonté de solliciter, dans les meilleurs délais le comité national sur la position à prendre pour l'emploi d'ingrédients sous SIQO dans la dénomination de vente d'un produit label rouge.</p> <p>La commission permanente a été informée du caractère approuvable de l'avenant au plan de contrôle mis à jour dans l'attente de la validation des dispositions communes de contrôle pour la filière « Produits de charcuterie/salaison pur porc Label Rouge ».</p> <p>En l'absence d'autres remarques, par délégation du comité national, la commission permanente a procédé au vote. Elle a émis un avis favorable au lancement de la PNO du cahier des charges modifié (12 votants : 11 oui et 1 abstention). La commission permanente, sous réserve de l'absence d'opposition durant la PNO, a également voté en faveur de l'homologation du cahier des charges modifié (12 votants : 11 oui et 1 abstention) et de la validation du dossier ESQS modifié (12 votants : 11 oui et 1 abstention).</p>
<p>2021-CP707</p>	<p>Label rouge n° LA 11/04 « Farine pour pain de tradition française » - LA 20/06 « Farine pour pain courant » - LA 05/14 « Farine de meule » - Demande de modification temporaire - Examen de la demande – Vote</p> <p>Le dossier étant le dernier de l'Ordre du jour, Pascal Bonnin a quitté la séance et n'a participé ni aux débats, ni au vote.</p>

La commission permanente a pris connaissance du dossier de demande de modification temporaire des 3 cahiers des charges Label Rouge LA 20/06, LA 11/04 et LA 05/14.

L'ODG demande à pouvoir modifier temporairement la valeur minimale du poids spécifique (PS) des blés en passant de 76 à 74 kg/hl, mesuré sur les mélanges réalisés par les organismes stockeurs et dans le cadre de l'agrégage des blés à la réception au moulin. Cette demande fait suite au contexte climatique exceptionnel de l'année 2021.

Au regard des résultats des tests de panification fournis par l'ODG et des résultats fournis par FranceAgriMer, il n'y a pas de corrélation directe entre la valeur du PS (au moins jusqu'à une valeur du PS de 74 kg/hl) et la qualité panifiable des blés mesurée par la note de panification.

Le représentant des consommateurs regrette qu'il y ait des variables d'ajustement, certaines années, sur des critères d'appréciation des grains.

La DGCCRF admet que les conditions climatiques de l'été 2021 ont eu des conséquences sur la qualité des blés. Elle fait remarquer que ce type de modifications temporaires risquent de devenir récurrentes avec le changement climatique et qu'il faudra certainement envisager de faire évoluer les valeurs de PS afin d'éviter d'avoir des modifications temporaires successives des cahiers des charges farine.

Certains membres se sont questionnés sur la date proposée de fin de cette modification temporaire (31/10/2022) qui leur semble arriver un peu tard au regard des dates de fin de récolte (plutôt fin août). Il est précisé par d'autres membres et les services de l'INAO que cette date correspond plutôt à la fin de la campagne commercialisation de la farine. Par conséquent, il est proposé de la maintenir au 31/10/2022.

La plupart des membres reconnaissent que le PS n'agit pas sur la qualité finale des farines mais plutôt sur les quantités de farines produites. Le comité se questionne sur l'intérêt du poids spécifique comme critère qualitatif dans les cahiers des charges Label Rouge qui est plutôt un critère commercial en lien avec le rendement. Les services feront part de cette remarque à l'ODG et à la commission nationale « Farine Label Rouge ».

Concernant les modifications temporaires des 3 cahiers des charges, la commission permanente s'est prononcée sur la modification temporaire des 3 cahiers des charges pour laquelle elle a émis un avis favorable (10 votants : 7 oui, 2 non et 1 abstention).