

I. N. A. O.	
COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES	
Séance du 25 et 26 janvier 2022 en visio-conférence	
Résumé des décisions prises	
2022 – CN100	Date : 6 octobre 2022

Journée du 25 janvier 2022

Membres présents

La Présidente Mme HUET Dominique

Mmes BORDE Corinne, BRETHES Chantal, CHABRIER Laurence, DELHOMMEL Catherine, DESCAT Mélanie, FAUCOU Sandrine, GRIGNON Alexandra, LE RUNIGO Agnès, NOZIERES-PETIT Marie-Odile, VUCHER Nathalie

MM BALADIER Henri, BLANCHARD Jean-Stéphane, BONNET Jean-Pierre (après-midi), BONNIN Pascal, BORREDON Bernard, CHAMPON Emmanuel, DANIEL Philippe, DELCOUSTAL Gérard, DONATI Mathieu, DROUIN Benoit, GRANGE René, GUYON Jean-Yves, JOKIEL David (après-midi), JUIN Hervé, LECERF Rémi, LECLUSELLE Emmanuel, MANNER Arnould, MERCERON Didier, POIGT Jean-Marc, RENAUD Jean-François, ROLLET Jean-François, SOURY Patrick, TOBIE Bernard

Membres Excusés

Mmes ILADOY Marie-Madeleine, PIETERS Christiane

MM. BONNET Jean-Pierre (matin), BRONZO Michel, FARRUGIA Guy, JOKIEL David (matin), MOISSONNIER Didier, OBERTI Didier, RAGAIGNE Christian

Membres absents

Mme MORCHE Nadine

MM CABRIT Pierre, CHEMELLE Daniel, CHIRON Laurent, LACOUTURE Bernard, MAZEL Bertrand, PAGET Richard, PALLAVIDINO François, PELLETIER Thomas, SAINT-LO Guy, SOURY Patrick (matin), TAUZIA Bernard

Assistaient également aux travaux du Comité

Mme TESTUT-NEVES Mylène représentante du Commissaire du Gouvernement

Mme LOUIS Marion, MM. APPAMON Gregor et CHEREL Nicolas de la DGPE

M. ROUSSEAU Xavier de la DGCCRF

Mme TAILHAN Isabelle représentante de FranceAgriMer

Agents INAO

Mmes GUITTARD Marie directrice de l'INAO, BABOUILARD Claire, BARAT Julie, EDELLI Sabine, DORET Adeline, GERAUD Marie, MARTIN-POLY Catherine, MARZIN Christelle, OGNOV Alexandra,

MM BARLIER André directeur adjoint de l'INAO, BULLIER Bastien, ORSAL Adrien, VIEUX Franck,
Mme GUERBER pour H2COM

Journée du 26 janvier 2022

Membres présents

La Présidente Mme Dominique HUET

Mmes BORDE Corinne, BRETHERS Chantal, DELHOMMEL Catherine, DESCAT Mélanie, FAUCOU Sandrine, GRIGNON Alexandra, LE RUNIGO Agnès, NOZIERES-PETIT Marie-Odile, VUCHER Nathalie

MM BALADIER Henri, BLANCHARD Jean-Stéphane (après-midi), BONNET Jean-Pierre, BONNIN Pascal, BORREDON Bernard, CABRIT Pierre, CHAMPON Emmanuel, CHEMELLE Daniel (matin), DANIEL Philippe, DELCOUSTAL Gérard, DONATI Mathieu, DROUIN Benoît, GRANGE René, GUYON Jean-Yves, JUIN Hervé, LACOUTURE Bernard, LECERF Rémi, LECLUSELLE Emmanuel, MANNER Arnaud, MERCERON Didier (matin), MOISSONNIER Didier, POIGT Jean-Marc, RAGAIGNE Christian, RENAUD Jean-François (matin), ROLLET Jean-François, SOURY Patrick, TAUZIA Bernard, TOBIE Bernard (matin)

Membres Excusés

Mmes CHABRIER Laurence, ILADOY Marie-Madeleine, PIETERS Christiane

MM. BLANCHARD Jean-Stéphane (matin), BRONZO Michel, CHIRON Laurent, FARRUGIA Guy, JOKIEL David, MERCERON Didier (après-midi), OBERTI Didier, RENAUD Jean-François (après-midi), TOBIE Bernard (après-midi)

Membres absents

Mme MORCHE Nadine

CHEMELLE Daniel (après-midi), MAZEL Bertrand, PAGET Richard, PALLAVIDINO François, PELLETIER Thomas, SAINT-LO Guy

Assistaient également aux travaux du Comité

M BOUYER Emmanuel représentant du Commissaire du Gouvernement

Mmes LOUIS Marion et FEILLET Frédérique, MM APPAMON Gregor et CHEREL Nicolas de la DGPE

Mme ROUSSEAU Xavier de la DGCCRF

Agents INAO

Mmes GUITTARD Marie directrice de l'INAO, BABOILLARD Claire, BARAT Julie, DORET Adeline, EDELLI Sabine, GERAUD Marie, MARTIN-POLY Catherine, MARZIN Christelle, OGNOV Alexandra,

MM BARLIER André directeur adjoint de l'INAO, BULLIER Bastien, HAVARD Joachim, ORSAL Adrien, PILLOT Julien

Mme CUCHEVAL pour H2COM

Invitée

Mme LESGOURGUES Marie (SYNALAF)

* *
*

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

La présidente remercie André Barlier pour les années de travail ensemble et lui souhaite une bonne retraite. Elle remercie également Gregor Appamon qui quitte le bureau de la qualité mi-février.

2022-CN101	Résumé des décisions du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 07 octobre 2021 Le comité national a approuvé à l'unanimité le résumé des décisions prises de la séance du 7 octobre 2021.
2022-CN102	Compte rendu analytique du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 07 octobre 2021 Le comité national a approuvé à l'unanimité le compte-rendu analytique de la séance du 7 octobre 2021.
2022-CN103	Etat des dossiers IGP - STG Le comité national a pris connaissance de la note.
2022-CN104	Label Rouge n° LR 01/21 « Tomate » - Demande de reconnaissance - Rapport d'étape de la commission d'enquête - Orientations du comité Le dossier a été présenté à la demande de la commission d'enquête qui souhaitait consulter le comité national sur plusieurs points pour poursuivre ses travaux. Le comité national a considéré que ce dossier de demande de reconnaissance en Label Rouge était sur la bonne voie, avec une filière qui est très organisée. L'innovation des pratiques de culture sous serre dominantes a été relevée. Il a été signalé que le groupement porteur de cette démarche est déjà reconnu pour le Label Rouge fraise pour lequel il existait au début du projet une certaine réticence du comité national quant à la culture hors-sol. Ce Label Rouge a finalement contribué à réduire les fraises de mauvaise qualité commercialisées sur le marché (principalement celles d'importation). La commission "univers du Label Rouge" s'était interrogée en 2019 sur l'impact d'une culture prépondérante en hors sol (ou sur substrat) vis-à-vis de la naturalité du produit et de l'image du Label Rouge. Les membres du comité ont souligné l'importance d'accompagner des démarches de demande de reconnaissance en Label Rouge de ce type pour le développement de la filière fruits et légumes sous SIQO. Certains membres ont indiqué que les consommateurs du Sud de la France achetaient couramment des tomates pour un usage en cuit (tomates farcies, préparation de ratatouille, coulis, etc.), d'où leur désaccord avec la nouvelle dénomination « Tomate de bouche » proposée par la commission d'enquête pour ce projet de Label Rouge. Selon

eux, l'évaluation de la tomate cuite aurait permis d'apprécier d'autres critères comme la quantité de perte en eau et la consistance de la chair.

D'autres membres ont, au contraire, jugé cette proposition appropriée afin de préciser les qualités gustatives du produit consommé cru. Le président de la commission d'enquête a insisté sur le fait que la demande du groupement concernait une tomate de bouche destinée à un usage en cru. Plusieurs membres ont rejoint sa position en affirmant qu'il n'était pas opportun d'orienter le positionnement du produit vers un usage final qui n'est pas souhaité par le demandeur.

Il a été souligné que la tomate est le premier légume consommé en France mais il est souvent déceptif pour le consommateur notamment au niveau de ses qualités gustatives. En cela, la couleur de la chair est un critère important à prendre en compte pour favoriser la présence de polyphénols et de lycopène.

L'importance de la sélection des variétés a été mise en avant dans le but d'obtenir des tomates gustatives et dotées d'une bonne teneur en lycopène. L'attention du comité a été appelée sur les tomates cerises et la tomate ronde noire qui peuvent obtenir des teneurs en lycopène élevées pour les produits standard.

La qualité nutritionnelle des tomates est un aspect que le comité national a demandé à prendre en considération lors des travaux à venir de la commission d'enquête. Il a été constaté que les rendements ne sont pas définis dans le cahier des charges (comme on peut le retrouver dans d'autres cahiers des charges en fruits et légumes sous SIQO), ce qui permettrait d'orienter le produit vers une meilleure qualité nutritionnelle mais aussi gustative des tomates si une limitation des rendements est définie.

Le recours à ce procédé a été questionné dans un contexte d'augmentation du coût des énergies. Des membres du comité national ont indiqué qu'il serait intéressant à l'avenir de réserver la production d'énergie pour chauffer les serres de la future tomate Label Rouge avec des énergies renouvelables. Un membre a précisé que ces énergies étaient de plus en plus employées dans la zone de production où se situe le demandeur (Lot-et-Garonne).

La proposition du groupement de réaliser un bilan carbone par exploitation (à l'échelle de la production de tomates) a été reçue favorablement pour se démarquer d'une tomate d'importation sur ce point. Un bémol a été émis sur la cogénération car ce procédé technologique utilise du chauffage au gaz naturel.

Les variables sur l'ensoleillement et la lumière naturelle ont été considérées fondamentales pour ce projet Label Rouge tomate. La valeur de 50 000 joules/cm² nécessaires les 8 semaines avant le déclenchement de la récolte Label Rouge a été longuement évoquée. Le comité national a estimé que les travaux de la commission d'enquête devaient être poursuivis sur ce sujet pour examiner sa pertinence. Un membre du comité a interrogé cette valeur au regard des informations fournies par le groupement stipulant que 50 à 70% de ces joules sont utilisés pour initier la récolte dans les serres.

Beaucoup d'approximations dans les prélèvements ont été identifiées en ce qui concerne les résultats des analyses sensorielles. Cet aspect sera à résoudre lors des prochains tests sensoriels prévus à partir du printemps. La nécessité d'un prélèvement en priorité dans un lieu de vente du produit candidat au Label Rouge (et *a fortiori* du produit courant de comparaison) a été demandée.

La représentante de la DGPE a rappelé que la qualité supérieure du produit (point essentiel pour le Label Rouge) n'était pas démontrée à ce stade du dossier, d'où l'intérêt de recentrer le dossier sur les catégories prioritaires. Sur l'utilisation de la catégorie II pour le produit courant de comparaison, elle a rappelé qu'il n'y avait pas de contre-indication à l'accepter s'il est démontré que cette catégorie représente le cœur de marché.

Sur le suivi de la qualité supérieure, il a été noté que tous les tests hédoniques présentés depuis le début du projet étaient conformes, ce qui démontre une appréciation des consommateurs pour le produit. Les travaux restent donc à mener sur le dossier ESQS et

	les descripteurs étant donné que l'ensemble des profils sensoriels ne sont toujours pas conformes. Le représentant des consommateurs a exprimé son regret de ne pas voir apparaître une différenciation des deux modes de production autorisés (sur substrat et pleine terre) sur l'étiquetage des produits. En tant que membre de la commission d'enquête, il a souhaité que les travaux soient approfondis sur la réinjection du CO2 dans les serres et à propos de l'adéquation des variables permettant de déclencher la récolte (joules/cm², taux de sucre, lycopène et coloration). Concernant la date de fin de récolte, il a été suggéré que celle-ci pourrait être définie sur le modèle du lancement de la récolte avec des taux d'ensoleillement et de degré Brix à respecter dans un contexte de changement climatique où les arrières saisons sont de plus en plus chaudes. Les services ont rappelé que le recentrage de la demande de reconnaissance en Label Rouge sur 3 segments (tomate ronde rouge grappe, tomate cerise ronde et tomate cerise ronde grappe), qui est proposée par la commission d'enquête, n'inclut pas le seul segment concerné par le mode de production en pleine terre (produit exclusivement sous la tomate allongée cœur). Ils ont préconisé de conserver ce segment dans le projet pour l'image du Label Rouge (naturalité du produit), si de prochains tests sensoriels prouvent sa qualité supérieure. Le comité national a approuvé les 3 orientations suivantes préconisées par la commission d'enquête : - recentrage de la demande reconnaissance sur les segments identifiés comme étant prioritaires (tomate ronde rouge grappe, la tomate cerise ronde rouge et la tomate cerise grappe) ; - la modification de la dénomination du projet Label Rouge en « Tomate de bouche » - et l'emploi au minimum de la catégorie commerciale la plus représentative du marché pour le produit courant de comparaison lors de la réalisation des analyses sensorielles. En revanche, il s'est prononcé contre la date de la fin de période de récolte au plus tard jusqu'au 21 septembre (comme souhaité par la commission nationale ESQS).
2022-CN105	Label Rouge n° LA 01/12 « Viande fraîche d'agneau de plus de 14 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours » - Demande de modification du cahier des charges - Rapport de la commission d'enquête - Examen de l'opportunité de la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition - VOTE Faute de temps disponible pour le passage du dossier, le comité national a accepté de déléguer l'examen de la mise en œuvre de la PNO à la prochaine commission permanente.
2022-CN106	Label Rouge n° LA 21/93 « viande et abats frais de veau nourri au lait entier », LA n° 17/99 « viande et abats frais de veau nourri au lait entier », LA n°03/03 « betteraves rouge » - Propositions de retrait d'homologation - VOTE Le comité national a pris connaissance des éléments concernant ces 3 propositions de retrait d'homologations. Un membre a indiqué regretter l'arrêt de ces produits. Cela fait souvent suite à un facteur humain avec des personnes très engagées qui partent sans pouvoir "transmettre le flambeau".

	Un membre a confirmé que pour l'ODG qui était sans contact connu dernièrement, l'entreprise avait effectivement fait faillite. S'il a été envisagé un temps la reprise de ce cahier des charges par un autre ODG, les producteurs ont finalement décidé de ne pas aller dans ce sens. Par conséquent, il n'y a pas d'intérêt à le conserver. Le comité national a donné un avis favorable au retrait d'homologation du LA 03/03 « betteraves rouges » et au retrait de reconnaissance de l'ODG (34 votants : 32 oui et 2 abstentions). Le comité national a donné un avis favorable au retrait d'homologation du LA 17/99 « viande et abats frais de veau nourri au lait entier » et au retrait de reconnaissance de l'ODG (34 votants : 32 oui et 2 abstentions). Le comité national a donné un avis favorable au retrait d'homologation du LA 21/93 « viande et abats frais de veau nourri au lait entier » et au retrait de reconnaissance de l'ODG (34 votants : 32 oui et 2 abstentions).
2022-CN107	Label Rouge n°LR 08/20 « Pomme de terre de consommation pour frites » - Demande de reconnaissance - Bilan de procédure nationale d'opposition - VOTE Mme Chabrier et M. Bonin ont été placés en salle d'attente pendant la présentation, les débats et le vote. Le comité national a pris connaissance du bilan de la procédure nationale d'opposition. Les oppositions ont porté sur des ajustements rédactionnels concernant la certification des semences et l'ajout d'un point principal à contrôler pour le point de maîtrise (PM7) relatif à la certification des semences. Par ailleurs, les services ont rappelé au comité que le dossier ESQS sera revu dans 2 ans par la commission nationale ESQS et la commission permanente suite à l'expérimentation qui permettra à l'ODG de tester 2 critères sensoriels dans la grille de caractérisation et 2 mesures physico-chimiques (sucres réducteurs et arginine libre). Le comité national a donné un avis favorable à l'homologation du cahier des charges LA 06/21 modifié suite aux oppositions prise en compte durant la PNO et à la clôture des missions de la commission d'enquête (33 votants : 32 oui et 1 abstention).
2022-CN108	« Pérail » - Demande de reconnaissance en IGP - Rapport d'étape de la commission d'enquête Le comité national a pris connaissance du rapport d'étape de la commission d'enquête. Le comité constate l'existence de deux process de fabrication différents, ce qu'il ne remet pas en cause. Concernant le schéma de fabrication, il est demandé de clarifier les couples temps/températures, notamment dans le cas d'utilisation de lait ayant subi un traitement thermique. Le représentant des consommateurs regrette le recours au chlorure de calcium dans la fabrication et conteste l'argument avancé selon lequel il est utilisé pour corriger les effets de traitement du lait. Il considère également que le cahier des charges doit être précisé en matière d'ensemencement en bactéries lactiques. La valeur de 170 jours minimum de pâturage est jugée peu élevée (sachant qu'une valeur de 180 jours est plus classique dans un cahier des charges).

	Une clarification rédactionnelle est suggérée pour la disposition relative à la race Lacaune, comme suit : “Les brebis, les agnelles de renouvellement et les béliers issus d’animaux correspondant au standard de la race Lacaune, de couleur noire, sont également admis dans le troupeau laitier”. Sur les autres sujets abordés, le comité national a approuvé les orientations de la commission d’enquête et notamment : - Alimentation du troupeau laitier issue à 70 % du projet d’aire géographique ; - Liste positive des matières premières et additifs pour l’alimentation des animaux ; - Principe d’un schéma technologique mixte, associant utilisation de présure et de ferments lactiques et/ou de sérum et délai de 8 heures minimum entre l’ensemencement du lait et la mise en moule du caillé, à encadrer néanmoins (couples temps/températures) ; - Interdiction du report des fromages frais ou en cours d’affinage par conservation sous vide ou sous atmosphère modifiée. Enfin, le comité a actualisé la lettre de mission de la commission d’enquête.
2022-CN109	« Tome fraîche de l’Aubrac » - Demande de reconnaissance en IGP - Rapport de la commission d’enquête - Bilan de la procédure nationale d’opposition - Vote du cahier des charges Le comité national a pris connaissance du bilan de la procédure nationale d’opposition. Le comité rappelle que l’existence de cette future IGP n’empêchera pas l’opposant de déposer un autre dossier concernant une tome fraîche. Le comité national a approuvé les suites données à cette opposition et la mise en œuvre d’une protection nationale transitoire de la dénomination. Par vote à bulletin secret, le comité national a approuvé le cahier des charges et approuvé la reconnaissance de la dénomination « Tome fraîche de l’Aubrac » en IGP (33 votants – majorité des 2/3 à 22 – 31 oui – 1 abstention). Enfin, le comité national a approuvé (33 votants – 32 oui – 1 abstention) la clôture des missions de la commission d’enquête.
2022-CN110	Label Rouge n° LA 04/67 « Carottes des sables » - Demande de modification du cahier des charges - Rapport de la commission d’enquête - Examen de l’opportunité du lancement de la procédure nationale d’opposition – VOTE (sous réserve de DCS approuvables) Faute de temps disponible pour le passage du dossier, le comité national a accepté de déléguer l’examen de la mise en œuvre de la PNO à la prochaine commission permanente.
2022-CN111	Label Rouge n° LA 25/89 « Huitres fines de claires vertes » - Demande de modification du cahier des charges - Rapport de la commission d’enquête - Examen de l’opportunité de lancement de la procédure nationale d’opposition - VOTE Le comité national a pris connaissance du dossier. Certains membres ont exprimé que, bien qu’associé à l’IGP Huitres Marennes-Oléron, ce cahier des charges aurait pu présenter des conditions de production plus restrictives étant donné qu’il s’agit d’un Label Rouge, notamment sur l’intégration d’information sur la durée d’élevage des huitres et sur la durée d’affinage en claire. Ils se sont interrogés sur l’impact d’une durée d’affinage restreinte sur la qualité supérieure. Les services de l’INAO ont

	rappelé que ce cahier des charges porte sur les étapes d'affinage en claire des huitres, les caractéristiques mises en avant sur ce dossier portent sur la couleur verte des branchies et la texture charnue de ces huitres. Ces 2 critères ayant été jugés significativement supérieurs par rapport au PCC pour chacun des 3 couples durée/densité d'affinage testés dans le profil sensoriel. Le représentant des consommateurs a souligné qu'il était dommage que les informations transmises aux consommateurs ne soient pas plus encadrées dans le cahier des charges. Concernant le suivi de la qualité supérieure, le comité national a été informé qu'un travail était en cours entre les services de l'INAO et l'ODG afin de présenter le dossier ESQS modifié à la prochaine Commission nationale ESQS. Cette dernière devra se positionner sur le maintien du critère de l'absence de laitance des huitres dans la grille de caractérisation, qui paraît complexe à tester par les jurés et qui n'est pas différenciant par rapport au PCC au vu de la période de commercialisation et de la possible polyploidie des huitres testées. En l'absence de remarque supplémentaire, la présidente a proposé le vote du dossier. Le comité a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition du cahier des charge modifié (35 votants : 24 oui, 6 non et 5 abstentions). Sous réserve de l'absence d'opposition durant la PNO, le comité national a approuvé le cahier des charges modifié (35 votants : 24 oui, 7 non et 4 abstentions). Enfin, le comité a approuvé l'actualisation de la lettre de mission de la commission d'enquête et clos ses missions en cas d'absence d'opposition (35 votants : 34 oui et 1 abstention).
2022-CN112	Label Rouge - Orientation sur l'utilisation d'ingrédient(s) sous SIQO dans les produits élaborés/transformés – Demande d'orientation du comité Le comité national a pris connaissance de la note de présentation. Les débats ont montré que la majorité des membres sont favorables à l'utilisation d'ingrédients bénéficiant d'un SIQO dès lors que ces ingrédients apparaissent dans la dénomination de vente du produit. Les débats ont principalement porté sur l'encadrement de cette décision. Quelques exemples cités ont prouvé que l'utilisation de produits bénéficiant d'un signe de la qualité n'est pas toujours possible, notamment en cas de faible production. Des interrogations sur le type de SIQO à privilégier et sur l'obligation de les utiliser même si la dénomination de vente ne porterait pas sur la dénomination complète du SIQO ont été soulevées. La possibilité de déroger à cette obligation a également été abordée sans qu'une position commune puisse être adoptée. Certains membres ont souligné que le coût de revient des produits utilisant des ingrédients sous SIQO pouvait se heurter à la réalité économique des entreprises. D'autres ont mis en avant l'importance de ne pas tromper les consommateurs et de garantir au mieux l'usage d'ingrédients sous SIQO. Certains membres estiment que, lorsque les consommateurs achètent un produit Label Rouge, ils sont en droit d'attendre, dans la mesure du possible, que les ingrédients entrant dans sa composition le soient également. L'importance de valoriser la filière Label Rouge dans son ensemble a été soulignée. En conséquence, les opérateurs commercialisant des produits Label Rouge doivent utiliser des ingrédients Label Rouge quand cela est possible. Il a été rappelé que les pour les préparations de viande de volailles pour lesquelles cette orientation a été prise, il s'agit de préparations simples, peu transformées. L'adaptation de cette exigence vers des produits transformés impose une expertise. Le besoin de garantir une traçabilité des ingrédients bénéficiant d'un SIQO a été souligné. Plusieurs membres ont insisté sur la nécessité de fixer un cadre suffisamment précis mais qui ne serait pas de nature à bloquer le développement des produits élaborés/transformés Label Rouge.

	Au regard des nombreux débats et en l'absence d'un consensus, la présidente a estimé qu'il était délicat de fixer une orientation dans ce contexte. Elle a proposé au comité national de poursuivre la réflexion sur le cadre précis d'une orientation relative à l'exigence d'utiliser des ingrédients sous SIQO dans les produits élaborés/transformés Label Rouge. Elle a demandé aux services de présenter, lors d'une prochaine séance, un cadre adapté à tous les cas de figure afin que le comité national puisse se prononcer.
2022-CN113	Label Rouge - CPC « Produits de charcuterie/salaison pur porc » V2 – Demande de modification - Rapport du groupe ad hoc - Examen de l'opportunité du lancement de la PNO – Vote Le comité national a pris connaissance du rapport du groupe ad hoc et des modifications proposées dans les CPC « Produits de charcuterie / salaison pur porc ». Le travail fourni par le groupe ad hoc pour répondre aux attentes en matière de réduction des additifs et pour préciser les conditions de production a été salué par plusieurs membres. La position du représentant des consommateurs, membre du groupe a été rappelé durant la présentation du dossier. Il a souligné, que malgré les évolutions apportées aux CPC, certaines dispositions telles que la diminution des sucres solubles totaux, la suppression de l'acide érythorbique et celle de l'emploi du caramel pourraient être envisagées. Il a également indiqué que la fixation d'une quantité minimale de matières premières carnées pour un poids fixe de produit fini serait de nature à rassurer les consommateurs sur la qualité des produits Label Rouge. Plusieurs membres regrettent que la réduction des additifs ne se traduise pas par une suppression complète comme c'est le cas pour un nombre croissant de produits standards. Le groupe ad hoc a souligné que les pratiques consistant à substituer les additifs par de nouveaux ingrédients sont maîtrisées par quelques entreprises mais que dans cadre d'une démarche collective comprenant des petites structures, l'absence d'additifs ne peut être maîtrisée par tous. Dans ce contexte, une interdiction totale des additifs ne peut être prévue par les CPC. Ce type de décision appartient, aujourd'hui à chaque opérateur en fonction de la qualité de la matière première qu'il utilise et du schéma technologique qu'il met en place. Certains membres ont également souligné que la réduction de l'utilisation des sucres pouvait constituer un élément de la politique de santé publique. Les sucres jouent un rôle important dans la transformation des viandes. Pour de nombreux produits de charcuteries Label Rouge, sa teneur est limitée par rapport aux produits standards et n'est pas toujours corrélée avec les doses de sucres employés. Les schémas génétiques des porcs ont également une influence sur ces teneurs. La congélation des gras a fait l'objet d'une remarque. L'augmentation du délai de conservation peut être jugée importante. Il appartient à chaque opérateur de s'assurer de la qualité des gras qu'il met en œuvre. S'agissant du raidissage des jambons secs, il a été précisé que la modification des valeurs-cibles a fait l'objet d'un consensus entre le groupe ad hoc et les administrations. Une modification des CPC sera nécessaire en cas d'évolution du dispositif réglementaire. Le comité national a été informé du caractère approuvable des dispositions communes de contrôle pour la filière « Produits de charcuterie/salaison pur porc Label Rouge » prononcé par la formation restreinte du CAC. Il a également été informé de la nécessité de rédiger les dispositions de contrôle spécifiques pour chacun des cahiers des charges Label Rouge et les dossiers ESQS pour les cas où le suivi de la qualité supérieur est actuellement prévu par les plans de contrôle.

	En l'absence d'autres remarques, le comité national a procédé au vote. Il a émis un avis favorable au lancement de la PNO sur la version modifiée des CPC (34 votants : 31 oui et 3 abstentions). Le comité national a également voté en faveur de l'homologation des CPC à l'issue de la PNO si aucune opposition n'est émise (34 votants : 31 oui, 1 non et 2 abstentions).
2022-CN114	« Oie du Sud-Ouest » - « Confit d'Oie du Sud-Ouest » - « Foie gras d'Oie du Sud-Ouest » - Demande de reconnaissance en IGP - Rapport d'étape de la commission d'enquête - Modification de l'échéancier de la lettre de mission de la commission d'enquête Madame Brethes est placée en salle d'attente virtuelle pendant la présentation, les débats et le vote. Le comité national a pris connaissance du rapport d'étape de la commission d'enquête. La commission d'enquête a mis en avant le choix qu'elle a fait de considérer le dossier de manière distincte de l'IGP « Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) » tout en assurant la cohérence des démarches. Le comité national a débattu de l'origine des oisons et la possibilité de restreindre l'accoupage à l'aire géographique, option qui peut être de nature à bloquer la filière en cas de problèmes d'approvisionnement. Le comité national a considéré que ce choix présentait un certain nombre de risques même si son intérêt est reconnu. Le comité national a confirmé que si le groupement choisissait de localiser l'accoupage, sa justification ne pourrait être uniquement basée sur des critères historiques. Il a indiqué qu'il n'était pas possible d'inscrire une origine France dans le cahier des charges mais qu'il était envisageable d'y parvenir sur la base de critères techniques. Certains mettent en avant la possibilité de fixer des règles en matière de transport et de bien-être animal de nature à justifier cette restriction. Il est également suggéré de s'assurer de l'origine génétique en précisant qu'il s'agit de croisements Anser x Anser. Le comité national s'est interrogé sur la justification conduisant à réserver l'origine Sud-Ouest du maïs à la seule phase de gavage et non pas à l'ensemble des phases d'élevage. S'agissant de la justification de cette obligation de provenance, le comité a considéré que le recours à du maïs denté traditionnel était de nature à justifier cette restriction. Concernant la méthode d'obtention, le comité national souligne la nécessité de réfléchir à son contenu en fonction notamment du bien-être animal. Concernant les questions posées par la commission d'enquête sur l'étiquetage du produit, le représentant de la DGCCRF a alerté sur l'absence de protection des mentions géographiques complémentaires proposées ainsi que sur le cadre réglementaire (règlement INCO) qui encadre les indications de provenance. Le représentant de la DGPE souligne que la construction proposée permettrait l'emploi des mentions géographiques sans les contraintes fixées aux opérateurs de l'IGP par le cahier des charges. Le comité national a débattu de la proposition faite de prévoir dans le cahier des charges des mentions géographiques complémentaires qui ne seraient pas protégées au titre de l'IGP. Ainsi, la question a été posée de savoir si la protection de l'IGP « « Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) » pourrait néanmoins apporter une protection aux mentions géographiques complémentaires considérant que le canard et l'oie sont des produits comparables. Une expertise complémentaire est demandée sur les conséquences, en termes de réservation du nom, de la construction proposée dans ces 3 projets d'IGP.

	Sur les autres points, le comité national a validé les orientations de la commission d'enquête : • le nom « Sud-Ouest » pour les 3 projets d'IGP ; • les principes de délimitation et l'aire géographique correspondante, • la place du nom de l'IGP dans l'étiquetage à titre principal et pas uniquement dans une vignette accessoire, • L'impossibilité de renvoyer à une charte graphique pour définir le logo du groupement, • L'articulation entre les 3 demandes IGP qui fait de l'IGP « Oie du Sud-Ouest » le socle des IGP « confit d'Oie du Sud-Ouest » et « Foie gras d'Oie du Sud-Ouest », ces dernières étant produits à partir de produits définis dans le dossier « Oie du Sud-Ouest », • L'organisation retenue dans le dossier « Oie du Sud-Ouest » entre les différentes destinations : carcasses, pièces de découpe et abats. Le comité national a validé la prolongation des missions de la commission d'enquête et le nouvel échéancier.
2022-CN115	« Bœuf traditionnel de race Normande » - Demande de reconnaissance en STG - Rapport final de la commission d'enquête - Avis préalable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges - Reconnaissance en ODG Le comité national a pris connaissance du dossier. Le comité national a formulé des observations considérant que certaines dispositions sont insuffisantes en matière de bien-être animal (techniques de castration autorisées (certains souhaiteraient que la castration par élastique soit interdite) et modalité de prise en charge de la douleur, écornage, conditions de logement (la possibilité d'entrave est contestée par certains membres qui souhaiteraient qu'elle soit exclue), La disposition sur le chargement prévoyant que "Le chargement global annuel sur les surfaces pâturées est de 30 ares minimum par unité gros bovin (UGB)." est appréciée même si certains considèrent que le niveau de 30 ares/bovins peut être jugé un peu bas, d'autant qu'il n'est pas prévu de relation d'équivalence entre UGB et bœuf (laquelle est par ailleurs réglementaire). Des clarifications sont demandées sur les conséquences en termes de protection de l'enregistrement d'une STG "Bœuf traditionnel de race normande" : Il est répondu que cet enregistrement ne sera pas de nature à réserver les termes "normandes" et donc que la référence à de la viande bovine de race normande hors STG demeurera possible. Concernant l'alimentation des jeunes animaux, certains alertent le comité sur le précédent que risque de créer ce dossier qui permet, pour un SIQO, une alimentation au lait entier ou en poudre, sans obligation de lactation. La commission d'enquête rappelle qu'il ne faut pas confondre la portée des différents signes de qualité et qu'en l'occurrence il s'agit d'une démarche de STG, destinée à être utilisée sur tout le territoire national et même européen. Le travail de la commission d'enquête a conduit à encadrer les phases des 6 premiers mois d'élevage, ce qui était la demande initiale du comité, et il est difficile de remettre en cause à ce stade les propositions faites.

	La pertinence et la qualité du dossier sont mises en avant par la commission d'enquête, dont le caractère traditionnel en phase avec la définition de la STG est avéré. Le fait que celui-ci s'appuie sur une race mixte, exclue des démarches LR, ne doit pas être un frein, s'agissant d'un autre signe de qualité à savoir la STG dont le fondement est le lien à la tradition. Compte-tenu du peu de STG reconnues en France (et même en Europe), le représentant de la DGPE souhaite que le comité contribue à encourager et développer des démarches STG. Il précise que la portée européenne de la démarche conduira de fait à une période d'opposition à l'échelle européenne. La présidente du comité national conclut que si des questions ont été posées, elle rejoint les propos émis sur le fait que le comité national ne peut pas remettre en cause un dossier dont l'instruction a été initiée il y a deux ans et que les questions posées l'ont été dès le début. En outre, elle confirme l'adéquation entre la démarche et le signe envisagé STG et salue le travail de la commission d'enquête. Elle propose de soumettre le dossier au vote afin que les sujets mentionnés puissent éventuellement être soulevés pendant la procédure nationale d'opposition. Le comité national a émis un avis favorable à la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion de l'Association de promotion de la race normande et de ses produits de qualité (37 votants – 34 oui – 3 abstentions). Le comité national a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition sur le cahier des charges (37 votants – 31 oui – 3 non – 3 abstentions). Sous réserve de l'absence d'opposition lors de la PNO, par vote à bulletin secret, le comité national a approuvé le cahier des charges (votants 35 -majorité des 2/3 à 24 – 29 oui – 2 non – 4 abstentions) et la reconnaissance de la dénomination "Bœuf traditionnel de race normande" en STG et sa transmission aux services de la Commission européenne (34 votants -majorité des 2/3 à 24 – 28 oui – 2 non – 5 abstentions). Enfin, le comité national a approuvé l'actualisation de la lettre de mission de la commission d'enquête et sa clôture de la mission de celle-ci en cas d'absence d'opposition (37 votants – 33 oui – 1 non – 3 abstentions).
2022-CN116	Bilan modifications temporaires 2020 (COVID, IAHP, climatiques) Faute de temps, ce dossier n'est pas présenté.
2022-CN117	Bilan de la mandature 2017-2022 Suite à la présentation de ce bilan, plusieurs intervenants ont salué les travaux conduits à l'INAO, que ce soit au niveau du comité national, des groupes de travail ou des commissions d'enquête dont le rôle déterminant dans l'avancée des dossiers a été souligné. L'appui des services locaux de l'INAO a été mis en avant, leur compétence et leur investissement étant particulièrement appréciés. Le travail conduit pour renforcer la crédibilité du système, que ce soit par le contenu des cahiers des charges ou par le système de contrôle et de sa supervision a été souligné, ces efforts devant être maintenus. Il a été souligné la difficulté pour les nouveaux membres de s'approprier les concepts, les procédures et le fonctionnement de l'INAO sans formation dédiée. L'absence de

	connaissance des interlocuteurs dans les différentes délégations territoriales est également un point qui peut rendre plus compliquée la prise de fonction de membre. Il a été demandé que les résumés des décisions des commissions permanentes soient diffusés à l'ensemble des membres du comité national. En réponse, le comité a été informé qu'une formation en délégation territoriale sera organisée pour les nouveaux membres. Quelques observations ont été formulées quant à la nécessaire représentativité des groupes de travail. Des alertes ont été émises quant aux contraintes qui peuvent s'imposer aux cahiers des charges SIQO par des réglementations autres (Egalim, loi économie circulaire) et qui peuvent aller jusqu'à conduire au non-respect de dispositions des cahiers des charges et donc à des non-conformités constatées par les OC (nécessité d'étiquetage neutre pour répondre aux exigences de la restauration collective, sticks en matière biocompostable non adaptés à certains fruits, etc...). La Directrice de l'INAO a remercié l'ensemble des membres et des services, en saluant également le travail des services de l'INAO que le comité ne voit pas (services centraux). Elle a appelé le comité à se saisir des nouvelles attentes sociétales sans perdre de vue les promesses historiques et les spécificités de chaque signe. La Présidente a remercié à son tour les membres du comité et les services. Elle a mentionné plusieurs outils qu'elle juge essentiels pour l'amélioration du système tels que les CPC, les modifications temporaires où la réactivité de l'INAO est saluée. Dans les enjeux de la prochaine mandature, elle a repris les propos de la directrice et a indiqué également la question de l'empreinte carbone dont il lui semble que les SIQO devront se saisir. Le représentant du Commissaire du Gouvernement a souscrit aux propos tenus et aux remerciements et a identifié dans les prochains enjeux celui de la communication, ainsi que celui de la durabilité même s'il a constaté que le travail sur ce thème était déjà engagé.
2022-CN118	IGP « Agneau du Quercy » - Demande de modification des cahiers des charges - Rapport de la commission d'enquête - Projets de cahiers des charges POUR VOTE - Avis préalable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition Le comité national est informé que le plan de contrôle a été déclaré approuvable par les services et donc que le dossier peut être inscrit à l'ordre du jour du comité national. Le comité national a débattu du délai de transport, qui pour les agneaux de 60 jours, qui peuvent ne pas être sevrés, peut être incompréhensible pour le consommateur. Sur ce sujet, les contraintes du milieu sont rappelées. Il est par ailleurs fait état de réflexions au niveau européen dans le cadre du prochain règlement sur le bien-être animal : en effet, les propositions faites en matière de délai de transport risquent d'être très contraignantes pour les SIQO, y compris pour les cahiers des charges déjà validés et s'avérer très limitantes au regard de certaines situations géographiques. Les regrets exprimés par la commission d'enquête sur le niveau d'exigence de ce cahier des charges en matière d'alimentation sont partagés même s'il est également souligné que le cahier des charges actuel est assez peu contraignant et que la modification proposée vise à en renforcer le contenu.

	Le comité national a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition sur la modification du cahier des charges de l'IGP "Agneau du Quercy" (39 votants 38 oui ; 1 abstention). Sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la PNO, le comité national a approuvé le cahier des charges de l'IGP « Agneau du Quercy » (39 votants, 37 oui - 2 abstentions). Enfin, le comité national a approuvé l'actualisation de la lettre de mission de la commission d'enquête et la clôture de la mission de celle-ci en cas d'absence d'opposition (39 votants, 37 oui, 2 abstentions).
2022-CN119	Label Rouge LA n° 11/04 « Farine pour pain de tradition française » - Demande de modification du cahier des charges - Bilan de la procédure nationale d'opposition – VOTE Mme Chabrier et M. Bonin ont été placés en salle d'attente pendant la présentation, les débats et le vote. Le comité national a pris connaissance des oppositions reçues, de la proposition de l'ODG, ainsi que de l'avis de la commission d'enquête et des services. Le représentant des consommateurs a souligné que quel que soit le type de régulateurs de croissance utilisé, ils restent polluants et que cette problématique ne se limite pas au chlormequat et mepiquat. Il souhaiterait, par conséquent, maintenir leur interdiction. Un membre a fait remarquer que la grille de notation est très impactée par l'utilisation de l'azote et par la densité, éléments qui déterminent le rendement. Le risque, selon lui est qu'au final, la majorité des productions puissent utiliser des régulateurs de croissance avec ce système de notation. Le président de la commission d'enquête a répondu qu'avec la règle proposée dans le PM17a, cela permettrait de traiter potentiellement 30% des cultures au maximum, alors qu'aujourd'hui il n'y a pas de règles. Cette proposition de grille de notation encadrée par un OAD serait donc un progrès pour limiter et raisonner l'usage de régulateurs de croissance. Un membre a sollicité le comité en proposant d'introduire une garantie pour vérifier que l'ODG va bien dans la direction du "0" régulateurs d'ici 3 ans. Des points d'étapes permettant de mesurer l'usage des régulateurs et l'évolution des pratiques pourraient être envisagés au cours des 3 années. Un membre a alerté le comité que le fait d'interdire brutalement les régulateurs, représenterait un risque réel pour la filière qui ne serait plus en capacité de fournir de la farine Label Rouge, les opérateurs se détournant de cette filière pour aller vers d'autres démarches. De plus, il a été noté que le coût de la fumure azotée a nettement augmenté et que les opérateurs n'ont aucun intérêt à augmenter la fertilisation, et ainsi recourir à plus de régulateurs pour gagner seulement quelques quintaux : l'aspect économique est donc aussi à raisonner par les producteurs. FranceAgriMer a rappelé qu'il est important de préserver la filière farine Label Rouge qui est reconnue par le consommateur et qui répond à l'objectif de montée en gamme de la filière française. Une décision trop soudaine, qui ne permettrait pas aux producteurs de s'adapter, pourrait casser cette dynamique. Le coût des intrants inquiète déjà beaucoup la filière et les producteurs, donc ajouter à cela une difficulté supplémentaire sans solution dans l'immédiat, est une menace pour la filière Label Rouge. La commissaire du gouvernement a souligné qu'avec ce cahier des charges, un bon compromis a été trouvé avec la période de transition qui est proposée et l'usage d'un outil de suivi qui n'existait pas jusque-là et qui permettra de faire des points d'étape annuels avec l'ODG. Elle a tenu à rappeler que, par ailleurs, ce cahier des charges comporte de nombreuses avancées par rapport à la version en vigueur. Un membre s'est interrogé sur la sélection des variétés qui n'est pas mise en avant dans cette démarche alors qu'elle l'est pour tous les cahiers des charges en production

	végétale Label Rouge. Le Président de la commission d'enquête a répondu à cela que les OGD farine ont eu cette réflexion mais que les variétés résistantes à la verse ne possèdent pas toujours les qualités requises pour produire des farines de qualité supérieure. Par ailleurs, il faut noter que les variétés de blé sont nombreuses et renouvelées très souvent. La procédure d'introduction de nouvelle variété serait, par conséquent, ingérable. Ce point avait été étudié par la commission nationale farine dès le début. La Présidente a tenu à rappeler que ce cahier des charges est national avec des opérateurs répartis sur tout le territoire et que ce point est compliqué à traiter. Un membre a proposé de demander à l'ODG de construire un cadre expérimental en collaboration avec la commission scientifique et technique de l'INAO ou la commission d'enquête pour mettre en place des critères pertinents afin que le comité national puisse disposer, d'ici 3 ans, d'éléments d'analyse concrets lors de la révision du cahier des charges avec un objectif de "0" régulateurs de croissance. Cette proposition a été accueillie favorablement par la Présidente qui s'en remet aux services de l'INAO pour voir si cela est faisable. A l'issue des débats, le comité a approuvé à la majorité l'homologation du cahier des charges modifié suite aux oppositions prises en compte et conformément à l'avis des services intégrant l'usage possible des régulateurs de croissance pour les blés panifiables conditionné à un OAD limité pour une durée de 3 ans (31 votants : 21 oui – 6 non et 4 abstentions). Le comité s'est prononcé également en faveur de ré-homologation automatique du LA 11/04 interdisant l'ajout de gluten à compter de septembre 2022 (33 votants : 30 oui – 2 non - 1 abstention) et de la clôture des missions de la commission d'enquête (33 votants : 30 oui – 2 non – 1 abstention).
2022-CN120	Label Rouge n° LA 09/05 « Farine de Blé » - Demande de modification du cahier des charges – Rapport de la commission d'enquête - Examen de l'opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition – VOTE (sous réserve de DCS approuvables) Le comité national a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges LA 09/05 « farine de blé ». Un membre a souligné que ce cahier des charges « Farine » lui semblait peu exigeant avec un taux minimum de protéines exigé à seulement 11%. Le président de la commission d'enquête a rappelé que, certes le taux de protéines était moyen mais répondait déjà à des exigences vis-à-vis de l'apport en azote. Il a souligné, par ailleurs, que la qualité supérieure était largement démontrée au regard des tests réalisés en 2021 dont les résultats étaient présentés dans le dossier. Il a rappelé que le cahier des charges permettait de formaliser certaines pratiques, de les contrôler et de les suivre. Par contre, les remarques émises sur les 2 caractéristiques certifiées communicantes (CCC) lui ont semblé recevables. En effet, le comité a longuement débattu sur la cohérence entre les points de maîtrise du cahier des charges relevant de mesures agro-environnementales et l'affichage de la CCC « Céréales cultivées selon de bonnes pratiques agro-environnementales ». Un membre a précisé que les bonnes pratiques agro-environnementales évoluaient rapidement et que le cahier des charges ne sera pas nécessairement modifié dans le même pas de temps. De plus, le comité n'a pas trouvé cohérent de demander une rotation des cultures moins disante par rapport aux orientations du comité national et d'afficher cette 1ère CCC, sachant qu'en plus, ce type de pratique ne favorise pas de bons rendements en blé. Le comité a considéré qu'il existait d'autres alternatives et a invité fortement l'ODG à développer d'autres cultures en rotation pour aller davantage vers de bonnes pratiques agro-environnementales. Avec de telles conditions, le comité s'est dit prêt à donner un avis favorable à l'alternance de 4 cultures de blé sur 6 années. Suite aux interrogations d'un membre, les services vérifieront les unités IFT des valeurs présentées au comité (Unités pleines ou en substances actives).

	FranceAgriMer a précisé que le choix des cultures en rotation se fait en fonction de la rentabilité économique, mais aussi de la présence ou non de collecteurs. La présidente a rappelé que si le comité demandait la suppression de la 1ère CCC « Céréales cultivées selon de bonnes pratiques agro-environnementales » dans ce dossier, cette décision risquait de faire « jurisprudence » pour tous les dossiers à venir qui proposeraient une CCC associée à des mesures agro-environnementales. De plus, elle a précisé qu'on ne pouvait pas ignorer les difficultés économiques qui se posaient dans les filières agricoles et que certains compromis devaient être trouvés pour permettre la viabilité du Label Rouge et laisser parfois un temps d'adaptation aux opérateurs pour intégrer de nouvelles pratiques. Par ailleurs, des remarques ont été faites sur la 2ème CCC « Absence de traitement insecticide de stockage des blés après récolte ». Un membre a souligné son désaccord avec cette affirmation en rappelant qu'il peut exister des traitements durant la récolte des blés qui sont considérés comme des traitements « après récolte ». Le comité propose de modifier la CCC pour plus de clarté en supprimant de la CCC « après récolte ». Les services vérifieront ce point avec l'ODG. En l'absence de remarque supplémentaire, la présidente a proposé le vote du dossier. Le comité a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition du cahier des charges à condition de modifier la CCC « Absence de traitement insecticide de stockage des blés après récolte » et la suppression de la CCC « Bonnes pratiques environnementales » (33 votants : 25 oui, 1 non et 7 abstentions). Sous réserve de l'absence d'opposition durant la PNO, le comité national a approuvé le dossier ESQS (33 votants : 24 oui, 3 non et 6 abstentions), ainsi que le cahier des charges modifié (33 votants : 25 oui, 3 non et 5 abstentions). Le comité a également approuvé l'actualisation de la lettre de mission de la commission d'enquête (33 votants : 31 oui et 2 Non) en cas d'opposition, et la clôture de ses missions en cas d'absence d'opposition (32 votants : 32 oui) Le comité s'est prononcé favorablement à la ré-homologation automatique du cahier des charges avec la suppression de l'ajout de gluten à compter du 30 novembre 2022 (32 votants : 30 oui, 1 non et 1 abstention).
2022-CN121	Groupe de travail « Lait Label rouge » - Rapport du groupe de travail - Orientations Le comité national a pris connaissance du dossier et a félicité le groupe de travail pour le travail accompli et les orientations proposées. Le président du groupe de travail a présenté les orientations considérées comme un socle de base pour les groupements demandeurs concernant les conditions de production. Pour la partie transformation, le groupe de travail a estimé que les situations et contexte d'entreprise étant très variable, il était très compliqué de définir des orientations précises. Il a donc proposé que ces aspects fassent l'objet d'examens des dossiers au cas par cas. Par ailleurs, le groupe de travail a bien réaffirmé sa proposition d'ouvrir le Label Rouge aux laits UHT si la qualité supérieure était démontrée. Le groupe de travail a insisté sur le fait que ces propositions ne constituent pas un contenu de cahier des charges mais des orientations. Un membre a suggéré de réfléchir à ce que la crème et le beurre issus de ce lait puissent prétendre au Label Rouge. Un autre membre a proposé que si du soja est intégré à l'alimentation, il devait s'agir de soja « 0 déforestation », ce qui serait une façon pour le Label Rouge de reprendre la main sur un sujet sociétal important. Cela pourra être suggéré aux porteurs de projets. Le groupe de travail a tenu à souligner que la réflexion a été de favoriser au mieux les systèmes herbagers.

	Plusieurs membres se sont interrogés sur le choix d'exclure l'usage d'arômes car dans la mesure où il s'agit d'arômes naturels (type huiles essentielles) ces derniers peuvent présenter un intérêt, notamment pour favoriser l'appétence. La DGPE a salué les travaux du groupe de travail et a précisé qu'un critère de durée de pâturage devra être défini par les porteurs de projet dans les cahiers des charges. Le groupe de travail a insisté sur le fait que le critère de durée de pâturage est beaucoup moins pertinent que le nombre d'ares de pâturage par vache laitière, la surface par vache étant la seule vraie garantie que la vache pâture suffisamment. Le comité national a émis un avis favorable aux orientations proposées par le groupe de travail « Lait Label Rouge ». Il a aussi approuvé le prolongement des missions du groupe de travail « Lait Label Rouge ».
2022-CN122	Label Rouge – CPC « Volailles fermières de chair » - Demande de modification - Bilan des oppositions durant la PNO – Vote Le comité national a pris connaissance des oppositions reçues, de la position du SYNALAF et de l'avis du groupe ad hoc « CPC volailles fermières de chair ». Il a confirmé que malgré une conjoncture défavorable avec des prix de matières premières agricoles élevées (y compris pour les sources de protéines pouvant se substituer au soja non-OGM), les modifications apportées aux CPC, notamment la nature de l'alimentation non-OGM (<0,9%), étaient de nature à répondre aux attentes sociétales et au besoin de communiquer collectivement sur le « nourri sans OGM (<0,9%) ». Il a rappelé qu'à l'issue des travaux du groupe de travail « Univers du Label Rouge », il avait été considéré que l'interdiction des OGM et de l'huile de palme/palmiste en alimentation animale était une orientation prioritaire et qu'elle participait à l'image du Label Rouge. Il a été précisé que l'introduction de cette disposition dans les CPC et par conséquent son application à 100% des volailles commercialisées en Label Rouge représentait un véritable enjeu. En effet, cette harmonisation des pratiques en matière de nature d'alimentation des volailles (sans OGM) devrait permettre de rendre l'offre beaucoup plus équilibrée et plus lisible y compris pour les consommateurs. Sur la base du partage d'expérience d'autres filières qui se sont engagées dans le non-OGM, il a exprimé l'importance d'améliorer le dialogue entre les maillons de la filière notamment avec le secteur végétal fournisseur de grains et les fabricants d'aliment. Un représentant des consommateurs a rappelé que les consommateurs étaient très réticents vis-à-vis des OGM et que l'évolution des CPC sur ce point allait dans le bon sens. Il a été rappelé que les filières Label Rouge de gros bovins, œufs de poules élevées en plein air et poules fermières élevées en plein air/liberté avaient déjà basculé en sans OGM et qu'il était important que les autres filières basculent dès que possible en sans OGM comme cela avait été défini par le comité national en 2020. Les débats se sont ensuite portés sur l'opinion des consommateurs vis-à-vis des OGM et leur consentement à payer pour un produit de qualité. Le consommateur serait ainsi disposé à payer plus cher un produit de qualité s'il dispose de garantie. La filière volaille entend donc orienter sa communication sur l'impact des produits sur l'environnement et la santé humaine. Il a ensuite été évoqué le rôle des gestionnaires de restaurants collectifs pour proposer 50 % de produits de qualité et durables dont 20 % biologique à partir de janvier 2022. Certains membres ont d'ores et déjà observé des dérives et espèrent que la restauration collective sera bien un levier de promotion des SIQO.

	Le comité national n'a ni émis d'observations particulières sur la modification des critères C2 et C57 (enregistrement de l'heure de mise à jeun des volailles) ni sur le critère C160 (ajout d'une précision sur les conditions particulières liées à risque d'infection par le virus d'influenza aviaire). Il a donné un avis favorable pour que le basculement en alimentation non-OGM des volailles s'applique à partir d'une nouvelle bande suivant la date d'homologation des CPC. La DGCCRF n'a pas émis d'objection sur ce dispositif qui reste en cohérence avec la réglementation étiquetage en vigueur « nourri sans OGM (<0,9%) ». A l'issu des débats, le comité national n'a pas retenu les oppositions et s'est prononcé favorablement au projet de CPC modifiées sur les critères C2, C57 et C160 (36 votants : 35 oui et 1 abstention). Il a émis un avis favorable, à la majorité, pour l'homologation des CPC (36 votants : 35 oui et 1 abstention) dans les délais standard d'homologation exposé à titre indicatif de 2 mois environ (37 votants : 35 oui et 2 abstentions).
2022-CN123	IGP « Volailles du Maine » - Demande de modification du cahier des charges - Rapport de la commission d'enquête - Avis relatif à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges modifié Messieurs Drouin et Ragainne sont placés en salle d'attente pendant la présentation, les débats et le vote. Le comité national a pris connaissance du dossier. Il est informé de l'analyse faite sur le mini-chapon : l'article L644/14 du code rural et de la pêche maritime relatif aux mentions d'élevages, applicables sur les volailles, définit : « Les mentions " fermier-élevé en plein air " ou " fermier-élevé en liberté " ne peuvent être utilisées que sur les volailles bénéficiant d'un label rouge, d'une appellation d'origine ou du signe " agriculture biologique ». En ce sens, ces mentions ne peuvent être associées à des volailles vendues sous la seule indication géographique protégée. En outre, le règlement (CE) n° 543/2008 qui concerne la norme de commercialisation pour la viande de volaille, s'applique sur des produits qui mettent en avant les mentions fermières, plein air ou liberté lesquelles sont donc hors champ de l'indication géographique protégée. Par conséquent il est considéré comme possible de différencier le mini-chapon du chapon et ainsi de définir des critères d'élevages, notamment de densité, différents entre ces deux volailles. Il serait alors possible de redéfinir un critère de densité de 9 individus par mètre carré. Le comité national a débattu de l'intégration de 10 produits, et de la possibilité de considérer cette demande comme une modification du cahier des charges et non pas comme une nouvelle reconnaissance. L'absence de réputation de certains produits est également mentionnée comme un frein à leur intégration dans le cahier des charges. Le représentant de la DGPE rappelle que le comité s'est prononcé en faveur de l'intégration de nouveaux produits sous réserve qu'il soit possible d'en démontrer l'antériorité de production sur l'aire, ce qui semble être le cas. Certains membres s'inquiètent de la modification relative à la taille des bâtiments, fixée à 480m², ce qui est autorisé en agriculture biologique mais pas en label rouge (400m²), et peut poser des questions en permettant d'avoir jusqu'à 4800 poulets dans le bâtiment alors que ce n'est pas possible en LR. A ce titre, il est mentionné que cumulée à la disposition qui limite à 1600m² la surface de bâtiments par exploitation, la taille maximale des bâtiments à 480 m² ne permet pas d'avoir 4 bâtiments.

	Concernant les découpes de volailles, la demande de l'ODG vise à permettre d'intégrer des pièces de découpes qui respectent le poids minimal des carcasses, qui sont classées A mais dont la carcasse dont elles sont issues ne l'est pas forcément. Ce point n'a pas été validé par le comité national lors de sa séance du 7 octobre dernier. Il est toutefois précisé par certains que cette approche est celle retenue en Label Rouge et qu'il ne serait pas compréhensible de retenir une approche différente entre LR et IGP. Le représentant d'un OC demande qu'une réflexion transversale soit menée quant au statut des fabricants d'aliments afin d'expertiser si les dispositions prévues dans les cahiers des charges nécessitent de les intégrer en tant qu'opérateurs de l'IGP. Avant de se prononcer sur vote, le comité a souhaité voter les dispositions relatives au mini-chapon et à la découpe. Le comité s'est déclaré en faveur (35 votants : 25 oui, 4 non, 6 abstentions) de l'intégration des dispositions spécifiques au mini-chapon (différentes de celles du chapon) dans le cahier des charges. Il a également approuvé (35 votants : 19 oui, 13 non, 3 abstentions) l'intégration des pièces de découpe classées A mais issues de carcasses qui peuvent ne pas l'être. Ces orientations prises dans le cahier des charges, le comité national a émis un avis favorable (35 votants : 20 oui, 10 non, 5 abstentions) à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition de la modification du cahier des charges de l'IGP "Volailles du Maine". Sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la PNO, le comité national a approuvé (35 votants : 20 oui, 9 non, 6 abstentions) le cahier des charges modifié. Enfin, il a approuvé (35 votants : 29 oui, 5 non, 1 abstention) l'actualisation de la lettre de mission de la commission d'enquête et la clôture de la mission de celle-ci en cas d'absence d'opposition.
2022-CN124	« Abricot des Baronnie » - Demande de reconnaissance en IGP - Rapport de la commission d'enquête - Projet de cahier des charges pour vote - Avis préalable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges (sous réserve d'un plan de contrôle approuvable) Le comité national est informé que le plan de contrôle a été déclaré approuvable par les services et donc que le dossier peut être inscrit à l'ordre du jour du comité national. Le comité national a été alerté sur la disposition proposée concernant les 10% de SAU en infrastructures agroécologiques qui, selon les orientations qui seront prises dans le plan stratégique national, pourraient correspondre au niveau minimal de la conditionnalité. Il est proposé de faire évoluer la rédaction de la phrase suivante dans la description du produit jugée peu claire "Dans chaque lot, à l'expédition, il est toléré un maximum de 20 % de fruits avec une classe de couleur immédiatement inférieure ". De même il est demandé de s'assurer que les dispositions retenues dans la rubrique "traçabilité" sont bien de nature à permettre au stade du tri/calibrage d'assurer la traçabilité des produits selon leur destination (frais/transformés) en fonction de leur calibre. Il est suggéré de contrôler les références relatives à la phrase suivante mentionnée dans le lien avec l'aire géographique : "Les mesures de stations expérimentales du CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes) ont permis d'observer cette différence de taux de sucre (au moins 1 point de plus)".

	Le comité national a approuvé les critères de délimitation de l'aire géographique (34 votants - unanimité) Le comité national a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition (PNO) du projet de cahier des charges et du projet de document unique (34 votants - unanimité). Il a émis un avis favorable à la reconnaissance du Syndicat de Valorisation de l'Abricot des Baronnie en tant qu'ODG pour la future IGP « Abricot des Baronnie » (34 votants - unanimité). Sous réserve de l'absence d'opposition lors de la PNO, par vote à bulletin secret, le comité national a approuvé le cahier des charges (33 votants - unanimité). Sous réserve de l'absence d'opposition lors de la PNO, par vote à bulletin secret, le comité national a approuvé la reconnaissance de la dénomination « Abricot des Baronnie » en IGP (33 votants - unanimité) et la transmission de la demande d'enregistrement de l'IGP aux services de la Commission européenne. Enfin, le comité national a approuvé l'actualisation de la lettre de mission de la commission d'enquête et clos ses missions en absence d'opposition (34 votants - unanimité).
2022-CN125	« Nougat de Montélimar » - Demande de reconnaissance en IGP - Rapport de la commission d'enquête - Projet de cahier des charges pour vote - Avis préalable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges - (sous réserve de plan de contrôle approuvable) Le comité national est informé que le plan de contrôle a été déclaré approuvable par les services et donc que le dossier peut être inscrit à l'ordre du jour du comité national. Afin de clarifier la rubrique relative à la description du produit, il est demandé de la rédiger en présentant les brisures de la même façon que les autres modes de présentations du produit. Dans la liste des ingrédients autorisés, il est mentionné "sucre" sans précision, ce qui peut ouvrir la porte à différents types de sucres (comme la maltodextrine). Il est affirmé qu'il s'agit de saccharose, ce qui devrait être précisé dans le cahier des charges. Des explications sont demandées sur le code des usages de la confiserie et l'impact sur la possibilité d'accorder une protection nationale transitoire. Il est précisé que le code des usages de la confiserie comporte une section dédiée à la dénomination "Nougat de Montélimar". Comme cette définition continuera à s'appliquer tant que l'IGP ne sera pas enregistrée et qu'elle n'est pas totalement identique au projet de cahier des charges de l'IGP, la mise en œuvre d'une protection nationale transitoire, le temps de l'instruction européenne de la demande d'enregistrement en IGP, pourrait poser des difficultés juridiques. Concernant l'origine des amandes, il est précisé qu'une restriction quant à l'origine géographique, via une liste fermée de variétés, sera possible et prévue dans le cahier des charges label rouge « Nougat », qui est en cours d'instruction en parallèle et concerne en partie les mêmes nougatiers. En revanche, les volumes ne sont pas suffisants pour l'IGP, même si certains opérateurs s'approvisionnent en local.

	Il est suggéré de transmettre à la Commission européenne les éléments relatifs à la non-généricité de la dénomination rassemblés avant le dépôt de la demande. Le comité a approuvé la proposition de ne pas donner suite à la demande de protection nationale transitoire (33 votants – 30 oui – 1 non – 2 abstentions). Le comité a approuvé les critères de délimitation (34 votants – 33 oui – 1 abstention). Il a émis un avis favorable <i>la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion du Syndicat Fabricants de Nougat de Montélimar</i> en vue de la reconnaissance en IGP de la dénomination « Nougat de Montélimar » (34 votants – 33 oui – 1 abstention). Le comité a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition sur le projet de cahier des charge (34 votants – unanimité). Sous réserve de l'absence d'opposition lors de la PNO, par vote à bulletin secret, le comité national a approuvé le cahier des charges (32 votants -majorité des 2/3 à 22 – 30 oui – 1 non – 1 abstention) et la reconnaissance de la dénomination "Nougat de Montélimar" en IGP et sa transmission aux services de la Commission européenne (32 votants -majorité des 2/3 à 22 – 31 oui – 1 non). Enfin, le comité a approuvé l'actualisation de la lettre de mission de la commission d'enquête et clos ses missions en cas d'absence d'opposition (34 votants –unanimité).
2022-CN126	« Huître de Normandie » - Demande de reconnaissance en IGP - Rapport final de la commission d'enquête - Rapport de la commission de consultants - Avis préalable à la mise en œuvre de la Procédure Nationale d'Opposition – VOTE du cahier des charges – Reconnaissance en ODG (sous réserve de plan de contrôle approuvable) Le comité national est informé que le plan de contrôle a été déclaré approuvable par les services et donc que le dossier peut être inscrit à l'ordre du jour du comité national. Le comité national a pris connaissance du dossier. Les services de l'INAO informent le comité national que suite aux échanges avec les services de la DGCCRF, le groupement accepte de mentionner l'espèce gigas ou angulata dans le cahier des charges. Le représentant des consommateurs regrette que s'agissant d'un signe lié à l'origine, toutes les étapes ne soient pas localisées et que le cahier des charges se limite à une présence dans l'aire de 28 semaines. Plusieurs membres précisent que cette durée représente une durée de plus de 6 mois, ce qui peut être souligné et jugé suffisant. La pertinence du choix d'une aire continue, au détriment de l'exclusion de certaines zones moins favorables à la production d'huîtres (zones portuaires industrielles, cap de la Hague...) est questionnée par certains. Le travail réalisé par les consultants est rappelé lequel a permis de garantir la pertinence de l'aire proposée, de même que l'environnement réglementaire entourant les conditions d'occupation du domaine public maritime qui intègre en particulier les questions d'ordre sanitaire. Il est regretté que la description du produit ne soit pas davantage détaillée sur la qualité de la présentation (absence d'épibiontes) ainsi que sur les qualités organoleptiques de l'huître (critère moins salé par exemple).

	L'absence d'épibiontes est confirmée par la commission d'enquête qui précise que ce sujet n'a pas été discuté avec le groupement et n'a pas conduit à des précisions dans le cahier des charges. Le comité a apprécié le travail conduit sur les produits comparables, qui sera utilisé pour d'autres démarches portant sur des produits identiques. Enfin, il est regretté que certains éléments n'aient pas davantage été mis en avant dans le lien avec l'aire géographique, comme par exemple l'impact des savoir-faire (par exemple le trompage) sur les qualités du produit, la réputation (même si celle-ci n'est pas un fondement de l'IGP). Le comité a approuvé les principes et critères de délimitation (36 votants – 32 oui – 1 non – 3 abstentions). Il a émis un avis favorable à la reconnaissance de l'Association de défense et de promotion de l'Huître de Normandie en qualité d'Organisme de Défense et de Gestion en vue de la reconnaissance en IGP de la dénomination « Huître de Normandie » ((36 votants – 33 oui – 3 abstentions). Le comité a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition sur le projet de cahier des charge (36 votants – 34 oui – 2 abstentions). Sous réserve de l'absence d'opposition lors de la PNO, par vote à bulletin secret, le comité national a approuvé le cahier des charges (34 votants -majorité des 2/3 à 23 – 33 oui – 1 non) et la reconnaissance de la dénomination "Huître de Normandie" en IGP et sa transmission aux services de la Commission européenne (34 votants -majorité des 2/3 à 23 – 33 oui – 1 abstention). Enfin, le comité a approuvé l'actualisation de la lettre de mission de la commission d'enquête et clos ses missions en cas d'absence d'opposition (36 votants – 34 oui – 2 abstentions).
2022-CN127	IGP « Volailles de Licques » - Demande de modification du cahier des charges - Demande de délégation à la commission permanente Le comité national a donné délégation à la commission permanente pour l'examen du dossier pour avis sur la mise en œuvre de la PNO et le vote du cahier des charges (35 votants – 33 oui ; 1 non ; 1 abstention).