

<b>I. N. A. O.</b>	
<b>COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES</b>	
<b>Séance du 30 juin 2021 en visio-conférence</b>	
Résumé des décisions prises	
<b>2021 – CP 500</b>	<b>Date : 15 octobre 2021</b>

**Membres présents**

Présidence assurée par Mme Dominique HUET

**Membres du comité national :**

Mmes Corinne BORDE, Chantal BRETHERS, Laurence CHABRIER, Catherine DELHOMMEL, Mélanie DESCAT, Alexandra GRIGNON, Agnès LE RUNIGO, Nadine MORCHE, Nathalie VUCHER

MM. Henri BALADIER, Pierre CABRIT, Emmanuel CHAMPON, Mathieu DONATI, Benoit DROUIN, René GRANGE, Jean-Yves GUYON, Rémi LECERF, Arnauld MANNER, Didier MERCERON, Jean-Marc POIGT, Christian RAGAIGNE, Jean-François ROLLET, 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 Valérie PIEPRZOWNIK

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

MM. Arnaud FAUGAS, Xavier ROUSSEAU

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

Mme Marion LOUIS

**Agents INAO**

M. André BARLIER, Directeur adjoint de l'INAO

Mmes Claire BABOUILLARD, Adeline DORET, Sabine EDELLI, Catherine MARTIN-POLY, Alexandra OGNOV, Diane SICURANI, Emmanuelle VERGNOL

MM. Raphaël BITTON, Bastien BULLIER, Frédéric GROSSO, Joachim HAVARD, Franck VIEUX

**FAM :**

Mme Julie BARAT

**H2Com :**

Mme Sophie CUCHEVAL

**Membres Excusés**

Mmes Sandrine FAUCOU, Alexandra GRIGON (matin), Marie-Madeleine ILADOY, Marie-Odile NOZIERE-PETIT, Christiane PIETERS

MM Jean-Stéphane BLANCHARD, Pascal BONNIN, Jean-Pierre BONNET, Michel BRONZO, Daniel CHEMELLE, Laurent CHIRON, Philippe DANIEL, Guy FARRUGIA, David JOKIEL, Emmanuel LECLUSELLE, Bertrand MAZEL, Didier MERCERON (après-midi), Didier MOISSONNIER, Didier OBERTI, Richard PAGET, François PALLAVIDINO, Thomas PELLETIER, Jean-François RENAUD, Patrick SOURY,

### **Membres absents**

MM. Bernard BORREDON, Gérard DELCOUSTAL, Hervé JUIN, Bernard LACOUTURE, Guy SAINT-LO, Bernard TAUZIA

\* \*  
\*

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 présidente accueille les membres du comité national.

A 09h30, l'absence de quorum est constatée. Conformément à l'article 2 du règlement intérieur et tel que prévu par la convocation, le comité national est re-convocué à partir de 10h00, sans conditions de quorum.

Pendant ce temps, la présidente informe le comité national du départ de M. Frédéric GROSSO, responsable du pôle Label Rouge, au 1<sup>er</sup> septembre et le remercie pour son travail. Elle présente, Mme Julie BARAT qui lui succédera à cette même date. Mme BARAT est actuellement cheffe de l'unité Filières spécialisées au sein du Service Analyse Economique des Filières et OFPM (Direction Marché Etudes et Prospective) à FranceAgriMer.

Ne nécessitant pas de votes formels, la présidente demande également que le dossier 2021-CN502 et la question diverse, inscrits à l'ordre du jour, soient présentés avant l'ouverture de la séance.

<p><b>2021-CN502</b></p>	<p><b>Bilan 2020 des dossiers Label Rouge</b></p> <p>L'activité intense du pôle Label Rouge en 2020 dans les contextes de crise sanitaire Covid-19 et IAHP, a conduit à décaler jusqu'à aujourd'hui, l'établissement et la présentation du bilan 2020. Le responsable du pôle Label Rouge a présenté rapidement les grands chiffres de l'activité 2020 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ 19 commissions permanentes et 4 comités nationaux en 2020, et toutes les suites à gérer (soit 23 instances au lieu des 7 à 9 instances habituelles)</li> <li>⇒ 21 dossiers présentés pour reconnaissance de CDC (CP + CN + éventuel bilan de PNO)</li> <li>⇒ une quinzaine de projets de reconnaissance encore en attente</li> <li>⇒ 157 CDC ou CPC (et même s'il y en a 1/3 de CDC volailles, chaque CDC nécessite la même vérification approfondie par les équipes)</li> <li>⇒ 31 dossiers ESQS validés seuls (indépendamment de ceux validés en même temps qu'un CDC faisant l'objet d'une reconnaissance ou d'une modification)</li> <li>⇒ 11 autres dossiers présentés (bilans, orientations du comité, clôture d'instruction, introduction de variétés, répertoire des croisements, sujet « caractéristiques communicantes »)</li> <li>⇒ plus de 12 réunions du pôle dans le cadre des commissions ESQS ou des groupes de travail pour la révision des CPC</li> </ul>
<p><b>QD1</b></p>	<p><b>LA 06/13 Noix de St-Jacques Pecten maximus surgelées - Breizh Filière Mer –</b> Demande de modification- Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>Suite à la présentation rapide de ce dossier et de la situation, le comité national a donné délégation à la commission permanente du 1<sup>er</sup> juillet 2021 pour se prononcer sur l'opportunité de la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition et pour le vote du cahier des charges, sous réserve de l'absence d'opposition. Il a jugé cette option plus pertinente qu'une consultation écrite pour permettre un éventuel débat, et n'a souhaité pas reporter ces débats jusqu'au prochain comité national du mois d'octobre.</p>

A 10h, la présidente ouvre la séance qui se tient par visioconférence, via l'application Zoom. 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.

<p><b>2021-CN501</b></p>	<p><b>Résumé des décisions du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de la consultation écrite du 28 mai 2021</b></p> <p>Le comité national a approuvé à l'unanimité le résumé des décisions prises de la consultation écrite du 28 mai 2021.</p>
<p><b>2021-CN501b</b></p>	<p><b>Compte rendu analytique du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 15 octobre 2020</b></p> <p>M. Guyon a signalé que ses propos sur le dossier 2020-CN311 Label Rouge n° LR 07/20 « Viandes, abats et préparations de viande, frais ou surgelés, de porc » ont été mal retranscrits (p 26). Il a précisé que son avis négatif ne portait pas sur l'interdiction de l'utilisation des antibiotiques à partir de la 12ème semaine, mais bien sur l'inverse (qu'ils soient autorisés avant) Sous la réserve de cette correction, le comité national a approuvé à l'unanimité le compte rendu analytique de la séance du 15 octobre 2020.</p>
<p><b>2021-CN503</b></p>	<p><b>Groupe de Travail du Conseil Permanent Agrivoltaïsme - Examen de la compatibilité de la production photovoltaïque au sol avec les productions sous SIQO - Rapport d'étape</b></p> <p>Le comité national a pris connaissance des réflexions et orientations du groupe de travail du Conseil permanent sur l'Agrivoltaïsme, ainsi que des demandes de compléments du conseil permanent.</p> <p>Il a été invité à formuler son avis et ses observations afin d'alimenter les travaux en cours.</p> <p>Le comité national a considéré que certains projets peuvent être intéressants pour l'exploitant agricole, notamment d'un point de vue financier et qu'il y a un risque que des producteurs se détournent de productions sous SIQO si l'on interdit ces dispositifs, mais qu'il est nécessaire de les encadrer au regard :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de l'impact sur le paysage, sur l'image de la filière et sur les risques sanitaires ;</li> <li>- des menaces sur le marché, du fait d'une déstabilisation engendrée par la baisse de prix que pourraient faire des opérateurs bénéficiant d'un revenu énergétique ;</li> <li>- de la perte de la pleine maîtrise de l'usage de la parcelle par l'opérateur lorsqu'il souscrit un bail avec un énergéticien ;</li> <li>- des contre-indications avec certains cahiers des charges ;</li> <li>- des difficultés de recyclage et de démantèlement des panneaux ;</li> <li>- d'une perte de biodiversité sur les parcelles concernées ;</li> <li>- des risques sur la santé des animaux.</li> </ul> <p>Le comité national a porté un intérêt particulier aux projets d'autoconsommation, inférieurs à 250 kWc, dans lesquels les agriculteurs peuvent investir directement et qui ne nécessitent pas d'enquête publique.</p> <p>Il a estimé que les ODG doivent être informés des projets qui concernent leurs opérateurs, et doivent rester au cœur du sujet. Ils pourraient formaliser leur position au travers des conditions de productions communes des filières sous Label Rouge, ou dans les cahiers des charges ; à condition que cela soit juridiquement fondé.</p>

	<p>En tout état de cause, une prise de position rapide est attendue de la part des filières car le développement des dispositifs agrivoltaïques est très rapide.</p>
<p><b>2021-CN504</b></p>	<p><b>Propositions de retrait de l'homologation de 8 cahiers des charges labels rouges – VOTE</b></p> <p>Mme Laurence CHABRIER (membre du PAQ) a été placée en salle d'attente et n'a participé ni aux débats, ni au vote.</p> <p>Le comité national a pris connaissance du dossier et du retour des ODG concernés.</p> <p>Pour les labels rouges présentés, il a été fait le constat que le délai d'absence de production est parfois supérieure à 5 ans. Les services ont rappelé que le bilan de l'absence de commercialisation n'est pas réalisé chaque année, face à la priorité des autres dossiers, ce qui peut expliquer des durées plus importantes.</p> <p>Un membre a souhaité que pour les IGP, une suppression des produits dont l'absence de commercialisation est également avérée, puisse être proposée à la commission européenne. Il a été rappelé que la base réglementaire n'est pas la même entre les deux signes et que la procédure européenne encadrant l'annulation d'une IGP est plus complexe à mettre en œuvre.</p> <p>En l'absence d'autre remarque, le comité national a donné un avis favorable à l'unanimité (23 votants) au retrait d'homologation pour absence de commercialisation depuis plus de 5 ans et au retrait la reconnaissance en qualité d'ODG des ODG concernés pour les labels rouges suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>LA 09/99 « Pomme de terre à chair ferme Belle de Fontenay » (PAQ)</li> <li>LA 14/99 « Plants de pomme de terre » (PAQ)</li> <li>LA 25/05 « Cabécou » (Association de défense et de promotion du Cabécou en Quercy-Rouergue)</li> <li>LA 09/06 « Truite de source » (Groupement Signes Qualité Truite)</li> <li>LA 28/06 « Truite fumée » (PAQ)</li> <li>LA 01/08 « Poitrine sèche ou ventrèche » (APPSO)</li> <li>LA 05/09 « Rillettes pur porc » (APPSO)</li> <li>LA 09/13 « Noix surgelées de pectinidés <i>Placopecten magellanicus</i> » (PAQ)</li> </ul>
<p><b>2021-CN505</b></p>	<p><b>Label Rouge n° LR 03/20 « Coquilles Saint-Jacques <i>Pecten maximus</i> cuisinées surgelées » - Demande de reconnaissance en Label Rouge – Opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition – VOTE</b></p> <p>Mme Laurence CHABRIER (Membre du PAQ) a quitté la séance et n'a participé ni aux débats, ni au vote.</p> <p>Le comité national a pris connaissance du dossier.</p> <p>Suite aux questions soulevées par certains membres du comité national sur l'opération facultative d'escalopage des noix de Saint-Jacques, il a été précisé que la valeur cible mentionne qu'elles sont coupées manuellement dans leur épaisseur en 2 demi-noix de Saint-Jacques de taille équivalente. Au vu des calibres des noix et du pourcentage incorporé, les membres ont observé que l'escalopage sera quasiment toujours réalisé. Le produit fini sera alors majoritairement constitué d'une noix ou 1,5 noix. L'ODG a expliqué que cette opération était nécessaire afin de présenter un produit homogène dans sa présentation. Cependant, il a paru opportun de permettre l'ouverture du cahier des charges sur ce point avec la possibilité que les noix soient mises entières et représentent plus de 30% du produit fini.</p> <p>Certains membres ont estimé dommageable que le consommateur ne dispose pas d'information sur la nature, fraîches ou surgelées, des noix de Saint-Jacques mises en œuvre. Il a été rappelé que s'agissant de noix de Saint-Jacques Label Rouge, les cahiers des charges et les dossiers ESQS en vigueur permettent de justifier la qualité supérieure et une caractérisation similaire pour les 2 formes de présentations (fraîches/surgelées). Par ailleurs,</p>

le produit étant commercialisé surgelé, il ne parait pas pertinent de distinguer la nature des noix mises en œuvre.

Dans le tableau de comparaison, il est indiqué que le produit de comparaison est mis en œuvre dans les 18 à 24 mois suivant la surgélation. Il a été jugé préférable d'indiquer qu'il pouvait être utilisé jusqu'à 18 à 24 mois afin de ne pas généraliser l'usage en fin de DDM.

Il a également été demandé de préciser l'unité (en cm) de la taille des creux calcaire (PM19 - Type de coquilles utilisé).

Ces corrections devront être intégrées dans le projet de cahier des charges soumis à la procédure nationale d'opposition.

La commission d'enquête a indiqué que, malgré son travail pour l'intégration d'ingrédients sous SIQO, seul le vin blanc Muscadet AOP et les oignons à base d'oignons de Roscoff AOP ont été pris en compte. Concernant la crème, il a été regretté qu'elle ne soit pas également sous SIQO. Le fait qu'elle doive être liquide dans la recette exclut les crèmes AOP qui sont épaisses. Quant à la crème fluide Label Rouge, il a été rappelé que sa propriété principale est d'être montée en Chantilly.

Des membres du comité national ont émis des observations sur les caractéristiques certifiées communicantes (CCC). Concernant la 2<sup>ème</sup> CCC « Grosses noix de Saint-Jacques pêchées en mer », il a été relevé que ce ne sont pas les noix qui sont pêchées mais les coquilles Saint-Jacques. Il a été rappelé que la notion de pêche côtière était mise en avant dans les cahiers des charges des noix de Saint-Jacques Label Rouge. L'objectif de cette CCC est d'informer le consommateur qu'il ne s'agit pas de noix issues d'élevage. Par ailleurs, la mise en avant de leur taille importante a semblé discutable pour certains membres, du fait de leur escalopage.

Une observation est soulevée sur le fait que la 3<sup>ème</sup> CCC « Sauce cuisinée avec du Muscadet AOP » laisse entendre qu'elle est principalement composée que de Muscadet ( $\geq 10\%$ ) alors qu'elle contient davantage de crème et de champignons de Paris (au moins 40% à eux deux). Malgré ces discussions autour des CCC, les services de l'INAO ont rappelé que ces débats ne devaient pas masquer le contenu qualitatif du cahier des charges et que le produit est de très bonne qualité. En effet, quelles que soient la nature et la présentation des noix, les analyses sensorielles présentées sont très satisfaisantes.

A l'issue de ces débats, le comité national a donné un avis favorable à la majorité pour le lancement de la procédure nationale d'opposition (PNO) pour le cahier des charges n° LR 03/2019 « Coquilles Saint-Jacques Pecten maximus cuisinées surgelées » et pour la reconnaissance du PAQ en qualité d'ODG pour ce futur Label Rouge.

Sous réserve de l'absence d'opposition durant la PNO, il s'est prononcé favorablement à la majorité pour l'approbation du dossier ESQS et pour l'homologation du cahier des charges.

A l'issue de la PNO, le Label Rouge « Coquilles Saint-Jacques Pecten maximus cuisinées surgelées » portera le **numéro d'homologation définitif n° LA 05/21**.

**Résultats des votes (majorité absolue) ; 21 votants ; majorité = 11 :**

- pour le lancement de la PNO : 19 OUI et 2 abstentions
- pour l'approbation de la reconnaissance en qualité d'ODG du PAQ pour ce Label Rouge : 19 OUI et 2 abstentions
- pour l'approbation, sous réserve de l'absence d'oppositions durant la PNO, du dossier ESQS : 18 OUI et 3 abstentions
- pour l'approbation, sous réserve de l'absence d'opposition lors de la PNO, de la clôture des missions de la commission d'enquête : 18 OUI, 1 NON et 2 abstentions
- pour l'approbation, en cas d'opposition, de la prolongation de ses missions jusqu'au 15 février 2022 : 21 OUI.

**Résultats du vote anonyme (majorité des 2/3) ; 22 votants ; majorité = 15 :**

- pour l'approbation du cahier des charges, sous réserve de l'absence d'opposition lors de la PNO : 18 OUI, 1 NON et 3 abstentions

**2021-CN506**

**Label Rouge n° LA 11/04 « Farine pour pain de tradition française »** - Demande de modification du cahier des charges - Basculement du suivi de la qualité supérieure en Mode 2 - Examen de l'opportunité de lancement de la procédure nationale d'opposition – VOTE

Mme Laurence CHABRIER (membre du PAQ) ayant déjà quitté la séance, elle n'a participé ni aux débats, ni au vote.

Le comité national a pris connaissance de la demande de modification, des éléments du dossier, de l'avis de la commission d'enquête et de l'analyse des services.

Les débats ont essentiellement porté sur le point qui reste non conforme aux orientations "Farine Label rouge" concernant l'interdiction d'utiliser des régulateurs de croissance pour les blés panifiables (PM17a)

La majorité des membres, les services de l'INAO et les administrations ont été d'accord pour suivre l'avis de la commission d'enquête qui n'est pas favorable à l'utilisation de régulateurs de croissance pour les blés panifiables.

Il a été rappelé que les orientations qui posaient problème à l'ODG, devaient être argumentées lors de la demande de modification du cahier des charges.

Le dispositif proposé par le PAQ, avec l'appui d'Arvalis, est structuré mais la commission d'enquête et les services regrettent l'absence d'éléments chiffrés qui donneraient un aperçu de la réalité (par exemple sur l'année 2020). En effet, il n'y a aucune visibilité sur l'application de ce dispositif à la production. Par ailleurs, le comité est resté très réservé sur cette proposition car il existe d'autres moyens de contourner le problème de la verse (maîtrise des rendements, limitation des apports de fertilisants...).

A noter que le PAQ a fourni récemment des informations concernant la situation difficile de cette année. Mais n'étant pas des données chiffrées ou factuelles, il n'a pas été possible de défendre cette demande de dérogation aux orientations.

Le vote du cahier des charges est donc proposé avec le retrait du point de maîtrise PM17a (permettant l'usage de régulateurs de croissance pour les blés panifiables) et de l'annexe 2 qui présente les modes de calculs pour la mise en œuvre de ce point de maîtrise.

La commission d'enquête et les services ont tenu à rappeler qu'au-delà de ce point bloquant, il y a eu un gros travail réalisé par le PAQ auprès de ses opérateurs dans le but de répondre aux autres orientations. Certains points du cahier des charges ont notamment été soulignés : intégration des blés de force, diminution puis interdiction future de l'ajout de gluten.

Même si certains membres ont considéré que le taux minimum de protéines de la farine n'est que de 11%, il permet de prendre en compte l'origine nationale des opérateurs (plus de 5000 producteurs de blé) et les différentes variétés de blé qui apportent, dans les assemblages, des qualités aromatiques avec un taux de protéine un peu moins élevé.

Concernant la culture blé sur blé, il a été proposé de laisser cette possibilité aux opérateurs sachant qu'ils seront à même de vérifier la qualité supérieure de leur production. A ce sujet, l'argumentaire du PAQ visant à justifier cette rotation blé sur blé, au motif qu'elle est notamment utilisée en agriculture biologique a été contesté dans la mesure où cette rotation s'accompagne d'autres critères en agriculture biologique, qui ne sont pas repris ici. Néanmoins, les orientations n'ayant pas interdit formellement cette rotation, mais seulement recommandé de l'éviter, il n'y a pas d'opposition à avoir sur ce point.

La présidente a proposé de transmettre à l'ODG un message concernant l'utilisation des régulateurs de croissance : il ne s'agit pas d'une fin de non-recevoir concernant l'interdiction des régulateurs de croissance sur les blés panifiables. Le comité est prêt à recevoir de nouveaux éléments sous réserve qu'ils soient bien argumentés pour comprendre l'intérêt de cette mesure.

Les services ont rappelé que la baisse du gluten se ferait en 2 temps, conformément aux orientations. Dès 2022 les services proposeront donc automatiquement le retrait définitif de la

	<p>possibilité d'ajouter du gluten, sur la base de la demande formelle déjà déposée par l'ODG (et jointe à ce dossier).</p> <p>Même si des points restent perfectibles, ce dossier étant jugé mieux disant que le cahier des charges actuel, la présidente a proposé de soumettre au vote le cahier des charges uniquement à la condition du retrait du PM 17a et de l'annexe 2.</p> <p>A l'issue des débats, le comité national a donné un avis favorable à la majorité pour le lancement de la procédure nationale d'opposition (PNO) pour le cahier des charges modifié n° LA 11/04 « Farine pour pain de tradition française ».</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition durant la PNO, il s'est prononcé favorablement à la majorité pour l'approbation du dossier ESQS et pour l'homologation du cahier des charges modifié.</p> <p><b>Résultats des votes (majorité absolue) ; 23 votants ; majorité = 12 :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pour le lancement de la PNO du cahier des charges modifié (avec le retrait du PM17a et de l'annexe 2) : 21 OUI et 2 abstentions</li> <li>- pour l'approbation du cahier des charges, sous réserve de l'absence d'opposition lors de la PNO : 22 OUI et 1 abstention</li> <li>- pour l'approbation, sous réserve de l'absence d'oppositions durant la PNO, du dossier ESQS : 22 OUI et 1 NON</li> <li>- pour l'approbation, sous réserve de l'absence d'opposition lors de la PNO, de la clôture des missions de la commission d'enquête : 21 OUI, 2 abstentions</li> <li>- pour l'approbation, en cas d'opposition, de la prolongation de ses missions jusqu'au 15 février 2022 : 22 OUI, 1 abstention</li> </ul>
<p><b>2021-CN507</b></p>	<p><b>Label Rouge n° LR 08/20 « Pommes de terre de consommation pour frites » -</b>  <b>Demande de reconnaissance en Label Rouge - Rapport de la commission d'enquête</b>  <b>- Examen de l'opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition –</b>  <b>VOTE</b></p> <p>Mme Laurence CHABRIER (Membre du PAQ) ayant déjà quitté la séance, elle n'a participé ni aux débats, ni au vote.</p> <p>Le comité national a pris connaissance du dossier de demande de reconnaissance, de l'avis de la commission d'enquête et de l'analyse des services.</p> <p>Suite aux questions soulevées par certains membres du comité national sur les mesures agro-environnementales qui leur semblent incomplètes (lien entre l'apport d'azote et le rendement à obtenir, collecte des IFT qui nécessiteraient de définir un pourcentage de la référence régionale plutôt qu'un IFT minimum national, pourcentages de haies), il a été rappelé que les points de maîtrise proposés (repris essentiellement de la certification environnementale niveau 2) apportaient un renforcement des mesures agro-environnementales notables et qu'elles permettaient aux opérateurs de rentrer dans une démarche agro-environnementale (sans pour autant imposer une certification obligatoire pour l'ensemble des opérateurs). Il a aussi indiqué que l'ODG a fait des efforts sur cette production, avec par exemple le défanage mécanique ou thermique (chimique interdit) qui impacte directement la qualité du produit label rouge. Il est à noter que ce dossier qui a bien évolué depuis son dépôt en 2018.</p> <p>Concernant la fertilisation qui propose un apport d'azote fixé au maximum à 240 unités d'azote, il a été jugé difficile de voir le lien avec le rendement et le maximum d'azote autorisé (qui est élevé). Il a été précisé que le cahier des charges prévoyait déjà l'obligation d'utiliser les OAD (et de respecter leurs préconisations) et l'ajustement de la fertilisation en fonction des résultats d'analyse du sol et du bilan azoté annuel. Ceci permet donc de limiter ces apports. La commission d'enquête s'est basée sur les données fournies par l'interprofession et n'est pas allée à l'encontre de ces éléments. De plus, elle a considéré qu'à ce stade il convient de responsabiliser les producteurs. Il a été également rappelé que c'est une production nationale qui nécessite des ajustements locaux garantissant l'obtention d'un certain calibre, quelles que</p>

soient les régions de production (qui présentent une diversité de sols et de conditions climatiques).

Un membre a souligné que l'évaluation de la qualité supérieure manquait encore de mesures physico-chimiques pour mieux cerner la qualité des frites obtenues. Les services de l'INAO ont rappelé que la commission ESQS avait proposé et donné un avis favorable à l'ajout de mesures des sucres réducteurs et de l'arginine libre. Celles-ci seront testées dans le cadre de l'expérimentation proposée sur 2 années. Par conséquent, l'ODG a déjà répondu à la demande en allant plus loin que les tests sensoriels. Par ailleurs, la grille de caractérisation a également été complétée et ajustée en cohérence avec 3 nouveaux descripteurs pour mieux encadrer la pomme de terre en tant que telle, et son usage culinaire. Il a donc été considéré qu'il s'agissait d'un suivi complet intégrant des mesures physico-chimiques, un profil sensoriel et un test hédonique. Ce dossier sera revu dans 2 ans.

La commission d'enquête a précisé que les conditions de stockage en fonction de la durée et les traitements "facultatifs" pour la conservation des pommes de terre étaient bien encadrés dans le cahier des charges.

Le représentant des consommateurs a souligné que la qualité supérieure concernant l'usage « frite » est mise dans les mains du consommateur final, puisque c'est lui qui les préparera (et potentiellement mal). Il est répondu que c'est pour cette raison que dans le dossier ESQS, les descripteurs ont été renforcés pour limiter les défauts sur la pomme de terre et pour contrôler l'usage de la pomme de terre limité à la transformation en frite (avec précision sur l'étiquetage). D'autres membres ont précisé que les autres labels rouges (notamment viandes) pouvaient également être mal préparés par les consommateurs finaux et que cela ne devait donc pas impacter le jugement du présent dossier.

Un membre s'est interrogé sur le fait qu'il n'y ait qu'une seule variété autorisée. Il a été indiqué qu'il y a bien une procédure d'introduction de nouvelles variétés en annexe du cahier des charges (conforme aux orientations du comité national). Par conséquent, si l'ODG fait une demande d'introduction d'une nouvelle variété, un passage en commission permanente sera suffisant sur la base des tests qui seront fournis, sans nécessité de ré-homologuer le CDC.

Il a été rappelé que 2 points devaient cependant être confirmés avant le vote :

- la modification rédactionnelle proposée dans le point de maîtrise PM8a concernant les épandages => le comité n'a pas émis de commentaire ;
- l'ajustement ou non du critère sur le conditionnement (PM31), visant à l'ouvrir au vrac : la commission d'enquête a préféré que ce mode de commercialisation ne figure pas dans le cahier des charges, jugeant qu'il est difficile à contrôler (traçabilité). Mais ceci ne va pas dans le sens du développement des produits. Par ailleurs, il a été rappelé qu'il fallait des arguments forts pour interdire le vrac, au regard de la loi ASAP, sachant qu'il est difficile d'argumenter sur le fait que les pommes de terre sont fragiles et ne pourraient pas être vendues en vrac. Il y a de plus en plus de fruits et légumes sur ce mode de présentation. Le comité national a donc demandé que le vrac soit réintroduit dans le projet de cahier des charges soumis à la procédure nationale d'opposition (PNO). Il a été suggéré d'imposer des conditions de présentation pour encadrer ce mode de présentation (ex : plateau de 10kg, indications des caractéristiques certifiées communicantes, etc..).

Le comité national a noté que ce dossier a bien évolué lors de son instruction et que les sujets sensibles ont été traités par la commission d'enquête.

Par conséquent, le comité national a donné un avis favorable à la majorité pour la mise en œuvre de la PNO pour le projet de cahier des charges n° LR 08/20 « Pommes de terre de consommation pour frites » (sous-réserve des modifications évoquées précédemment concernant l'épandage et le vrac) et pour la reconnaissance du PAQ en ODG pour ce Label Rouge.

Sous réserve de l'absence d'opposition durant la PNO, il s'est également prononcé favorablement à la majorité pour l'approbation du dossier ESQS et pour l'homologation du cahier des charges.

A l'issue de la PNO, le Label Rouge « Pommes de terre de consommation pour frites » portera le **numéro d'homologation définitif n° LA 06/21**.



	<p><b>Résultats des votes (majorité absolue) ; 22 votants ; majorité = 12 :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pour le lancement de la PNO du cahier des charges LR 08/20 sous réserve des modifications du PM8a (épandages) et du PM31 (réintroduction de la commercialisation en vrac): 21 OUI et 1 abstention</li> <li>- pour l'approbation de la reconnaissance en qualité d'ODG du PAQ pour ce Label Rouge : 22 OUI</li> <li>- pour l'approbation, sous réserve de l'absence d'oppositions durant la PNO, du dossier ESQS : 19 OUI et 3 abstentions</li> <li>- pour l'approbation, sous réserve de l'absence d'opposition lors de la PNO, de la clôture des missions de la commission d'enquête : 21 OUI, 1 NON - pour l'approbation, en cas d'opposition, de la prolongation de ses missions jusqu'au 15 février 2022 : 22 OUI.</li> </ul> <p><b>Résultats du vote anonyme (majorité des 2/3) ; 20 votants ; majorité = 14:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pour l'approbation du cahier des charges, sous réserve de l'absence d'opposition lors de la PNO : 17 OUI, 1 NON et 2 abstentions</li> </ul>
<p><b>2021-CN508</b></p>	<p><b>Label Rouge n° LR 01/16 « Sandwich de pain de mie au jambon » - Clôture de l'instruction</b></p> <p>Le comité national a pris connaissance de la demande de clôture de l'instruction de la demande de reconnaissance en Label Rouge n° LR 01/16 « Sandwich de pain de mie au jambon » déposée par le PAQ et de l'analyse des services.</p> <p>En l'absence de réponses aux demandes de la commission d'enquête depuis plusieurs années et suite à l'accord du groupement demandeur, le comité national a donné un avis favorable à la majorité à la clôture de l'instruction de la demande de reconnaissance en Label Rouge n° LR 01/16 « Sandwich de pain de mie au jambon ».</p> <p>Il a également donné un avis favorable à la clôture de la mission de la commission d'enquête.</p> <p><b>Résultats des votes (majorité absolue) ; 23 votants ; majorité = 12 :</b> 22 oui, 1 abstention.</p>
<p><b>2021-CN509</b></p>	<p><b>Conditions de production communes en Label Rouge « Volailles fermières de chair » - Demande de modification - Rapport du groupe de travail - Examen de l'opportunité du lancement de la PNO - VOTE</b></p> <p>Le comité national a pris connaissance du rapport du groupe ad hoc sur les modifications des conditions de production communes (CPC) Label Rouge « Volailles fermières de chair » et sur le projet de « Répertoire des préparations de viande de volailles fermières », qui les complète.</p> <p>Il a salué le travail réalisé pour aboutir à ce dispositif innovant et sécurisé permettant d'étendre le champ d'application des CPC à de nouvelles préparations de viande de volaille et de répondre à la demande de la filière avicole, tout en étant transposable aux autres filières. Il a insisté sur l'aspect évolutif et modifiable du répertoire.</p> <p>Il a pris connaissance des deux projets (CPC et Répertoire) ainsi que du projet de dispositif simplifié de modification temporaire lié à l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) directement intégré aux CPC.</p> <p>L'un des représentant des consommateurs a réitéré ses réserves sur la modification des modalités de calcul du pourcentage de produits dérivés de céréales, jugeant cette évolution à la baisse en termes de qualité supérieure. Un autre membre a déclaré suivre cette position.</p> <p>Des craintes ont été exprimées sur la mise en œuvre dans l'étiquetage de la limitation dans la dénomination de vente aux seuls ingrédients sous SIQO. La rédaction ayant été validée par la</p>

DGCCRF, il est proposé de mettre le dispositif en œuvre et au besoin d'en réajuster la rédaction si des difficultés sont confirmées.

Sur l'ajout du critère C160 permettant d'encadrer les conditions particulières liées à un risque d'IAHP (évitant ainsi les modifications temporaires), les services de l'INAO ont rappelé le risque de divergence de traitement des demandes entre le Label Rouge et les IGP (qui nécessiteront toujours une demande des ODG et un passage en instance), puisque le dispositif s'enclenchera automatiquement pour les labels rouges par l'intermédiaire de ce critère. Le comité national a confirmé son souhait de disposer d'une procédure simplifiée autant que possible pour le Label Rouge. Afin d'améliorer le dispositif, il a cependant proposé d'ajouter dans les valeurs cibles que l'ODG devait informer l'INAO et l'OC en cas d'entrée en vigueur du dispositif (comme cela était fait actuellement). Il a également précisé qu'il souhaitait qu'une communication soit publiée sur le site internet de l'INAO à l'attention des consommateurs, dès l'entrée en vigueur du dispositif.

Il a été précisé que ces CPC, une fois homologuées s'appliqueront à l'ensemble des opérateurs concernés, ainsi qu'aux produits qui sont déjà dans le champ d'application des cahiers des charges en vigueur. Toutefois, pour les cahiers des charges dont le champ d'application serait limité à certaines préparations de viande (exemple brochettes uniquement), ils devront nécessairement faire l'objet d'une demande de modification de leur champ d'application pour pouvoir l'étendre aux préparations de viande de volailles fermières définies dans le « Répertoire des préparations de viande de volailles fermières ».

Il a été enfin précisé que les produits élaborés Label Rouge issus de ce dispositif ne pourront pas être commercialisés sous logotype IGP, s'ils ne sont pas expressément prévus dans le cadre des cahiers des charges IGP en vigueur.

Le comité national a approuvé les modifications des CPC « Volailles fermières de chair » et a validé le « Répertoire des préparations de viande de volailles fermières » associé qui lui a été proposé. Il a émis un avis favorable à la majorité, à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition et, sous réserve de l'absence d'opposition, à l'homologation des CPC relatives à la production en Label Rouge « Volailles fermières de chair - Viandes de volaille et préparations de viande de volaille ».

Résultats des votes (majorité absolue) ; 27 votants ; majorité = 14 :

Oui = 25

Non = 1

Abstention = 1