

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 14 décembre 2021</i>	
2021-CP800	DATE : 14 décembre 2021

Personnes présentes :

Présidence assurée par Mme Dominique HUET

Membres de la commission permanente :

Mmes Chantal BRETHERS, Catherine DELHOMMEL (après-midi), Nathalie VUCHER
MM. Henri BALADIER, Pascal BONNIN, Philippe DANIEL, Gérard DELCOUSTAL, Mathieu DONATI, René GRANGE, Jean-Yves GUYON, Arnaud MANNER (matin), Didier MERCERON, Jean-François RENAUD, Jean-François ROLLET.

Personnes excusées

Membres de la commission permanente :

Mme Catherine DELHOMMEL (matin)
M Benoit DROUIN, Arnaud MANNER (après-midi)

Membre absent

MM Bernard TAUZIA

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. Bastien BULLIER, Franck VIEUX, Raphaël BITTON

Mmes Marie GUITTARD, Alexandra OGNOV, Julie BARAT, Claire BABOUEILLARD, Adeline DORET, Sabine EDELLI, 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-CP801	Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 6 octobre 2021 La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises de la séance du 6 octobre 2021.
2021-CP802	Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 04 novembre 2021 La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises de la séance du 4 novembre 2021.
2021-CP803	« Miel de tilleul de Picardie » - Demande de reconnaissance en IGP - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction La commission permanente a pris connaissance de la demande de d'enregistrement en IGP de la dénomination "Miel de tilleul de Picardie". La commission permanente a souligné quelques points positifs relatifs à ce dossier et notamment la définition d'un seuil bas de teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF), même s'il est regretté que ce taux ne soit encadré que lors de l'extraction, et non sur la durée. Une question est posée sur le taux de saccharose qui semble relativement élevé par rapport aux données fournies dans le dossier. La commission permanente a considéré que le taux de 10% fixé pour l'analyse pollinique posait question et nécessitait une expertise complémentaire, au regard notamment des éléments présents dans le dossier qui font état d'une teneur moyenne de 19% (avec une marge d'erreur de 13%). Les arguments avancés ne semblent pas convaincants. Une hypothèse sur la taille des grains de pollen est émise afin de justifier ce seuil bas. Ce seuil soulève d'autant plus de questions que la dénomination demandée en IGP inclut le terme "tilleul" et la compatibilité de cette dénomination avec la réglementation est demandée. La période de floraison affichée semble longue (du 1er juin au 31 juillet), et peut-être de nature à justifier la présence de pollen parasite dans le miel. La commission permanente a par ailleurs considéré que le dossier manquait d'éléments sur l'encadrement des températures de chauffage, sur les techniques d'extraction, sur l'ensemencement, le nourrissage des abeilles (est-ce une des raisons expliquant les relatives fortes teneurs en saccharose ?) Une interrogation est exprimée sur la dénomination demandée à l'enregistrement, excluant les autres types de miels, alors même que le seuil d'analyse pollinique est bas. Ce point doit être expertisé par la commission d'enquête, la dénomination de l'IGP pouvant évoluer si une intégration d'autres types de miels était souhaitée.

	<p>Concernant l'aire géographique, des éléments sont demandés sur l'intégration de communes du département du Val d'Oise et du Pas-de-Calais, ainsi que sur la présence effective de producteurs.</p> <p>Le représentant de la DGCCRF fait état des remarques des services locaux et notamment l'intérêt et les enjeux de cette démarche d'IGP afin d'une part d'encadrer les pratiques et de favoriser la lutte contre les fraudes. Une interrogation avait également été formulée sur la capacité à contrôler le taux de HMF à l'extraction, et non pas au stade de la production.</p> <p>Le tilleul pouvant produire du miellat, des clarifications sont demandées afin de garantir l'absence de miellat dans le miel et l'exclusivité du miel de fleurs (des doutes sont exprimés sur la faculté de le faire avec la conductivité).</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction de cette demande (13 votants, 10 oui, 1 non, 2 abstentions). Elle a émis un avis favorable à l'unanimité (13 votants) à la désignation d'une commission d'enquête composée de Mme. FAUCOU (présidente) et M. Rémi LECERF ainsi qu'au projet de lettre de mission. Enfin, la commission permanente a demandé qu'une pré-information (12 votants - unanimité) à l'échelle régionale et nationale soit mise en œuvre par le groupement.</p>
<p>2021-CP804</p>	<p>« Calisson d'Aix » ou « Calisson d'Aix-en-Provence » - Demande de reconnaissance en IGP - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de d'enregistrement en IGP des dénominations "Calisson d'Aix" ou "Calisson d'Aix-en-Provence".</p> <p>La commission permanente a longuement débattu de cette demande.</p> <p>D'une part, elle a regretté que le cahier des charges permette une grande variabilité dans les pratiques des opérateurs, avec quasiment autant de recettes que de fabricants. D'autre part, elle a regretté l'ouverture à différents types de sucres dont en particulier le mélange sucrose-fructose. La présence d'additifs et notamment le E220 et les anhydrides sulfureux est regrettée.</p> <p>Concernant les dispositions prévues relatives au taux de sulfites et de l'activité de l'eau, il est souligné qu'il serait important que leur contrôle soit prévu au moment le plus adapté, à savoir sur le produit fini.</p> <p>La commission permanente a débattu de la dénomination proposée "Calisson d'Aix" ou "Calisson d'Aix-en-Provence", conduisant à réserver le terme "Provence" pour les calissons et produits comparables. Elle a craint que la démarche, portée par un opérateur ultra-majoritaire vise à exclure des petits producteurs dont la production est également très qualitative. Elle s'est interrogée sur une dénomination de type "Calisson d'Aix".</p> <p>Globalement, la commission permanente a demandé qu'une vigilance toute particulière soit apportée à l'instruction de cette demande afin que la demande ne soit pas de nature à réserver une dénomination pour un nombre limité d'opérateurs et sur une aire ne comprenant que peu de communes.</p> <p>Concernant le cahier des charges, la commission permanente a regretté que la localisation d'au moins une des matières premières principales (melon ou amande) ne soit pas prévue dans le cahier des charges, quitte à en élargir le périmètre (et ainsi associer davantage d'opérateurs). L'absence de localisation des matières premières a conduit à des interrogations sur le lien à l'origine de ce produit, qui, pour certains, relève davantage d'une STG en tant que recette dont les matières premières ne sont pas localisées.</p>

	<p>Concernant le pourcentage de fruits confits, celui-ci est jugé insuffisant par certains, d'autant que la gamme des fruits autres que le melon est très vaste et que du melon d'eau est par ailleurs autorisé.</p> <p>Sur l'origine des matières premières, il est rappelé que la réglementation relative aux IGP ne permet de restreindre l'origine que si cette restriction est justifiée par rapport au lien à l'origine du produit et si cette restriction concerne l'aire géographique de l'IGP (et non pas une zone plus vaste).</p> <p>Le représentant de la DGPE souligne que le cahier des charges met en avant des calissons de qualité différentes, et qu'il est important de mieux codifier les savoir-faire, comme par exemple le recours au broyat d'amandes, afin d'attester de la qualité de ce produit. Il rejoint les remarques émises sur la trop grande diversité des pratiques autorisées. Par ailleurs, il relève que l'association produit de 450 à 500 tonnes conformes au cahier des charges et 150 tonnes d'autres calissons, il souhaite que le groupement soit alerté sur le risque d'auto-évocation et d'atteinte à l'IGP que pourraient constituer ces volumes hors IGP.</p> <p>La commission permanente a demandé qu'une information générale sur le dossier soit organisée compte-tenu des conséquences en termes de réservation du nom. Elle a également demandé que soient recherchées les informations (via les chambres des métiers ou chambres d'agriculture) sur le nombre d'opérateurs hors demandeurs.</p> <p>La commission permanente a débattu de l'opportunité de désigner dès à présent une commission d'enquête au risque que l'instruction soit très longue ou de demander des éléments complémentaires avant de lancer cette instruction. Si elle est vigilante à ne pas nommer de commission d'enquête sur des dossiers qui n'auront aucune chance d'aboutir, elle a considéré s'agissant de ce dossier, que des échanges entre groupement et commission d'enquête étaient nécessaires pour faire évoluer la demande. Toutefois, elle a rappelé que la nomination d'une commission d'enquête ne signifiait pas que la demande aboutirait nécessairement favorablement. Elle a également tenu à rappeler que certaines exigences fondamentales devront être clairement posées au demandeur, en toute transparence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'exigence que la demande ne doit pas conduire à réserver un nom géographique au bénéfice d'un nombre limité d'opérateurs mais doit permettre l'adhésion collective d'un plus grand nombre ; - La nécessité de reconsidérer l'aire géographique au regard de la situation des opérateurs existants ; - l'opportunité d'envisager une évolution de la dénomination en "Calisson d'Aix"; - La réflexion visant à permettre de localiser certaines matières premières en vue de justifier le lien avec l'origine du produit (et non pas une simple recette qui relèverait davantage d'une démarche de STG). <p>Suite à ces différents débats, la commission permanente a émis un avis favorable (14 votants, 10 oui, 2 non, 2 abstentions) au lancement de l'instruction de la demande de reconnaissance en IGP « Calisson d'Aix » ou « Calisson d'Aix-en-Provence ».</p> <p>Elle a approuvé (14 votants, 12 oui, 2 non) la nomination d'une commission d'enquête composée de M. Philippe DANIEL (président), Mathieu DONATI et Laurence CHABRIER et approuvé sa lettre de mission.</p> <p>Enfin, la commission permanente a souhaité que le groupement mette en œuvre une pré-information relative à cette demande (14 votants, 13 oui, 1 abstention).</p>
<p>2021-CP805</p>	<p>Label Rouge n° LA 03/81 « Viande fraîche de veau nourri par tétée au pis pouvant recevoir un aliment complémentaire liquide » - Validation dossier ESQS</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure déposé par l'ODG.</p>

	<p>Aucune remarque n'a été formulée.</p> <p>La commission permanente a approuvé le dossier ESQS de ce Label rouge (12 votants : 11 oui et 1 abstention).</p>
2021-CP806	<p>Label Rouge n° LA 29/05 « Pâté de campagne supérieur » - Demande de modification - Examen de l'opportunité de lancement de l'instruction</p> <p>M. Jean-François RENAUD (APPSO) a été placé en salle d'attente et n'a pas participé aux débats, ni au vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges n° LA 29/05 « Pâté de campagne supérieur ». Elle a été informée de la forte progression des productions de pâté de campagne supérieur Label Rouge « aromatisé ». La possibilité d'élargir un cahier des charges à différentes recettes sans pour autant encadrer précisément les ingrédients concernés interroge certains membres de la commission permanente. Il est rappelé que les proportions d'ingrédients peuvent être très différentes en fonction des recettes et font l'objet d'un encadrement, soit par les dispositions réglementaires, soit par les recommandations des producteurs d'ingrédients. En cohérence avec un cahier des charges précédemment instruit par la commission permanente, il a été intégré la phrase « <i>En cas d'utilisation d'une dénomination de vente faisant référence à un ingrédient pouvant bénéficier d'un SIQO, celui-ci doit obligatoirement être sous SIQO</i> ». Il est prévu que cette proposition soit soumise au vote lors du prochain comité national afin de recueillir une position transversale sur cette disposition pour les différents cahiers des charges Label Rouge qui pourraient être concernés. En cas d'avis favorable du comité national, la rédaction de cette phrase pourrait faire l'objet d'améliorations.</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 ». Elle a également été informée que le projet de dossier ESQS était rédigé mais nécessitait quelques améliorations. Il lui sera présenté ultérieurement pour validation.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, la commission permanente a procédé au vote. Elle a émis un avis favorable au lancement de l'instruction de la demande de modification et a estimé qu'elle pouvait être jugée comme « mineure » (12 votants : 8 « mineure », 2 « majeure » et 2 abstentions). La commission permanente, a également voté en faveur de l'homologation du cahier des charges modifié (12 votants : 9 oui et 3 abstentions).</p>
2021-CP807	<p>« Farine de gruau » – Demande de reconnaissance en Label Rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>Pascal BONNIN quitte la réunion, ce dossier étant le dernier de la matinée.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance et de l'analyse des services.</p> <p>La commission s'interroge sur la dénomination commerciale de « farine de gruau » et de savoir si elle concerne bien une farine de blé. Cette dénomination demande à être clarifiée pour une meilleure compréhension par le consommateur (gruau de blé).</p> <p>Plusieurs membres sont d'accord pour relever que la phrase du point de maîtrise PM29 « Absence de traitement insecticide de stockage depuis la récolte » et la caractéristique certifiée communicante évoquant « Après récolte » prêter à confusion connaissant la possibilité des producteurs de traiter directement les blés à la récolte depuis la moissonneuse batteuse.</p> <p>Certains membres demandent que la qualité des protéines du gluten soit précisée sachant que c'est le point fort de ce type de farine.</p>

	<p>Il sera nécessaire d'expertiser la pertinence du choix des paramètres proposés : W (force boulangère) et G (proportionnel à la racine carrée de l'extensibilité (L)), de leur valeur cible et de rechercher d'autres paramètres plus pertinents en lien avec la qualité des protéines (P, P/L, ...) et l'aptitude technologique de la farine de gruau.</p> <p>Il est évoqué par la DGPE que le PM concernant l'utilisation des régulateurs de croissance sera réexaminé lors du bilan de la PNO du cahier des charges LA 11/04 « farine pour pain de tradition française » en janvier 2022. Ce sujet peut donc être mis entre parenthèse pour l'instant et sera revu à l'issue du bilan de PNO pour le LA 11/04.</p> <p>La troisième caractéristique certifiée communicante "Farine sans additifs" n'est pas jugée recevable par le DGCCRF du fait de sa position sur l'utilisation du terme « sans » transmise à l'INAO dans un courrier du 18/11/2019.</p> <p>Concernant le dossier ESQS, la commission soulève le problème de l'échantillonnage du PPC qui n'est pas réalisé dans le commerce. Si le PPC est prélevé au hasard dans le commerce, il est suggéré que le taux de protéines ne soit pas imposé. Le choix de farine T45 ou T55 en fonction du type de farine Label Rouge testé devra être écrit clairement dans le dossier ESQS.</p> <p>Plusieurs membres de la commission permanente constatent que c'est un dossier qui soulève beaucoup de questions mais qui ne remet pas en cause le lancement de l'instruction avec une commission d'enquête.</p> <p>Les services ont soulevé un certain nombre de points qui rejoignent les remarques des membres de la commission d'enquête. Ils seront également pris en compte pour les travaux de la commission d'enquête.</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable pour le lancement de l'instruction (13 votants : 12 oui et 1 abstention), et compte tenu des remarques émises approuve la nomination d'une commission d'enquête et le projet de lettre de mission joint au dossier à l'unanimité (13 votants).</p> <p>La Présidente a proposé M. Rémi LECERF (Président), M. MERCERON et MM Catherine DELHOMMEL, sous réserve que leurs candidatures soient retenues pour la nouvelle mandature.</p>
2021-CP808	<p>Label Rouge n° LA 35/99 « Œufs fermiers de poules élevées en plein air » - LA 09/97 « Œufs de poules élevées en plein air » - LA 35/88 « Poule fermière élevée en liberté » - SYVOL QUALIMAINE - Demande de modifications – Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la note de présentation et de l'ensemble des documents associés, concernant la demande de modification des 3 cahiers des charges Label Rouge LA 09/97 « Œufs de poules élevées en plein air », n° LA 35/99 « Œufs fermiers » - LA 35/88 « Poule fermière élevée en liberté » présentée par l'ODG SYVOL QUALIMAINE.</p> <p>La commission permanente s'est interrogée sur la fonction et l'efficacité de l'ajout d'un critère sur l'homogénéisation des œufs après cassage et plus précisément sur la limitation de la pression d'homogénéisation à 140 bars. Elle a considéré qu'il était nécessaire que les professionnels commencent à produire des ovoproduits liquides avec les critères proposés et que ceux-ci pourront être, affinés ultérieurement, le cas échéant.</p> <p>Pour l'ensemble de ces 3 cahiers des charges, considérant l'ensemble des modifications comme mineures (14 votants : 11 mineures, 1 majeure et 2 abstentions), la commission permanente a proposé à la majorité l'homologation des 3 cahiers des charges modifiés (LA 09/97 et LA 35/99 : 14 votants : 11 oui, 3 abstentions ; LA 35/88 : 13 votants : 12 oui, 1 abstention).</p>

<p>2021-CP809</p>	<p>Label Rouge CPC « Palmipèdes gavés » (canard mulard et oie) – PALSO et AVIGERS - Demande de prorogation de modification temporaire – Examen de la demande</p> <p>Chantal BRETHERS a été placé en salle d'attente virtuelle et n'a ni participé aux débats, ni aux votes.</p> <p>La commission permanente est informée de la demande de prorogation des modifications temporaires des CPC Palmipèdes gavés, liées à l'application des règles de biosécurité. Elle a pris note que la prochaine rédaction des CPC permettra d'éviter l'usage récurrent de ces modifications temporaires.</p> <p>a) Élargissement de l'origine des canetons à plusieurs parquets Critère C6 : Origine des animaux : Les mélange de lots de canetons peuvent être issus de deux parquets différents est interdit maximum. <u>Les canetons proviennent du même couvoir, ils sont issus d'un croisement de femelles reproductrices de même souche avec des mâles d'une souche unique.</u></p> <p>b) Adaptation des structures à la conduite de la bande unique au sein de l'unité de production - modification relative à l'intervalle entre bandes C11Élevage en bande <i>Par espèce :</i> <ul style="list-style-type: none"> • Une bande peut être répartie sur plusieurs bâtiments ; • A chaque bâtiment correspond un lot d'élevage issu d'une seule et même bande ; <p><i>Sur un même site d'élevage, l'écart est au minimum de 49 14 jours entre chaque bande.</i></p> <p>En l'absence de remarque, la commission permanente a approuvé (13 votants - 12 oui et 1 abstention) les modifications temporaires suivantes jusqu'au 31 décembre 2022 :</p> </p>
<p>2021-CP810</p>	<p>Label Rouge n° LA 03/11 « Maigre d'aquaculture marine » – 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>La commission permanente a pris connaissance de l'ensemble des éléments de ce dossier suite à la délégation par le comité national.</p> <p>En réponse à l'observation d'un membre, il est précisé que les points jugés « non-contrôlables » ont été retirés du cahier des charges suite à l'examen du plan de contrôle sous format Dispositions de Contrôle Spécifiques (DCS). Il est rappelé que l'examen conjoint de ces documents a pour objectif d'inscrire uniquement des dispositions contrôlables au sein des cahiers des charges. Le retrait de ces points est réalisé après que les services de l'INAO se soient assurés de l'absence d'impact sur la qualité supérieure du produit.</p> <p>L'ODG a souhaité mettre en avant le ratio oméga 3/oméga 6 afin de démontrer l'impact de l'alimentation riche en produit d'origine marine sur la teneur en oméga 3 des maigres Label Rouge. Dans le dossier ESQS, il est attendu que ce taux soit supérieur à 1 et supérieur à celui du produit courant de comparaison, sans pour autant justifier d'une différence significative entre les 2. Cet objectif est aussi de suivre l'évolution dans le temps de ce ratio, notamment du fait que les maigres standards, comme tous les poissons d'élevage, sont alimentés avec une part de produits d'origine végétale croissante. Une vigilance doit être apportée sur le sens de ce ratio indiqué à l'inverse dans les analyses physico-chimiques présentées (oméga 6/oméga 3).</p>

<p>Le dossier ESQS en mode 2 a été validé par la CN ESQS suite à la présentation des analyses sensorielles sur les produits frais et surgelés. L'approuvabilité du plan de contrôle est confirmé en séance.</p> <p>Suite aux observations soulevées par la DGCCRF, et afin de lever toute ambiguïté, Madame la Présidente propose :</p> <ul style="list-style-type: none">- De retirer la température de stockage du fait qu'elle est réglementaire,- De remplacer la notion « d'huile d'origine marine » par « huile de poissons d'origine marine ». <p>Ces propositions ne soulevant pas de remarque particulière, elle soumet le dossier au vote.</p> <p>Par délégation du comité national, la commission permanente :</p> <ul style="list-style-type: none">- a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la PNO (12 votants : 11 oui et 1 abstention),- a voté l'homologation du cahier des charges modifié, sous réserve de l'absence d'opposition durant la PNO (13 votants : 12 oui et 1 abstention),- a validé le dossier ESQS, sous réserve de l'absence d'opposition durant la PNO (13 votants : 12 oui et 1 abstention).
--