

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 19 mai 2022</i>	
2022-CP200	DATE : 20 juin 2022

Membres présents

La Présidente Mme Dominique HUET

Mmes Chantal BRETHERS, Magalie CHEVALIER, Alexandra GRIGNON, Nelly MAKOWSKI
MM Philippe BLAIS, Pascal BONNIN, Pierre CABRIT, Philippe DANIEL, Mathieu DONATI, Benoit DROUIN,
Jean-Yves GUYON, Mathieu LABARTHE, Rémi LECERF, Benoit LEMELLE, Arnaud MANNER, Jean-Marc
POIGT, Jean-François ROLLET

Membres Excusés

M. Didier MERCERON

Assistaient également aux travaux du Comité

M. Nicolas CHEREL, représentant le Commissaire du Gouvernement.

DGPE

Mme Marion LOUIS

M. Gaspard FORMERY, représentant la DGAL

DGCCRF

M. Xavier ROUSSEAU

Agents INAO

Mmes Claire BABOUEILLARD, Julie BARAT, Adeline DORET, Sabine EDELLI, Marie GUITTARD, Christelle
MARZIN, Alexandra OGNOV, Diane SICURANI.

MM. Bastien BULLIER, Joachim HAVARD, Franck VIEUX

Mme BERNARD pour H2COM

* *
*

<p>2022-CP201</p>	<p>Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 15 février 2022</p> <p>La commission permanente a approuvé (17 votants - unanimité) le résumé des décisions prises de la séance du 15 février 2022.</p>
<p>2022-CP202</p>	<p>Compte rendu analytique de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 15 février 2022</p> <p>La commission permanente a approuvé (17 votants – unanimité) le compte-rendu analytique des décisions prises de la séance du 15 février 2022, après intégration de deux corrections de forme :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Page 15 : le terme “chapô” doit être vérifié - Page 21 : le sigle relatif à l’activité de l’eau doit être corrigé : Aw
<p>2022-CP203</p>	<p>« Boudin blanc nature supérieur » – Demande de reconnaissance en Label Rouge – Examen de l’opportunité de lancement de l’instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance et de l’analyse des services.</p> <p>Elle estime que le produit candidat peut bénéficier d’un Label Rouge. Toutefois, elle s’interroge sur la pertinence de faire porter une caractéristique certifiée communicante sur l’utilisation d’ovo-produits Label Rouge dans un contexte sanitaire limitant l’élevage en plein air des poules pondeuses.</p> <p>D’autres remarques sont formulées et nécessitent une expertise en cas de lancement de l’instruction :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Indication de la nature des matières premières carnées utilisées au chapitre relatif à la méthode d’obtention ; - Définition de la notion de lait “flash pasteurisé” ; - Encadrement de la notion de « lait entier » et sa composition en matière grasse; - Possibilité d’utilisation de la glace au moment du cutterage ; - Nature des boyaux naturels utilisés ; - Matériaux utilisés pour l’opération de cutterage ; - Limitation de la liste des féculés et farines autorisées. <p>La troisième caractéristique certifiée communicante CCC "Recette à l'ancienne sans arômes" n'est pas jugée recevable par la 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 permanente propose d’étudier la possibilité de compléter la grille de caractérisation en reprenant des critères portant sur l’aspect visuel.</p> <p>Les services soulèvent 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 si cette dernière est désignée.</p> <p>En l’absence d’autres remarques, la commission permanente a procédé au vote. Elle a donné un avis favorable pour le lancement de l’instruction et, compte tenu des remarques émises, approuve la nomination d’une commission d’enquête et le projet de</p>

	<p>lettre de mission joint au dossier à l'unanimité (16 votants : 16 oui).</p> <p>La Présidente a proposé la commission d'enquête suivante : M. Jean-François ROLLET (Président), M. Benoit LEMELLE.</p> <p>Ce projet de Label Rouge portera le numéro provisoire d'instruction LR 01/22.</p>
2022-CP204	<p>Label Rouge LA 29/05 « Pâté de campagne supérieur » – Validation du dossier ESQS</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>Un membre souligne que le dernier test hédonique jugé probant remonte à 2016, du fait que le produit courant de comparaison utilisé pour la réalisation du test hédonique réalisé en 2019 ne correspond pas à la définition figurant au cahier des charges. Dans ces conditions, il considère que la réalisation d'un nouveau test hédonique est nécessaire.</p> <p>Les échanges sur le produit courant de comparaison entraînent une remarque sur la qualité de certains produits standards qui peut être préférée aux produits bénéficiant d'un Label Rouge.</p> <p>Les services informent la commission permanente que la réalisation d'un test hédonique est prévue dans le courant de l'année 2022. Selon les résultats, la DGPE propose qu'un suivi des résultats soit assuré par la commission nationale ESQS.</p> <p>D'autres remarques portent sur la rotation entre les modes de présentations prévues au cahier des charges et sur la pertinence de maintenir comme descripteur prioritaire la taille du hachage dans la mesure où ce critère n'a pas été jugé significativement différent.</p> <p>Le choix du produit courant de comparaison et du respect de sa définition par les laboratoires est débattu. Un rappel sur ce point auprès des laboratoires pourrait être effectuée par la commission nationale ESQS. La responsabilité de l'ODG est également mise en avant.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, la commission permanente s'est prononcée en faveur de la validation du dossier ESQS modifié pour le LA 29/05 (18 votants : 17 oui et 1 abstention) sous réserve de la présentation d'un test hédonique reprenant un produit courant de comparaison conforme et présentant un résultat jugé probant avant le 31 décembre 2022. Dans le cas d'un résultat défavorable, le dossier sera présenté à la commission nationale ESQS pour examen.</p>
2022-CP205	<p>« Haricot de Soissons » - Demande d'enregistrement en IGP - Réponses à la Commission européenne - Avis relatif à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier.</p> <p>Le représentant de la DGPE précise que les dispositions du code rural et de la pêche maritime prévoient la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition s'agissant de modifications survenues dans le cadre de l'instruction européenne. Il précise que, de par l'ajout du Poids de Mille Grains dans la rubrique Description du produit, cette procédure nationale d'opposition semble nécessaire.</p>

	<p>La commission permanente a émis un avis favorable (17 votants - unanimité) à la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition de 15 jours (étant dans le cadre de la procédure européenne d'instruction de la demande).</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition, la commission permanente a approuvé le cahier des charges modifié (17 votants - unanimité).</p>
<p>2022-CP206</p>	<p>Label Rouge LA 33/05 « Saucisse ficelée et Jésus ficelé » – Validation du dossier ESQS</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>Un membre s'interroge sur la conformité du produit courant de comparaison au code rural et de la pêche maritime dans la mesure où le cœur de gamme ne peut être utilisé puisqu'il s'agit d'un produit bénéficiant d'un SIQO. La commission permanente estime que le produit courant de comparaison utilisé peut être accepté même s'il ne constitue pas le cœur de gamme puisqu'il s'agit bien d'une saucisse ficelée ne bénéficiant pas d'un SIQO.</p> <p>L'opportunité de modifier la dénomination du descripteur "Humidité de la tranche" au profit du terme "Jutosité de la tranche" fait l'objet d'un échange sans qu'une modification soit proposée.</p> <p>En parallèle au débat sur le projet de dossier ESQS, un membre s'interroge sur la pertinence de l'utilisation du terme "Jésus" pour des produits fumés.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, la commission permanente s'est prononcée en faveur de la validation du dossier ESQS modifié pour le LA 33/05 (18 votants : 17 oui et 1 abstention).</p>
<p>2022-CP207</p>	<p>Label Rouge LA 16/93 « viande fraîche de gros bovin » - Demande de modification - Examen de l'opportunité de lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>Un membre s'interroge sur la formulation du critère pour les abats "sans défaut d'aspect", afin de savoir si cela concernait bien uniquement les abats entiers. Il lui est indiqué qu'il s'agit d'un critère qui pourrait être précisé et intégré aux CPC (conditions de production communes) gros bovins. Concernant l'élargissement de la fourchette des âges, ce dernier est favorable à l'allongement de 96 à 120 mois, à partir du moment où la finition en élevage reste imposée et la maturation est bien réalisée. Par contre, il est réservé sur l'abaissement de 30 à 28 mois, considérant que les génisses peuvent avoir besoin de plus de maturité en âge pour constituer des carcasses qualitatives.</p> <p>Un autre membre s'est interrogé sur le taux de MG (matière grasse) pour le haché, à savoir est-ce bien celui prévu dans les CPC qui est retenu ou est-il propre au cahier des charges. Il lui est répondu que c'est bien le taux de MG des CPC qui sera appliqué pour le haché de ce cahier des charges.</p> <p>Un autre membre ajoute qu'avec cette modification, ce cahier des charges va permettre à des petits transformateurs de faire du haché LR, c'est un point très important car les filières sont très demandeuses. Il estime que l'extension du critère âge est très intéressante et ne remet pas en cause la qualité des viandes. Certains animaux sont</p>

	<p>élevés bien au-delà de cet âge maximum de 120 mois dans certaines régions sans que cela n'impacte la qualité. Ces modifications vont dans le bon sens selon lui.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, la commission permanente a donné un avis favorable à la demande de modification. Elle a jugé majeures les modifications (18 votants : 17 majeures, 1 abstention) mais n'a pas souhaité nommer de commission d'enquête (18 votants à l'unanimité). Le dossier sera donc présenté lors du prochain comité national pour lancement de la PNO.</p>
2022-CP208	<p>Conditions de production communes relatives à la production en Label Rouge « gros bovins de boucherie » - Demande de modification - Examen de l'opportunité de lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande et n'a pas formulé de remarques.</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable au lancement de l'instruction et à l'activation du groupe de travail <i>Ad'hoc</i> des CPC gros bovins nommé en comité national du 26 avril 2022 (18 votants à l'unanimité). L'ODG non adhérent à Fil Rouge sera informé du lancement de ces travaux et pourra ainsi formuler des propositions.</p>
2022-CP209	<p>« Poireaux des sables » - Demande de reconnaissance en Label Rouge – Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>Un membre rejoint l'analyse des services sur la 1^{ère} caractéristique certifiée communicante (CCC) « Saveur subtile et délicate » qu'il considère comme difficile à comprendre pour les consommateurs. Il trouve dommage de limiter la production aux petits calibres et de ne pas présenter tous les poireaux en l'état car les consommateurs aiment généralement les calibres volumineux en fruits et légumes ; ceci est particulièrement vrai pour les poireaux. Il regrette que le cahier des charges n'indique quasiment rien au niveau de l'itinéraire technique (rendement maximum, saisonnalité de la production, etc.). Enfin, il regrette aussi que les résultats des tests sensoriels ne soient pas plus significatifs bien que probants. L'ensemble de ces remarques est partagé par plusieurs membres de la commission permanente.</p> <p>Un membre pense que le calibre n'a pas sa place dans le dossier ESQS car selon les conditions climatiques qui peuvent varier chaque année le PCC n'aura pas le même calibre. Selon lui, le calibre doit être appréhendé au travers des normes existantes. Sur la saisonnalité, il est préconisé de bien encadrer les dates de production compte-tenu du réchauffement climatique et des différentes zones géographiques où pourrait être produit le poireau Label Rouge. Des doutes sont émis sur la possibilité de respecter le pH des sols affiché dans le cahier des charges (supérieur à 6,5) pour les opérateurs qui pourraient produire ce poireau des sables en Nouvelle-Aquitaine, dont certains se sont montrés intéressés par le projet. Ainsi il se questionne sur le fait que ce critère pourrait être un moyen détourné de limiter la culture à une zone de production.</p> <p>D'autres membres ne comprennent pas pourquoi il n'y a pas d'éléments justifiant le fait que poireau des sables est plus qualitatif que le poireau issu de sols argileux.</p> <p>Le représentant de la DGCCRF rejoint les précédentes remarques sur les CCC. Il émet aussi une remarque sur la référence à la norme, il existe une norme européenne mais cette dernière est facultative donc il s'interroge sur ce que va retrouver le</p>

	<p>consommateur. Malgré tout, il pense que le cahier des charges est qualitatif.</p> <p>La représentante de la DGPE formule les mêmes réserves sur la CCC « Saveur subtile et délicate » qui apparaît assez subjective, et peut sembler contradictoire avec le « goût plus intense » indiqué dans le dossier ESQS. Elle estime, à l’instar des services de l’INAO, qu’il faudrait peut-être plutôt orienter la CCC sur la saveur « fondante » et « peu filandreuse ». Elle ajoute que le Bureau des fruits et légumes de la DGPE s’interroge sur la possibilité d’émettre un point de vigilance sur les traitements phytosanitaires : réduction des traitements, développement d’une lutte intégrée, du biocontrôle ou bien d’une lutte mécanique.</p> <p>Un membre expose une position différente sur la CCC « Saveur subtile et délicate » en argumentant qu’elle présente un intérêt car elle répond aux besoins de communications des entreprises pour valoriser leur produit. Or, il est parfois constaté que les CCC ne sont pas adaptées et comprises des consommateurs et, par conséquent, peu mises en avant dans l’étiquetage par les entreprises. Par ailleurs, ce membre précise que cette CCC peut être acceptable puisque les rapports du laboratoire fournis la définissent (“équilibrée”). Elle a été évaluée par le jury expert dans le cadre de l’étude descriptive et le laboratoire ne l’a pas remise en cause, ce qui prouve qu’elle a été comprise par les jurés.</p> <p>Enfin, un membre recommande que le poireau des sables candidat au Label Rouge soit comparé à un poireau des sables standard pour les analyses sensorielles. Dans le protocole de cuisson du dossier ESQS, il est demandé de revoir le temps de cuisson (12 min) entre le candidat au Label Rouge et le PCC étant donné que le produit candidat de petit calibre comparé à un PCC de plus gros calibre aura forcément des résultats favorables sur la texture plus fondante en bouche et la fermeté en bouche moins importante.</p> <p>En l’absence d’autres remarques, la commission permanente a donné un avis favorable, à l’unanimité (18 votants) au lancement de l’instruction du projet de reconnaissance en Label Rouge « Poireaux des sables », qui sera identifié par le numéro provisoire LR 02/22.</p> <p>Elle a nommé à l’unanimité (18 votants) une commission d’enquête et a validé sa lettre de mission. La Présidente a proposé comme membres : Jean-Marc POIGT (président) et Sébastien MULLER.</p>
<p>2022-CP210</p>	<p>Label Rouge n° LA 12/89 « Canard mulard gavé entier, foie gras cru et produits de découpes crus frais et magrets surgelés » - Conditions de production communes relatives à la production en Label Rouge « Palmipèdes gavés » (canard et oie) - Demande de modification temporaire liée à l’influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) - Avis sur la demande de modification temporaire du cahier des charges n° LA 12/89 - Avis sur la demande de modification temporaire des CPC</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du bilan de la crise d’IAHP 2021-2022, de ses conséquences sur la filière et en particulier sur les maillons de la sélection et de l’accoupage qui ont conduit les ODG à formuler les demandes de modifications temporaires suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L’une portant sur le cahier des charges n° LA 12/89 “Canard mulard gavé entier, foie gras cru et produits de découpes crus frais et magrets surgelés » visant à permettre l’utilisation de canetons de “souche blanche” - L’autre portant sur les CPC “Palmipèdes gavés” visant à permettre l’élevage simultanée de canards destinés au Label Rouge et de canards destinés aux produits standards hors SIQO, non autorisés par les CPC en vigueur.

	<p>Il est rappelé que les CPC font déjà actuellement l'objet de 3 modifications temporaires qui touchent plusieurs critères du cahier des charges. Ainsi, cette nouvelle demande, même si les motifs et les maillons impactés sont différents, vient s'ajouter aux autres modifications temporaires déjà en cours.</p> <p>Un membre fait remarquer que le foie gras actuellement fait souvent l'objet de promotions dans les rayons des grandes surfaces.</p> <p>Certains membres expriment leurs inquiétudes sur cette filière en estimant que la filière devrait s'interroger sur son modèle de production afin de limiter le recours aux modifications temporaires qui pourraient à terme affaiblir l'image des produits.</p> <p>Sur la 1^{ère} demande visant à autoriser un recours aux souches blanches aux opérateurs du LA 12/89, par équité de traitement avec des dossiers similaires et considérant que l'absence de tests ne permet pas de conclure au maintien de la qualité supérieure des produits issus de canards de souche blanche, la commission permanente a émis un avis favorable à la majorité (17 votants : 16 oui et 1 abstention) à une modification temporaire du LA 12/89, pour les canards mis en place à compter du 31/03/2022 sous réserve que l'ODG fournisse aux services de l'INAO des tests sensoriels conformes.</p> <p>Sur la 2^{ème} demande visant à permettre aux opérateurs d'élever simultanément sur leurs exploitations des canards destinés au Label Rouge et des canards destinés aux produits hors SIQO, non autorisés par les CPC en vigueur, la commission permanente a émis un avis favorable à la majorité (17 votants : 16 oui et 1 abstention) à une modification temporaire des CPC à compter du 19/05/2022 (date de la commission permanente) sous réserve que les exploitations concernées par l'usage de cette modification temporaire fassent l'objet d'un contrôle renforcé par l'organisme certificateur. Un point d'information sur ces dispositions de contrôle renforcées sera présenté lors de la prochaine commission permanente).</p> <p>Du fait des conséquences de cette crise inédite sur les maillons de la sélection et de l'accoupage dont les délais de reconstitution des troupeaux vont être longs et incompressibles et dans la mesure où la production sous SIQO représente une part essentielle de la production des éleveurs, des gaveurs et des entreprises de transformation du territoire concerné, la commission permanente a proposé que la date de fin sur les 2 demandes de modification temporaire du LA 12/89 et des CPC palmipède soit fixée au 28/02/2023. A l'issue de cette période, la commission permanente souhaite disposer d'un bilan des demandes de modifications temporaires. Le cas échéant, la prorogation de ces modifications temporaires pourra être examinée en commission permanente, sous réserve d'une demande des ODG concernés et sur la base des éléments fournis à cette date.</p>
<p>2022-CP211</p>	<p>IGP « Moutarde de Bourgogne » - demande de modification du cahier des charges – Réponses à la Commission européenne - Avis relatif à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable (18 votants – une abstention) à la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition de 15 jours (étant dans le cadre de la procédure européenne d'instruction de la demande).</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition, la commission permanente a approuvé le cahier des charges modifié (18 votants – une abstention).</p>

<p>2022-CP212</p>	<p>Label Rouge LA 04/02 « œufs de poules élevées en plein air » - Demande de modification – Examen de l’opportunité de lancement de l’instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>Un membre fait remarquer que la mise en cohérence de ce cahier des charges avec les CPC entraîne une uniformisation des cahiers des charges et donc une perte d’originalité du produit, ce qu’il trouve dommageable.</p> <p>La commission a considéré les modifications comme mineures (18 votants : 17 mineures – 1 majeures) et a proposé à l’unanimité (18 votants) l’homologation de ce cahier des charges.</p>
<p>2022-CP213</p>	<p>Label Rouge LA 05/97 « Betteraves rouges cuites sous vide » – Validation dossier ESQS</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande et n’a pas fait de remarque sur ce dossier.</p> <p>Les membres ont validé le dossier ESQS (18 votants à l’unanimité).</p>
<p>2022-CP214</p>	<p>Label Rouge LA 08/17 « Cerises » – Dossier d’évaluation et de suivi de la qualité supérieure Mode 1 – Demande de modification</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>Une remarque positive est faite par un membre sur les tests sensoriels fournis par l’ODG où il note que de très nombreux descripteurs sont significatifs à 1% pour le Label Rouge.</p> <p>Les membres ont validé le dossier ESQS (17 votants à l’unanimité).</p>
<p>2022-CP215</p>	<p>Conditions de production communes relatives à la production en Label Rouge « Volailles fermières de chair » - « Œufs de poules élevées en plein air, en coquille ou liquides » - « Poules fermières élevées en plein air/liberté » - « Palmipèdes gavés » (canard mulard et oie) – Demandes de prorogation des modifications temporaires liées à l’influenza aviaire hautement pathogène (IAHP)</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des demandes de modifications temporaires.</p> <p>Il est proposé en séance par les services et la DGPE que les modifications temporaires soient applicables à compter du 01/06/2022 (date d’expiration de l’arrêté en vigueur) et au plus tard au 15/10/2022, tant qu’une mise à l’abri des volailles est imposée pour les exploitations situées dans les communes ou départements concernés par les arrêtés relatifs aux risques en matière d’influenza aviaire hautement pathogène.</p> <p>Il est rappelé que les ODG devront dresser un bilan des demandes de modifications temporaires à l’issue de la levée des mesures de prévention.</p> <p>La commission a approuvé à la majorité (10 votants : 1 abstention - 9 oui) les modifications temporaires proposées.</p>

<p>2022-CP216</p>	<p>IGP « Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) » – Demande de modification temporaire du cahier des charges</p> <p>Madame Brethes quitte la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>Concernant la durée de la modification temporaire proposée, à l’instar de la décision adoptée sur les conditions de production communes (CPC) Label Rouge “Palmipèdes gavés”, la commission permanente a souhaité qu’un point d’étape soit mis en place au 28 février 2023 et que la modification temporaire soit limitée à cette date ; le cas échéant, la modification sera prolongée au-delà du 28 février 2023, sous réserve d’une demande de l’ODG et sur la base des éléments fournis à cette date.</p> <p>Un renforcement du plan de contrôles est également demandé (un point d’information sera à faire lors de la prochaine commission permanente).</p> <p>La commission permanente a approuvé (13 votants – 1 abstention) la modification temporaire suivante :</p> <p style="text-align: center;">A compter du 19 mai 2022 et jusqu’au 28 février 2023 : la disposition suivante est suspendue :</p> <p style="text-align: center;">- Au Chapitre 5.2 Elevage 5.2.1 Mise en place <i>Sur une même exploitation, il n’est pas toléré simultanément en élevage, d’autre production de canards ne répondant pas au minimum aux exigences du présent cahier des charges.</i></p>
<p>2022-CP217</p>	<p>Label Rouge LA 33/99 « Sardines à l’huile d’olive vierge extra préparées à l’ancienne » - LA 01/03 « Conserves de sardines pêchées à la bolinche » - Demandes de modification temporaire - Avis sur les demandes de modification temporaire des cahiers des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des demandes de modification temporaire de ces 2 cahiers des charges en lien avec la pénurie avérée en huile de tournesol.</p> <p>Les membres de la commission permanente comprennent ces demandes de modification au vu de la situation actuelle des marchés des oléagineux. Bien que l’huile de colza ne présente pas les mêmes caractéristiques que l’huile de tournesol, sa nature permet d’assurer que l’impact sur les sardines Label Rouge sera faible. Ils notent que les opérateurs des 2 ODG souhaitent autoriser la cuisson uniquement avec des huiles prévues dans la norme relative aux conserves de sardines préparées à l’ancienne, ainsi qu’à l’huile de colza.</p> <p>Concernant la demande de pouvoir recourir à la cuisson des sardines à l’eau, telle que demandée par Poisson bleu de Bretagne (PBB), une majorité de membres de la commission estime que ce type de cuisson est trop différent de ce qui est pratiqué aujourd’hui et qu’il s’agit d’une autre recette pour laquelle la qualité supérieure des sardines n’est jusqu’alors pas démontrée. Il est suggéré de demander à l’ODG de réaliser des analyses sensorielles comparatives par un laboratoire accrédité, entre un</p>

	<p>produit Label Rouge « cuisson à l'huile de tournesol » et un produit Label Rouge « cuisson à l'eau » afin de s'assurer de l'absence de différence significative entre les produits. Cependant, les analyses ne pourront être réalisées qu'à l'issue du délai de maturation de 4 mois des conserves telle que le consommateur pourra les acheter, et donc à la fin de la durée de la modification demandée. Un membre propose donc que la modification portant sur la cuisson à l'eau soit acceptée pour la durée demandée, au cours de laquelle des analyses sensorielles devront être réalisées afin de conforter la position de la commission permanente.</p> <p>Concernant les informations aux consommateurs, le représentant de la DGCCRF confirme que les opérateurs ont déposé des demandes individuelles de dérogation auprès des DDPP (possible pour tous les produits). Ces demandes intègrent le dispositif DerogConso, concernant l'étiquetage ainsi que le process. Elles sont accordées pour une durée de 6 mois, et imposent une mention spécifique sur les étiquetages. Il rappelle que les mentions qui apparaissent sur les produits sous SIQO, autres que les obligations INCO, relèvent de la compétence de l'INAO.</p> <p>Les dérogations accordées par les DDPP imposent que le marquage fasse mention de cette dérogation. Cependant, un membre fait remarquer qu'au vu des marquages actuels, différents d'un opérateur à l'autre dans le cas présent, les informations transmises aux consommateurs ne seront pas similaires. De ce fait, la cuisson à l'eau des sardines peut ne pas être portée distinctement à la connaissance du consommateur.</p> <p>Il est rappelé que le marché des céréales et oléagineux est non seulement perturbé par la crise en Ukraine mais le sera davantage par la situation climatique et la sécheresse qui risque d'impacter les productions à venir. Il est important que les opérateurs demandeurs de cette modification prennent en compte rapidement la situation des récoltes 2022 pour envisager la situation pour la saison de pêche 2023. En outre, il est évoqué que bien qu'à des prix élevés, l'huile de colza semble encore disponible sur le marché français.</p> <p>Les services de l'INAO indiquent que les ODG n'ont pas l'intention de pérenniser ces demandes de modification des cahiers des charges, que ce soit pour la cuisson à l'huile de colza ou à l'eau. Les opérateurs restent attachés au respect de la norme NF V 45-071 "Conserves de sardines préparées à l'ancienne" qui ne permet que l'huile d'olive, d'arachide ou de tournesol.</p> <p>La Directrice de l'INAO indique que ces modifications temporaires des cahiers des charges peuvent faire l'objet d'une information sur le site de l'INAO.</p> <p>Après ces échanges, la Présidente propose de voter ces demandes de modifications de manière distincte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuisson des sardines avec des huiles végétales telles que prévues dans la norme NF V 45-071 « Conserves de sardines préparées à l'ancienne » (olive, arachide, tournesol) ainsi qu'à l'huile de colza : avis favorable de la commission permanente (18 votants : 17 oui et 1 abstention) - Cuisson des sardines à l'eau, sous réserve de réaliser des tests comparatifs (sardines cuites à l'eau VS sardines cuites à l'huile de tournesol) présentés à la commission permanente pour information : avis défavorable (18 votants potentiels : 11 non – 1 abstention – 5 oui – 1 vote non exprimé) <p>A l'issue du vote, seule la cuisson des sardines avec une huile végétale (olive, arachide, tournesol ou colza) est acceptée en tant que modification temporaire pour la saison de pêche de 2022, soit du jour de la commission permanente, le 19 mai 2022 jusqu'au 1er décembre 2022. Un bilan des modifications temporaires devra être présenté par les ODG aux services de l'INAO à l'issue de cette période.</p>

<p>2022-CP218</p>	<p>IGP - Influenza aviaire hautement pathogène – Proposition de modifications temporaire des cahiers des charges IGP volailles et palmipèdes concernées par les restrictions sanitaires en matière d’Influenza aviaire hautement pathogène (IAHP)</p> <p>Madame Brethes, Messieurs Labarthe et Drouin sont absents pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier.</p> <p>Elle est informée de la réception récente des demandes concernant les IGP “Volailles de Gascogne”, “Volailles de Bretagne”, “Volailles des Landes”, “Volailles de Vendée”, “Volailles de Challans”, “Volailles du Maine”, “Œufs de Loué”, et “Poulet du Périgord”.</p> <p>Elle est informée de la demande de la Commission européenne de définir une date de fin pour les modifications temporaires.</p> <p>La commission permanente a approuvé les modalités de mise en œuvre de la modification temporaire et a validé la fin de la modification temporaire au 15 octobre 2022.</p> <p>Il est rappelé que les ODG devront dresser un bilan des demandes de modifications temporaires à l’issue de la levée des mesures de prévention.</p> <p>La commission permanente a approuvé (11 votants dont 1 abstention) l’encadrement suivant des modifications temporaires :</p> <p><i>“A compter du 1er juin 2022, et tant qu’une mise à l’abri des volailles est imposée pour les exploitations situées dans les communes ou départements concernés par les arrêtés relatifs aux risques en matière d’influenza aviaire hautement pathogène, et au plus tard jusqu’au 15 octobre 2022.”</i></p> <p>La commission permanente a approuvé les modifications temporaires des cahiers des charges des IGP suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ IGP « Volailles d’Auvergne » ; ○ IGP « Volailles de la Drôme » ; ○ IGP « Volailles du Gers » ; ○ IGP « Volailles de la Champagne » ; ○ IGP « Volailles du Forez » ; ○ IGP « Poulet des Cévennes » / « Chapon des Cévennes » ; ○ IGP « Volailles du Velay » ; ○ IGP « Volailles du Gâtinais » ; ○ IGP « Volailles du Languedoc » ; ○ IGP « Volailles du Lauragais » ; ○ IGP « Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) » ; ○ IGP « Volailles de Gascogne » ; ○ IGP « Volailles du Maine » ; ○ IGP « Poulet du Périgord » ; ○ IGP « Volailles de Vendée » ; ○ IGP « Volailles des Landes » ; ○ IGP « Volailles de Bretagne » ; ○ IGP « Volailles de Challans » ; ○ IGP « Œufs de Loué ». <p>Elle a également approuvé les modifications temporaires des cahiers des charges des IGP suivantes, sous réserve de la demande des ODG concernés :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ IGP « Volailles d’Alsace » ; ○ IGP « Volailles d’Ancenis » ; ○ IGP « Volailles de Bourgogne » ;
--------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> ○ IGP « Volailles de Janzé » ; ○ IGP « Volailles de l'Orléanais » ; ○ IGP « Volailles de l'Ain » ; ○ IGP « Volailles de Licques » ; ○ IGP « Volailles de Normandie » ; ○ IGP « Volailles du Charolais » ; ○ IGP « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » ; ○ IGP « Pintade de l'Ardèche » ; ○ IGP « Chapon du Périgord » ; ○ IGP « Poularde du Périgord » ; ○ IGP « Oie d'Anjou ».
2022-2QD1	<p>« Nougat de Montélimar » - demande d'enregistrement en IGP - Démission d'un membre au sein de la commission d'enquête renouvelée le 26 avril 2022.</p> <p>A sa demande, M. Patrick LEGER est retiré de la commission d'enquête relative à la demande de reconnaissance en IGP « Nougat de Montélimar ». Il est remplacé par M. Jean-Marc POIGT.</p>
2022-2QD2	<p>« Volailles de Loué » -</p> <p>Certains membres s'interrogent sur la présence actuelle sur le marché de produits faisant état de la dénomination « Volailles de Loué » associé au logo IGP alors que l'annulation de l'enregistrement de cette dernière a été entérinée.</p> <p>Il est répondu qu'un écoulement des stocks d'étiquetage est probablement encore en cours, l'annulation ne datant que de février 2022.</p>