



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET DES SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES



Séance du 30 janvier 2026

Dossier : 2026-CN100

Relevé de décisions prises

Membres présents

La présidente Dominique HUET

Corinne BORDE, Magalie CHEVALIER, Céline HERVE, Cécile JUMEL, Ophélie RAGOT, Anne SOLER, Benjamine VANDEPUTTE-RIBOUD

Philippe BLAIS, Pascal BLANCHARD, Pascal BONNIN, Pierre CABRIT, Gildas COUALLIER, Philippe DANIEL, Mathieu DONATI, Benoit DROUIN, Florent DUBAQUIER, Romain FERON, Jean-Yves GUYON, Philippe JEAN, Hervé JUIN, Matthieu LABARTHE, Yves LE QUELLEC, Rémi LECERF, Benoit LEMELLE, Arnaud MANNER, Didier MERCERON, Luc PELCE, Jean-Marc POIGT, Jean-François ROLLET, Patrick SOURY, Vincent THENARD

Représentants des administrations

Alexandre MARTIN, représentant la Commissaire du Gouvernement

Isabelle OUILLON, Danièle COSTA DE ANDRADA de la DGPE

Marie-Laurence COINTOT et Dominique DESQUINES de la DGCCRF

Agents INAO

Carole LY, Mélina BLANC, Marie-Josephine de BAUDOÛIN, Sabine EDELLI, Alexandra OGNOV, Cathleen ROBICHON, Honorine GANDJI, Catherine MARTIN-POLY, Sylvain REVERCHON, Félix KANE, Julien PILLOT, Franck VIEUX,

Invitée

Caroline GALLARD

Membres excusés

Chantal BRETHER, Sylvie DELAURIER, Sandrine FAUCOU, Alexandra GRIGNON, Camille KAILA, Nathalie LEGAVRE, Armelle REMOND
Jean-Pierre BONNET, David CASSIN, Paul DABADIE, David JOKIEL, François LUQUET, Frédéric NAUDET, Olivier PAGET, Patrick ROULLEAU, Marc SAULNIER

Membres absents

Caroline LECLERCQ
Gilles GALOPIN, Bernard LACOUTURE, Sébastien MULLER, Guillaume PERDRIEL, Samuel TETTARD

H2Com : Mr GOLDMANN

La présidente ouvre la séance. Constatant l'absence de quorum à l'ouverture de séance, elle reconvoque le comité national sans condition de quorum, tel que prévu dans la convocation. Elle accueille Mme Desquines, qui remplace Xavier Rousseau à la DGCCRF, qui se présente. Elle présente ses vœux pour 2026 et expose que certaines notes ont été simplifiées et que certaines présentations seront faites de manière accélérée, même si les débats restent ouverts sur ces dossiers.

Une présentation des décisions prises par la commission permanente lors de ses séances du 11/12/2025 et 26/01/2026 est effectuée.

2026-CN101	Résumé des décisions prises par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 16 octobre 2025 Le comité national a validé (29 membres présents - 28 votants - unanimité) le résumé des décisions prises de la séance du 16 octobre 2025.
2026-CN102	Compte-rendu analytique de la séance de la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 16 octobre 2025 Le comité national a validé (29 membres présents - 28 votants - unanimité) le compte-rendu analytique de la séance du 16 octobre 2025.
2026-CN103	Note état des dossiers IGP-STG Le comité national a pris connaissance de la note.
2026-CN104	« Trèfle du Perche » - Demande de reconnaissance en IGP - Rapport final de la commission d'enquête Projet d'aire géographique définitive - Avis préalable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges - Vote de la protection nationale transitoire - Avis relatif à la reconnaissance en qualité d'ODG Le comité national a pris connaissance du dossier.

	<p>Le président de la commission d'enquête souligne la réactivité et le caractère volontaire de l'association, ainsi que des services de la délégation territoriale. La durée de l'instruction est saluée. L'existence d'exploitations de taille très différente est soulignée comme un élément positif, démontrant la capacité du projet à s'adapter à ces situations diverses.</p> <p>Des questions sont posées sur le lien entre les fourrages et la part du trèfle, ainsi que sur part des fourrages issus de l'herbe, et la question du pâturage est posée. La commission d'enquête précise que l'alimentation est basée sur des prairies mais que le pâturage n'est pas pratiqué par tous les opérateurs, notamment du fait de la taille des troupeaux qui ne permet pas nécessairement de disposer de superficies suffisantes à proximité.</p> <p>Certains regrettent l'absence de disposition sur la fertilisation des prairies.</p> <p>Il est posé une alerte sur la rédaction du point relatif aux additifs technologiques autorisés dans les concentrés, car il y a des points de suspension dans la liste.</p> <p>Le comité national regrette que dans la rubrique relative aux spécificités de l'aire, il y ait peu d'éléments sur le caractère propice de l'aire géographique quant à la production naturelle de trèfle, il est demandé d'ajouter la phrase suivante dans la rubrique « Lien avec l'aire géographique » du cahier des charges : "Les caractéristiques du milieu naturel sont propices à la présence spontanée de trèfle".</p> <p>Le comité national a approuvé à l'unanimité (37 votants) :</p> <ul style="list-style-type: none">- les critères de délimitation de l'aire géographique et l'aire géographique proposée ;- la mise en œuvre d'une protection nationale transitoire ;- la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition sur les projets de cahier des charges (modifié avec l'ajout d'une phrase sur la présence naturelle du trèfle) et de document unique (idem), incluant la demande de protection nationale transitoire ;- la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion de l'Association des fromages caprins Perche et Loir, en vue de la reconnaissance en IGP du « Trèfle du Perche »- l'actualisation de l'échéancier de la commission d'enquête, et sa clôture en l'absence d'opposition. <p>Par vote à bulletin secret, sous réserve de l'absence d'opposition lors de la procédure nationale d'opposition, le comité national a voté favorablement la reconnaissance en IGP de la dénomination « Trèfle du Perche » (37 votants - unanimité), et approuvé le projet de cahier des charges (37 votants – 36 oui – 1 abstention).</p>
<p>2026-CN105</p>	<p>LR06/24 « HUITRES ELEVEES EN MER » Demande de reconnaissance Label Rouge - Bilan de la PNO - Rapport de la commission d'enquête – Vote</p> <p>Mme Ragot et M. Merceron sortent de la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>Le comité national a pris connaissance de la demande.</p> <p>Il est indiqué que l'ODG souhaite maintenir un seul indice de remplissage (IR supérieur ou égal à 9) sans distinguer le cas des huîtres fines et des huîtres</p>

	<p>spéciales conduisant donc pour ces dernières au seul respect de l'IR réglementaire (supérieur ou égal à 10,5).</p> <p>Le travail effectué par la commission d'enquête a relevé avec une nette amélioration du dossier qui est spécifique à cet élevage et une finition spécifique en mer par reparcage ; notamment par la clarification du projet et le retrait des notions d'affinage et d'huîtres charnues.</p> <p>Il est indiqué que les test ESQS ont été faits sur les fines uniquement qui représentent 98% du label. La commission d'enquête se positionne pour un seul IR compte tenu des évolutions du dossier qui n'est pas centré sur le caractère charnu de l'huître.</p> <p>Le comité national a approuvé la formulation de l'ODG sur l'IR (37 votants : 34 oui et 3 abstentions) et a approuvé les suites données aux oppositions (36 votants : 34 oui et 2 abstentions).</p> <p>Il a considéré que les modifications apportées au cahier des charges n° LR06/24 « HUITRES ELEVEES EN MER » ne nécessitaient pas la mise en œuvre d'une nouvelle PNO (37 votants : oui à l'unanimité) et a donné un avis favorable à la reconnaissance de Vendée Qualité en qualité d'organisme de défense et de gestion pour le n° LR06/24 « HUITRES ELEVEES EN MER » (35 votants : oui à l'unanimité).</p> <p>Le comité a approuvé la reconnaissance du LR06/24 « HUITRES ELEVEES EN MER » (35 votants : 34 oui et 1 abstention) et a approuvé le cahier des charges LR06/24 « HUITRES ELEVEES EN MER » (35 votants : 34 oui et 1 abstention).</p>
<p>2026-CN106</p>	<p>Label Rouge n° LR 03/24 - « Bacon fumé supérieur » - Demande de reconnaissance en Label Rouge - Rapport de la commission d'enquête - Avis préalable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges (Sous réserve de DCS approuvables) - Avis relatif à la reconnaissance en qualité d'ODG</p> <p>M. BONNIN sort de la salle.</p> <p>Le comité a pris connaissance de la demande.</p> <p>Le comité national est informé que les DCS ont été déclarées approuvables, permettant la présentation du dossier.</p> <p>La commission d'enquête a souligné que le projet de cahier des charges prévoit une limitation de la dose d'emploi du nitrite de sodium par rapport à la réglementation. De même, elle a rappelé que la liste des additifs autorisés par le code des usages de la charcuterie est plus large que celle figurant dans le projet de cahier des charges.</p> <p>Pour la commission d'enquête, la définition d'une durée maximale de conservation à l'état raidi fixé à 21 jours permet de maintenir la qualité des produits tout en laissant une certaine souplesse aux opérateurs pour la gestion des stocks.</p> <p>Sur la caractéristique certifiée « salage à sec », une question a été posée sur l'opportunité de proposer une caractéristique certifiée sur le fait que le produit est moins salé que le produit courant de comparaison. Il a été précisé que ce type de caractéristique est plus complexe à mettre en œuvre et à contrôler.</p> <p>S'agissant du dossier ESQS, la difficulté de caractériser l'intensité du goût de viande a été souligné. Malgré cela, le résultat du profil sensoriel est conforme au projet de dossier ESQS. Toutefois, sur la base des autres analyses réalisées, la conformité au projet de dossier ESQS n'a pu être prononcée.</p>

	<p>L'attention du comité national a donc été attirée sur la difficulté d'attester de la qualité supérieure pour ce dossier de reconnaissance en Label Rouge. Pour ce type de dossier, le comité national pourrait se fixer comme règle d'obtenir des résultats d'analyses conformes.</p> <p>Il a été précisé que le groupement demandeur a engagé une réflexion importante pour évaluer la qualité supérieure du bacon fumé. La commission nationale ESQS a examiné et donné un avis favorable sur le projet proposé. Il n'a pas été réalisé de test sensoriel comparatif entre la viande de porc et la viande de coche.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, le comité national a procédé au vote.</p> <p>Sur la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition (PNO), le vote à la majorité simple n'a pas permis de prendre de décision (34 votants - 16 oui / 4 non / 14 abstentions). En l'absence de majorité requise et conformément à l'article 2 du règlement intérieur des instances, la présidente a décidé de la suite à donner au dossier. Elle a décidé que la PNO pour le LR 03/24 « Bacon fumé supérieur » pouvait être mise en œuvre.</p> <p>Le comité national a approuvé, le dossier ESQS du Label Rouge LR 03/24 « Bacon fumé supérieur » (36 votants - 18 oui / 12 non / 6 abstentions).</p> <p>Le comité national a donné un avis favorable à l'unanimité (36 votants) à la reconnaissance du PAQ en qualité d'organisme de défense et de gestion.</p> <p>Sur l'homologation du cahier des charges du LR 03/24 « Bacon fumé supérieur » en cas d'absence d'opposition durant la PNO, le vote à bulletin secret (majorité des deux tiers) n'a pas permis de prendre de décision (35 votants (majorité fixée à 24) - 20 oui / 5 non / 10 abstentions / 1 personne n'a pas pris part au vote).</p> <p>Sur l'approbation du cahier des charges du LR 03/24 « Bacon fumé supérieur » en cas d'absence d'opposition durant la PNO, le vote à bulletin secret (majorité des deux tiers) n'a pas permis de prendre de décision (35 votants (majorité fixée à 24) - 19 oui / 4 non / 11 abstentions / 1 personne n'a pas pris part au vote).</p> <p>En l'absence de majorité requise sur les deux votes à bulletin secret et conformément à l'article 2 du règlement intérieur des instances, la présidente a décidé de la suite à donner au dossier. Elle a décidé que la commission d'enquête devait poursuivre sa mission notamment en vue d'améliorer l'évaluation de la qualité supérieure.</p>
2026-CN107	<p>IGP « Jambon de Bayonne » - 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 plan approuvable</p> <p>M. Dubaquier sort de la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>Le comité national est informé que les DCS ont été déclarées approuvables, permettant la présentation du dossier.</p> <p>Le comité national a pris connaissance du dossier. Le président de la commission d'enquête salue la réactivité des services sur ce dossier, au regard de la transmission tardive de certains éléments du dossier par l'ODG.</p> <p>Une question est posée sur la mention du recours au sel du bassin de l'Adour et non pas une mention du recours spécifique à l'IGP sel de Salies-de-Béarn qui est intimement liée à l'IGP Jambon de Bayonne. Il est demandé s'il est possible de</p>

	<p>revoir le cahier des charges pour intégrer la référence à l'IGP Sel de Salies-de-Béarn. La présidente s'interroge, en lien avec les réflexions actuelles visant à ne pas modifier le cahier des charges au-delà de la demande de l'ODG, sur l'opportunité de faire cette modification. Elle propose d'interroger l'ODG.</p> <p>Au regard des difficultés économiques de la filière mises en avant dans le dossier, certains membres s'interrogent sur les réflexions conduites par l'ODG concernant la révision du cahier des charges. En particulier, sont questionnés les choix menés par l'ODG pour répondre aux enjeux de ce produit, les membres craignant que la renommée de cette IGP et son image ne soient affectées par ladite modification</p> <p>Certaines questions sont posées sur l'encadrement du raidissage dont la durée maximale semble très élevée. La durée minimale de 7 mois d'affinage est jugée courte, mais il est souligné que des avancées existent dans le cahier des charges, permettant d'encadrer la perte de poids et d'assurer une certaine qualité.</p> <p>Concernant certaines étapes destinées au pré-tranchage, il est mentionné que la coupe se fait au niveau du jarret, alors qu'il semble plutôt qu'il faille mentionner qu'elle se fait au niveau de la crosse. Il est également proposé de prévoir la possibilité de faire un désossage ouvert.</p> <p>Si le niveau final du cahier des charges pose question, il est admis par le comité national que la révision permet d'encadrer par de nouvelles exigences les pratiques, garantissant la qualité du produit tout en tenant compte de la diversité des opérateurs (artisans et industriels).</p> <p>La présidente propose de soumettre au vote de la PNO sous réserve de l'avis de l'ODG sur les modifications proposées par le comité national : préciser le recours à l'IGP sel de Salies de Béarn, modifier la rédaction de la coupe au niveau de la crosse, introduire la possibilité de prévoir un désossage ouvert.</p> <p>Le comité national a émis à l'unanimité (37 votants) un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition du cahier des charges de l'IGP « Jambon de Bayonne » modifié et du document unique, le cas échéant intégrant les modifications proposées par le comité national. Sous réserve de l'absence d'opposition, le comité a approuvé (37 votants – 8 abstentions – 29 pour) le cahier des charges modifié. Enfin, il a approuvé à l'unanimité l'actualisation de la mission et de l'échéancier de travail de la commission d'enquête et clos sa mission en cas d'absence d'opposition.</p>
<p>2026-CN108</p>	<p>Label Rouge n° LA 02/02 « Brioche » - Demande de modification du cahier des charge - Bilan de la procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges</p> <p>Mme Ragot et M. Merceron sortent de la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>Le comité national a pris connaissance de la demande.</p> <p>Le représentant des consommateurs estime qu'il manque des précisions sur la pâte fermentée et ce que cela recouvre et s'interroge sur la modification rédactionnelle proposée, notamment la suppression du saccharomyces minor. Il est répondu que ce saccharomyces est peu présent dans la littérature scientifique et difficile à garantir dans la pâte fermentée.</p>

	<p>La première opposition ne faisant pas l'objet de demande de modifications il n'y a pas d'intérêt d'apporter des précisions sur les quantités de pâte fermentée à utiliser.</p> <p>Le comité national a approuvé les modifications apportées au cahier des charges LA 02/02 « Brioche » (34 votants : 32 oui et 2 abstentions) et a considéré à l'unanimité que les modifications apportées au cahier des charges LA 02/02 « Brioche » ne nécessitaient pas de nouvelle PNO.</p> <p>Le comité national a approuvé l'homologation du cahier des charges LA 02/02 « Brioche » (34 votants : 33 oui et 1 abstention)</p>
2026-CN109	<p>IGP Thym de Provence - Demande de modification de cahier des charges 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</p> <p>Mme Vandeputte-Riboud sort de la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>Le comité national a pris connaissance du dossier de demande de modifications du cahier des charges de l'IGP « Thym de Provence ».</p> <p>Concernant la suppression de la demande initiale du broyage dans l'aire, le comité national a débattu du risque que présente cette modification, notamment en vue de l'utilisation ultérieure de l'IGP dans l'élaboration d'herbes de Provence LR. Le comité national a considéré que la fixation de disposition sur les modalités de broyage et de délai, conduisant de fait à une habilitation des opérateurs réalisant le broyage, permet de garantir la qualité du produit.</p> <p>Le comité national a émis un avis favorable à l'unanimité (35 votants) sur la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition du cahier des charges de l'IGP « Thym de Provence » modifié et du document unique, et sous réserve de l'absence d'opposition, à l'approbation du cahier des charges modifié.</p> <p>Enfin, le comité national a approuvé l'actualisation de la mission et de l'échéancier de travail de la commission d'enquête et clos sa mission en cas d'absence d'opposition.</p>
2026-CN110	<p>Orientations du comité national en matière d'IGP agroalimentaires – proposition de document pour avis</p> <p>Le comité national est informé de la méthodologie mise en place pour l'élaboration du recueil des orientations IGP.</p> <p>Faute de temps, le contenu des orientations n'est pas examiné et la présidente propose de lancer un appel à candidature pour la constitution d'un groupe de travail qui sera missionné pour examiner point par point les orientations proposées.</p>
2026-CN111	<p>IGP « Volailles de l'Orléanais » - Demande de modification du cahier des charges - Rapport final de la commission d'enquête - Avis préalable à la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges - sous réserve de Dispositions de Contrôle Spécifiques approuvables</p> <p>Le comité national est informé que les DCS ont été déclarées approuvables, permettant la présentation du dossier.</p>

	<p>Le comité national a pris connaissance du dossier de demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Volailles de l'Orléanais ».</p> <p>Le comité national a débattu du refus de l'ODG d'interdire les huiles de palme et palmistes, alors même qu'elles sont interdites dans les CPC volailles de chair LR et que les produits sont systématiquement produits conjointement en IGP et en LR. Considérant que les opérateurs n'utilisent pas ces produits, qui posent en particulier des problèmes techniques de fabrication chez les fabricants d'aliments, le comité national souhaite introduire cette interdiction.</p> <p>Le comité souligne que ce sujet pose question au regard des orientations du comité national (qui n'ont pas encore été validées). La présidente soumet au vote l'introduction d'une interdiction de l'huile de palme et palmistes dans le cahier des charges, le comité national vote en faveur de l'introduction de cette interdiction (33 votants – 25 oui – 6 abstentions – 2 non).</p> <p>Le comité national approuve à l'unanimité (34 votants) :</p> <ul style="list-style-type: none">- les critères de délimitation de l'aire géographique, et l'aire géographique proposée ;- la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition du cahier des charges de l'IGP « Volailles de l'Orléanais » modifié et du document unique, sous réserve de l'avis de l'ODG sur la modification relative à l'huile de palme et palmiste ;- sous réserve de l'absence d'opposition, le cahier des charges modifié ;- l'actualisation de la mission et de l'échéancier de travail de la commission d'enquête au 31 août 2026 et clos sa mission en cas d'absence d'opposition.
<p>2026-CN112</p>	<p>Label Rouge n° LA 01/03 - « Conserves de sardines pêchées à la bolinche » Demande de modification du cahier des charges - Rapport de la commission d'enquête - Avis préalable à la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges (Sous réserve de DCS approuvables)</p> <p>Le comité national est informé que les DCS ont été déclarées approuvables, permettant la présentation du dossier.</p> <p>Il a pris connaissance de la demande.</p> <p>Un membre du comité national relève que ce qui met en danger le cahier des charges est la ressource elle-même, aujourd'hui menacée. Il estime que la question de la durabilité se pose. Ce dossier confronte le secteur à la réalité du changement climatique et à ses effets sur cette ressource.</p> <p>La commission d'enquête confirme qu'aucune notion supplémentaire relative à la durabilité n'a été intégrée, le dossier portant sur des demandes de modifications qui ne concernent pas ces problématiques. Elle souligne par ailleurs que la bolinche est une technique de pêche respectueuse de la ressource, ne raclant pas les fonds marins, et que la pêche est encadrée par des quotas.</p> <p>Il est relevé à ce sujet que le Label Rouge se distingue du produit courant de comparaison et que cette analyse démontre le maintien de la qualité supérieure du produit par rapport au standard du marché.</p> <p>Le comité national a approuvé à l'unanimité (35 votants) la mise en œuvre de la PNO concernant la demande de modification du cahier des charges et, en l'absence d'opposition pendant la PNO, l'homologation du cahier des charges LA 01/03 « Conserves de sardines pêchées à la bolinche » modifié.</p>

	<p>Il a également approuvé à l'unanimité le dossier ESQS et en l'absence d'opposition pendant la PNO, la clôture des missions de la commission d'enquête.</p>
<p>2026-CN113</p>	<p>Label Rouge n° 15/98 « Lingot » Demande de modification du cahier des charges Label Rouge - Rapport de la commission d'enquête - Avis préalable à la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges – Sous réserve de DCS approuvables</p> <p>Le comité national est informé que les DCS ont été déclarées approuvables, permettant la présentation du dossier.</p> <p>Il a pris connaissance de la demande.</p> <p>Il est indiqué que la contrainte technique concernant la méthode de séchage est liée à l'IGP qui ne peut pas à ce stade s'affranchir du séchage en perroquet. Concernant le LR, l'enjeu est surtout sur la nécessité du maintien en gousse jusqu'au battage. Bien que non associé, le LR n'est pas commercialisé sans l'IGP.</p> <p>Les services ont informé le comité que le cahier des charges a été modifié à la suite d'une remarque de la DGCCRF. Ainsi, il a notamment été supprimé, dans la description du produit, la mention suivante : « <i>Il est exempt de terre, de gousses restantes et de graines hors calibre</i> », ces éléments relevant de la réglementation. Le point de maîtrise associé avait déjà été mis à jour dans la version du cahier des charges présentée en séance.</p> <p>Le comité national a approuvé à l'unanimité (36 votants) la mise en œuvre de la PNO concernant la demande de modification du cahier des charges LA 15/98 « Lingot » et en l'absence d'opposition pendant la PNO, l'homologation du cahier des charges LA 15/98 « Lingot » modifié.</p> <p>Le comité national a approuvé à l'unanimité la validation du dossier ESQS du LA 15/98 « Lingot » et en l'absence d'opposition pendant la PNO, le comité national a approuvé la clôture des missions de la commission d'enquête. En cas d'opposition pendant la PNO, le comité national a prolongé à l'unanimité les missions de la commission d'enquête jusqu'au 30 janvier 2027</p>
<p>2026-CN114</p>	<p>Point d'information sur les travaux en cours concernant l'efficience de l'INAO</p> <p>Un point d'information est fait sur les travaux actuellement en cours au sein de l'INAO, avec une échéance très courte pour le Conseil permanent.</p>
<p>2026-CN115</p>	<p>Label Rouge n° LA 07/14 « Saumon farci, farce aux petits légumes » Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - VOTE - Sous réserve du lancement de l'instruction par la commission permanente du 26 janvier 2026</p> <p>Ce dossier est retiré de l'ordre du jour suite aux décisions prises par la commission permanente lors de sa séance du 26 janvier 2026.</p>
<p>2026-CN116</p>	<p>Evaluation et suivi de la qualité supérieure des labels rouges – Présentation des travaux concernant une nouvelle approche pour le test hédonique - Présentation d'un dispositif d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure commun par espèces de volailles Label Rouge (exemple du Canard de Barbarie) -</p>

	<p>Présentation d'un dispositif d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure commun pour la filière porc Label Rouge - Approbation des dispositifs d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure</p> <p>Le comité national a pris connaissance du dossier.</p> <p>Un membre souligne que la deuxième étape du protocole, qui consiste à informer le panel de consommateurs sur les modes de production des produits, revêt une importance particulière, notamment afin d'éviter toute dévalorisation du produit courant de comparaison. Il est rappelé que les informations transmises au panel de consommateurs sont précisément définies dans le dossier ESQS et seront approuvées par la commission ESQS et la commission permanente. Par ailleurs, les trois étapes du protocole sont systématiquement réalisées successivement au cours d'une même séance de dégustation. Enfin, il est précisé que l'analyse statistique des résultats, réalisée par le laboratoire et fondée sur l'arbre de décision prévu dans le dossier ESQS, permet de déterminer la conformité du test hédonique.</p> <p>Le Président de la commission nationale ESQS a indiqué que le nouveau protocole avait été présenté à la commission nationale et validé par celle-ci, tout en saluant le travail réalisé. Il souhaite recueillir les orientations du comité national sur deux points :</p> <ul style="list-style-type: none"> - s'agissant des informations communiquées au jury, convient-il de prévoir à minima 2 informations sur 4 en lien avec les caractéristiques certifiées ? - s'agissant de la conformité du test, lorsque les deux premières étapes ne permettent pas de conclure à sa conformité, la troisième étape ne doit pas avoir vocation à conduire systématiquement à la validation du test. À ce titre, dans l'hypothèse où la conformité serait établie sur la base de cette seule troisième étape, l'ODG concerné devrait être conduit à s'interroger sur la pertinence de son dossier ESQS, de son cahier des charges ou du produit courant de comparaison retenu. <p>Afin de répondre à ces interrogations et dans une démarche de progrès par rapport à la situation actuelle, le comité national a validé l'orientation selon laquelle certaines des informations communiquées au panel de consommateurs doivent être en lien avec les caractéristiques certifiées. Il a également validé le principe selon lequel, lorsqu'un test hédonique en approche global est jugé conforme à l'issue de la troisième étape du protocole, correspondant au choix de préférence, une mise en conformité dès la 2ème étape devra être présentée dans un délai de 4 ans. Dans ce cadre, le comité national a souligné l'intérêt du caractère expérimental pour la filière porc.</p> <p>Le principe d'un dispositif ESQS commun, le principe d'un dossier ESQS commun « Canard de barbarie » et le principe d'un dossier ESQS commun « Porc » pour une durée expérimentale de 6 ans ont été validés à l'unanimité par le comité national (23 votants).</p>
<p>2026-CN117</p>	<p>Label Rouge n° LA 32/06 « Jambon persillé » - Proposition de clôture de l'instruction et de clôture des missions de la commission d'enquête</p> <p>Le comité national a donné un avis favorable, à l'unanimité, à la clôture de l'instruction de la demande de modification du cahier des charges n° LA 32/06 et de la mission de la commission d'enquête (23 votants).</p>
<p>2026-CN118</p>	<p>Labels Rouges - n° LA 01/85 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais », n° LA 04/84 « Poulet blanc fermier élevé en plein air,</p>

	<p>entier découpes, frais », n° LA 14/01 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais », n° LA 17/97 « Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais », n° LA 25/99 « Poularde fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche », n° LA 11/97 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche », n° LA 05/79 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche » - Demande de modification des cahiers des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction VOTE - Sous réserve du lancement de l'instruction par la commission permanente du 26 janvier 2026</p> <p>Ce dossier est retiré de l'ordre du jour suite aux décisions prises par la commission permanente lors de sa séance du 26 janvier 2026.</p>
2026-CN119	<p>Labels Rouges n° LA 11/80 « Poulet blanc fermier élevé en plein air », n° LA 57/88 « Poulet jaune fermier élevé en plein air », n° LA 01/15 « Poulet noir fermier élevé en plein air », n° LA 32/88 « Chapon blanc fermier élevé en plein air », n° LA 19/00 « Chapon jaune fermier élevé en plein air », n° LA 08/94 « Pintade fermière élevée en plein air », n° LA 01/14 « Chapon de pintade fermier élevé en plein air », n° LA 15/92 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air » - Demande de modification des cahiers des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - VOTE - Sous réserve du lancement de l'instruction par la commission permanente du 26 janvier 2026</p> <p>Ce dossier est retiré de l'ordre du jour suite aux décisions prises par la commission permanente lors de sa séance du 26 janvier 2026.</p>
2026-CN120	<p>IGP « Agneau de Pauillac » - Rapport du groupe de travail</p> <p>Le comité national a approuvé la clôture de l'instruction du groupe de travail (34 votants-unanimité).</p>
2026-CN121	<p>IGP « Volailles de l'Ain » - Correction d'une erreur matérielle suite au vote du cahier des charges</p> <p>Le comité national a approuvé le cahier des charges modifié de l'IGP « Volailles de l'Ain » (34 votants-unanimité).</p>
2026-CN1QD1	<p>Mise en œuvre de l'article 37§5 du règlement 2024/1143</p> <p>Il est demandé que le sujet soit abordé lors d'une prochaine séance du comité national. Le Commissaire du Gouvernement confirme que plusieurs ODG ont sensibilisé son administration à ce sujet.</p>

Prochaine séance : 9 avril 2026