



**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 09 avril 2026**

Dossier : 2026-CN200

Relevé de décisions prises

### **Membres présents**

La présidente Dominique HUET

Magalie CHEVALIER, Sylvie DELAURIER, Camille KAILA, Caroline LECLERC, Armelle REMOND  
Philippe BLAIS, Jean-Stéphane BLANCHARD, Jean-Pierre BONNET, Pascal BONNIN, Pierre CABRIT,  
Philippe DANIEL, Mathieu DONATI, Romain FERON, Jean-Yves GUYON, Hervé JUIN, Mathieu LABARTHE,  
Rémi LECERF, Benoit LEMELLE, François LUQUET, Didier MERCERON, Olivier PAGET, Luc PELCE, Jean-  
Marc POIGT, Jean-François ROLLET, Vincent THENARD

### **Représentants des administrations**

Alexandre MARTIN, représentant la Commissaire du Gouvernement

Danièle COSTA DE ANDRADA et Rémy CLEMENCE de la DGPE

Dominique DESQUINES de la DGCCRF

Danièle COSTA DE ANDRADA de la DGAL

### **Agents INAO**

Carole LY, Mélina BLANC, Marie-Joséphine de BAUDOÛIN, Sabine EDELLI, Alexandra OGNOV, Cathleen  
ROBICHON, Cathy DUFOUR, Adeline DORET, Sabine EDELLI, Marie-Noëlle CAUTAIN, Catherine MARTIN-  
POLY

Sylvain REVERCHON, Félix KANE

### **Invitée**

Caroline GALLARD (fil rouge) et Eric PAUL (président du comité national IGP vins et cidres)

### **Membres excusés**

Corinne BORDE, Chantal BRETHERS, Sandrine FAUCOU, Alexandra GRIGNON, Céline HERVÉ, Cécile  
JUMEL, Nathalie LEGAVRE, Ophélie RAGOT, Anne SOLER, Benjamine VANDEPUTTE-RIBOUD

David CASSIN, Gildas COUALLIER, Paul DABADIE, Benoît DROUIN, Florent DUBAQUIER, Gilles GALOPIN, Philippe JEAN, David JOKIEL, Yves LE QUELLEC, Arnauld MANNER, Sébastien MULLER, Frédéric NAUDET, Olivier PAGET, Guillaume PERDRIEL, Patrick ROULLEAU, Patrick SOURY, Samuel TETTARD

**Membres absents :**

Caroline LECLERC  
Bernard LACOUTURE

H2Com : Bénédicte de Montvallon

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 Clémence Rémy à la DGPE, et M. Eric Paul, le président du comité national IGP Vins et cidres, invité à cette séance.

Elle présente la liste des excusés.

Une présentation des décisions prises par la commission permanente lors de ses séances du 13/03/2026 et 08/04/2026 est effectuée.

<b>2026-CN201</b>	<b>Résumé des décisions prises par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 30 janvier 2026</b>  Le comité national a validé (27 votants - unanimité) le résumé des décisions prises de la séance du 30 janvier 2026.
<b>2026-CN202</b>	<b>Compte-rendu analytique de la séance de la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 30 janvier 2026</b>  Le comité national a validé (27 votants - unanimité) le compte-rendu analytique de la séance du 30 janvier 2026.
<b>2026- CN203</b>	<b>Note état des dossiers IGP – STG</b>  Le comité national a pris connaissance de la note.
<b>2026-CN204</b>	<b>Projet de Recueil des orientations du Label Rouge</b>  Le comité national a pris connaissance du dossier. Le recueil proposé inventorie les orientations déjà approuvées par un précédent conseil permanent ou comité national. Ce document, non exhaustif, sert de cadre de référence pour la rédaction de projets de cahiers des charges ou de conditions de production communes. Il vise à garantir la cohérence avec les principes et les attentes du label rouge. Les demandeurs sont invités à s'y conformer pour faciliter l'acceptation de leur projet par les instances. Tout écart devra être justifié et argumenté. Il est proposé de mettre à jour régulièrement ce recueil et de le publier sur le site internet de l'INAO.

Le groupe de travail "Univers du LR" qui a travaillé sur la cohérence du document, a soumis plusieurs interrogations au comité :

- **Concernant le sujet de la sélection variétale (filiale végétale) :**

Le GT s'interroge sur la nécessité de repenser la procédure, en raison des difficultés de mise en œuvre et des impacts du changement climatique, qui entraînent des variations importantes des systèmes et des variétés. Les ODG soulignent l'importance d'être plus réactifs, notamment lorsque les variétés changent annuellement.

Un membre du comité national exprime des craintes quant à une éventuelle dérive si l'obligation d'appartenir au catalogue n'est pas maintenue. La confiance accordée au SOC ou à ses équivalents européens est également évoquée.

Une simplification est jugée nécessaire, mais elle devra impérativement préserver la qualité supérieure du produit fini, promesse centrale du label rouge.

=> Le comité a validé l'activation du GT Univers du Label Rouge à ce sujet qui cherchera des voies de simplification. Les propositions seront également soumises à la validation de la CN ESQS avant d'envisager une nouvelle orientation. En attendant les conclusions de ces travaux, la procédure actuelle reste applicable.

- **Concernant le sujet Irrigation (filiale pomme de terre) :**

=> Le comité a validé la suppression de l'orientation relative à l'irrigation, adoptée en 2020 :

*"Pour les cahiers des charges existants ou en cours d'instruction, les conditions minimales doivent être les suivantes :*

*-Les opérateurs sont équipés d'outils d'aide à la décision (OAD) et sont accompagnés par un service technique compétent.*

*~~-Pour l'irrigation, les parcelles doivent avoir un accès à l'eau pour permettre un apport raisonné en eau et maîtriser le taux de matière sèche ; l'apport en eau par l'irrigation est déterminé par relevé pluviométrique ainsi que par l'observation de la parcelle.~~*

*-Pour la fertilisation, une analyse de sol de moins de 5 ans pour chaque parcelle à disposition ; la mesure du reliquat azoté réalisée annuellement en début de saison sur les parcelles afin de fractionner et d'adapter les apports et le fractionnement de la fertilisation obligatoire. Commenté [BM2]: Demande du GT Univers au CN : Le GT Univers propose de supprimer cette orientation validée en 2020.*

*Pour l'état sanitaire : absence de boues de station d'épuration ou de composts urbains (au minimum dans les 5 ans qui précèdent la culture)."*

- **Concernant la filière Pêche et Aquaculture :**

=> le comité a validé l'activation d'une commission pêche et aquaculture afin d'actualiser les orientations.

- **Concernant le sujet alimentation (toute filière viandes) :**

Le GT Univers s'interroge sur l'orientation relative aux OGM.

Il est souligné que si l'exclusion des OGM ne fait plus l'objet de débat c'est que ce principe s'est imposé comme une évidence, particulièrement pour les filières sous SIQO, en réponse à une attente implicite des consommateurs. Dans cette perspective, certains membres insistent sur la nécessité d'un engagement collectif en faveur du non-OGM pour le Label Rouge avec les fondements d'une agriculture de qualité, au nom des

principes d'une agriculture de qualité, incompatible avec les modèles associés aux OGM et de la lutte contre la déforestation, notamment liée à l'importation de soja transgénique (ex. soja brésilien). Par ailleurs, les distorsions de concurrence avec les céréales importées constituent un enjeu majeur, voire primordial. Les SIQO se heurtent à la réalité économique, notamment après l'augmentation des cours en 2022. Si l'objectif est de valoriser les céréales locales, l'offre nationale reste insuffisante pour répondre à la demande. Plusieurs aspects doivent être considérés : environnementaux et agronomiques, stratégiques et commerciaux (les consommateurs se tournent vers des produits bas coûts, renforcé par les distributeurs qui minimisent la mise en avant des produits SIQO), d'approvisionnement et d'équilibre des filières, notamment pour le soja, dont la substitution s'avère particulièrement complexe.

Les filières bœuf-veau-agneau, bien que difficiles à convertir à l'époque, a maintenu leur engagement d'une alimentation sans OGM. Cette position, aujourd'hui valorise les ventes face à la concurrence.

Le directeur adjoint souligne la nécessité d'une cohérence entre les différents SIQO. Le commissaire du gouvernement indique que ce débat est important et qu'un équilibre économique doit être trouvé, surtout pour les filières volailles. Il faut rester compétitif en prix et en volume, sans afficher de recul sur la question des OGM dans les Label Rouge. L'INAO doit garantir la promesse du signe, qui ne peut être compromise.

La directrice rappelle que la qualité supérieure ne se limite pas à l'aspect organoleptique et que les SIQO ne s'adressent pas à tous les consommateurs.

Il est rappelé que les orientations ne sont pas des obligations strictes : des dérogations sont possibles si les filières ne peuvent se passer d'OGM.

=> Le comité valide la modification de l'orientation comme suit :  
*« L'alimentation est **dans le cas général** exempte d'OGM (< 0,9 %), à l'exception de la filière « coche »*

26 votants – 18 favorables, 0 contre et 8 abstentions

- **Concernant le sujet de la congélation des matières premières (filière produits transformés) :**

Le GT Univers s'interroge sur le maintien des détails concernant les tests à mettre à mettre en œuvre pour le profil sensoriel.

La présidente propose une simplification, en supprimant les modalités relatives au profil sensoriel à présenter.

=> Le comité valide la modification de l'orientation comme suit :  
*« La congélation des matières premières dans un produit transformé Label Rouge est possible à partir du moment où elle est encadrée par des conditions précises (par exemple : barème et paramètres précis de descente en température, délai de stockage...). Il conviendra aussi de fournir des tests attestant du maintien de la qualité supérieure sur le produit fini. ~~Pour ces tests, il faudra mettre en œuvre un profil sensoriel en comparant 3 produits :~~*

- ~~- le produit LR candidat réalisé à partir de matière première congelée~~
- ~~- le produit LR identique réalisé à partir de matière première fraîche~~

~~– le produit courant de comparaison pour valider la pratique »~~  
26 votants – favorable à l’unanimité

- **Concernant l’orientation sur la liste des ingrédients (filière produits transformés) :**

Cette orientation n’a pas été validée par un précédent comité.  
Les membres du comité soulignent qu’il faut s’orienter autant que possible vers des produits simples, avec un maximum de naturalité. Ils précisent par ailleurs que l’INAO ne doit pas « courir après un train en marche », d’autant que de nouveaux produits arrivent constamment sur le marché. Il est essentiel d’être vigilant et d’encadrer strictement ces produits pour éviter les dérives industrielles, en portant une attention particulière à l’ultra-transformation.

=> le comité valide l’orientation suivante :

*« Concernant les produits élaborés, la liste des ingrédients doit être limitée : les préparations de viande Label Rouge sont centrées sur la qualité intrinsèque de la matière première. À ce titre, les ingrédients autres que la viande sont strictement limités au nécessaire technologique ou organoleptique. Les formulations reposent sur la simplicité (recettes courtes) et privilégient le recours à des ingrédients bruts et identifiables. Les ingrédients ajoutés doivent être garantis ~~sans~~ **non** OGM, ~~dans la limite d’un seuil maximal de 0,9%~~.*

*Additifs y compris colorants : leur utilisation doit être raisonnée et limitée aux seuls besoins technologiques. Concernant les conservateurs, antioxydants et colorants naturels, seuls ceux autorisés par le règlement européen relatif à la production biologique sont permis, et toujours de manière contrôlée. De manière générale, l’utilisation de certains additifs tels que les phosphates, exhausteurs de goût, émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants, doit être évitée. Lorsque leur usage est technologiquement nécessaire au regard de la nature du produit élaboré, il doit être dûment justifié, limité au strict besoin fonctionnel et ne pas avoir pour effet de compenser une perte de qualité ou de modifier les caractéristiques intrinsèques du produit*

*·Condiment : L’interdiction du traitement des condiments par rayonnement ionisant s’applique lorsque cela est explicitement prévu dans les fiches techniques propres à certaines catégories de produit.*

*·Sel et sucre : l’utilisation du sel (NaCl ~~sans~~ ~~nitrites~~) et de sucres doit être restreinte pour laisser la qualité intrinsèque du produit primer.*

*·Huiles et matières grasses : l’utilisation d’huile de palme, de palmiste, et de leurs produits dérivés est interdite. De plus les huiles et matières grasses hydrogénées doivent également être exclues. »*

26 votants : 25 favorable et 1 contre

- **Concernant l’orientation sur l’utilisation des ingrédients sous SIQO:**

Cette orientation n’a pas été validée par un précédent comité.

Il est mentionné que les ingrédients SIQO sont à privilégier.

Le commissaire du gouvernement souligne la nécessité d’impulser une vision claire dans le recueil sur ce sujet et indique que la sensibilité générale de l’INAO va bien dans ce sens.

	<p>La directrice de l'INAO précise que les réflexions ne doivent pas porter uniquement sur les coûts de production, mais aussi sur le type de marché et le positionnement tarifaire des produits SIQO. Elle insiste sur le fait qu'il ne faut pas renoncer à la qualité ni tirer les LR vers le bas. La question de l'équilibre n'est pas suffisamment posée, selon elle.</p> <p>Par ailleurs, le problème de l'approvisionnement en matières premières est évoqué, avec le constat qu'il serait ingérable de devoir justifier systématiquement la non-disponibilité d'un ingrédient SIQO pour un produit SIQO.</p> <p>=&gt; le comité national valide l'orientation suivante :</p> <p><i>« Les ingrédients SIQO sont à privilégier dans un cahier des charges de produit transformé LR, mais ce n'est pas une obligation. Il est de la responsabilité de chaque ODG de décider d'imposer ou non dans son cahier des charges des matières premières SIQO. »</i></p> <p>26 votants : favorable à l'unanimité</p> <p>Le comité national validation le recueil modifié (tenant compte des remarques faites en séance) et sa publication sur le site INAO (26 votants – 25 favorable et 1 contre)</p> <p>Le comité national a approuvé la nomination de Magalie Chevalier dans le groupe de travail Univers du LR.</p>
<p><b>2026-CN204bis</b></p>	<p><b>Feuille de route visant à renforcer l'efficience de l'INAO - « INAO 2028 »</b></p> <p>Le comité national a pris connaissance de la feuille de route "INAO 2028" sur l'amélioration de l'efficience de l'INAO validé par le Conseil permanent du 19 mars 2026.</p> <p>La Directrice de l'INAO a présenté les 6 leviers d'action de la feuille de route avec des engagements de la part des agents de l'INAO mais également des professionnels.</p> <p>Concernant les ODG sensibles/fragiles, il est relevé que certaines structures bien que capables d'assumer leurs missions, ne les remplissent pas, tandis que d'autres manquent de moyens pour y parvenir. Dans les 2 cas, l'INAO doit les soutenir ce qui génère une distorsion de concurrence entre ceux qui se sont donné les moyens d'effectuer le travail et les autres. Il est précisé que la taille des ODG n'est pas nécessairement un indicateur de leurs difficultés opérationnelles. Selon les activités, le nombre de producteurs peut varier considérablement, un facteur à prendre en compte dans l'analyse par exemple.</p> <p>La question de la fusion des cahiers des charges est abordée, notamment l'idée de limiter un cahier des charges par espèce.</p> <p>La Directrice précise que la notoriété des SIQO représente un atout majeur. Les cahiers des charges, les contrôles et les logos garantis par l'Etat sont des leviers essentiels sur lesquels il faut capitaliser pour créer de la valeur.</p>

	<p>Il est relevé que l'Etat doit défendre ce système et y mettre les moyens, y compris via de la communication ou des études consommateurs.</p> <p>Des éléments de contexte favorables au SIQO sont mentionnés : la <u>Directive européenne ECGT</u> va instaurer un cadre juridique pour les entreprises mettant en avant des allégations environnementales, responsables, durables.... les obligeant à mettre en place des systèmes de transparences et de contrôles spécifiques. Par ailleurs, des réflexions sont en cours pour imposer aux grands groupes d'indiquer la part de produits durables et de qualité.</p> <p>Il est mentionné que la simplification passe aussi par une rationalisation des exigences pour les demandes de modifications des cahiers des charges. Cependant, il est rappelé que la simplification ne doit pas compromettre les promesses faites aux consommateurs. Le Directeur adjoint insiste sur la nécessité de recentrer les efforts sur la création de valeur et le respect des promesses faites aux consommateurs.</p>
<p><b>2026-CN205</b></p>	<p><b>Label Rouge n° LA 01/17 « Fraise »</b> - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - VOTE</p> <p>Sous-réserve du lancement de l'instruction par la commission permanente du 8 Avril 2026</p> <p>Dossier retiré de l'ODJ du fait de l'avis favorable de la CP qui a jugé la modification mineure et proposé l'homologation du CDC modifié sans PNO.</p>
<p><b>2026-CN206</b></p>	<p><b>LA 10/89 « crème fluide d'Alsace « idéale à fouetter »</b> - Demande de modification des cahiers des charges - Rapport final de la commission d'enquête - Examen de l'opportunité du lancement de la PNO – Vote</p> <p>M. Bonnin et Mme Kaila sortent de la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>Le comité national a pris connaissance du dossier.</p> <p>Il est indiqué que des éléments sur la production du lait figurent dans le cahier des charges de l'IGP « Crème fraîche fluide d'Alsace » qui est couplé au Label rouge mais ne peuvent figurer dans le cahier des charges LR puisque son champ d'application débute à la réception du lait. L'importance de l'association du Label rouge avec l'IGP crème fraîche fluide d'Alsace est relevée.</p> <p>Le comité national a donné un avis favorable à la mise en œuvre d'une PNO du cahier des charges (26 votants – unanimité) et en l'absence d'opposition durant la PNO a approuvé le cahier des charges et le dossier ESQS (26 votants – unanimité).</p> <p>En l'absence d'opposition, le comité a approuvé la clôture des missions de la commission d'enquête et en cas d'opposition de prolonger la mission de la commission d'enquête jusqu'au 30/09/2026 (26 votants – unanimité).</p>

<p><b>2026-CN207</b></p>	<p><b>IGP « Crème fraîche fluide d'Alsace »</b> - Demande de modification du cahier des charges - Rapport commission d'enquête - Avis relatif à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges modifié</p> <p>M. Bonnin et Mme Kaila sortent de la salle pendant la présentation, les débats et le vote. Le comité national a pris connaissance du dossier. Des questions sont posées sur les différences entre les cahiers des charges IGP et LR.</p> <p>Certains constatent que même s'il s'agit d'un système avec beaucoup de maïs, l'interdiction des OGM peut être saluée.</p> <p>Le comité national a émis un avis favorable à la mise en œuvre d'une PNO du cahier des charges et du document unique de l'IGP « Crème fraîche fluide d'Alsace » (26 votants - unanimité).</p> <p>En l'absence d'opposition durant la PNO, le comité national a approuvé le cahier des charges de l'IGP « Crème fraîche fluide d'Alsace » (26 votants - unanimité).</p> <p>En l'absence d'opposition pendant la PNO, il a approuvé la clôture des missions de la commission d'enquête (26 votants - unanimité).</p> <p>En cas d'opposition pendant la PNO, le comité a prolongé la mission de la commission d'enquête jusqu'au 30/09/2026 (26 votants - unanimité).</p> <p>Le Commissaire du Gouvernement salue les avancées du dossier même s'il souhaite appeler l'attention du comité national sur le fait que le cahier des charges reste toutefois en deçà des attentes en matière d'alimentation des animaux et de pâturage.</p>
<p><b>2026-CN208</b></p>	<p><b>« Echalote de Bretagne »</b> - Demande de reconnaissance en IGP - Rapport d'étape de la commission d'enquête</p> <p>Le comité national a pris connaissance du rapport d'étape de la commission d'enquête.</p> <p>Des questions sont posées sur l'extension de l'aire géographique à toute la Bretagne administrative. Le président de la commission d'enquête rappelle le contexte de cette extension, survenue après son déplacement et les motifs invoqués par le groupement.</p> <p>Certains considèrent que l'extension de l'aire permettrait au Cerafel d'intégrer la démarche, d'autres considèrent qu'elle délégitime le dossier. Dans tous les cas, il est noté que le recours à des experts pourrait objectiver l'aire.</p> <p>Concernant le conflit avec la marque Prince de Bretagne, il est constaté la difficulté de la situation au regard du caractère antérieur de la marque. Le président de la commission d'enquête précise avoir rencontré le groupement demandeur et le CERAFEL séparément.</p>

	<p>Il est demandé si la commission d'enquête a rencontré l'association "Produit en Bretagne"</p> <p>Concernant l'association "Produit en Bretagne", la commission d'enquête ne les a pas rencontrés. Certains considèrent qu'un échange avec l'association est nécessaire.</p> <p>Le comité national a débattu de l'appréciation du champ de l'étendue des produits comparables. Un rappel des critères d'appréciation du caractère comparable est effectué. Le comité national rejoint l'analyse des services de l'INAO selon laquelle l'échalion est comparable à l'échalote, comme cela a déjà été analysé sur l'IGP Echalote d'Anjou. Certains membres contestent cette appréciation.</p> <p>Plusieurs membres soulignent que le risque de confusion pour le consommateur est évident au regard des marques précitées "Prince de Bretagne" du Cerafel ou « Produit en Bretagne ». Cette situation fragilisera nécessairement la protection qui sera octroyée au signe en cas de reconnaissance en IGP et sera source de contentieux tant en amont de la reconnaissance que postérieurement.</p> <p>Le Commissaire du Gouvernement, après avoir rappelé la difficulté d'avoir des noms d'IG correspondants à des régions en terme de protection, a souligné qu'il existe un risque fort de contentieux et de difficultés de protection sur ce dossier, ce qui amène à une forte fragilité dans la viabilité de la démarche.</p> <p>Après débats, le comité national décide de suspendre l'instruction de la demande, et de suspendre le travail de la commission d'enquête.</p> <p>L'association est invitée à engager des réflexions avec le Cerafel et l'association "Produit en Bretagne" afin de trouver collectivement une solution (telle que par exemple la réservation des marques existantes pour les échalotes à celles bénéficiant de l'IGP) ou à défaut à envisager un changement de dénomination. Un recentrage de l'aire géographique afin qu'elle corresponde à la réalité doit également être recherché.</p>
<p><b>2026-CN209</b></p>	<p><b>IGP « Gruyère »</b> - 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 DCS approuvables</p> <p>Le comité national est informé que les DCS sont approuvables, permettant la présentation du dossier.</p> <p>Il a pris connaissance du dossier.</p> <p>Le comité national a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la PNO concernant la demande de modification du cahier des charges de l'IGP "Gruyère" (27 votants - unanimité).</p> <p>En l'absence d'opposition pendant la PNO, il a approuvé le cahier des charges de l'IGP "Gruyère" modifié (27 votants - unanimité).</p>

	<p>En l'absence d'opposition pendant la PNO, il a approuvé la clôture des missions de la commission d'enquête (27 votants - unanimité). En cas d'opposition pendant la PNO, il a prolongé les missions de la commission d'enquête jusqu'au 01/09/2026 (27 votants - unanimité).</p>
<b>2026-CN210</b>	<p><b>Raclette de Savoie - Emmental de Savoie - Tomme de Savoie -</b> Demande de reconnaissance en AOP - Point d'information</p> <p>Le comité national est informé de la note.</p>
<b>2026-CN211</b>	<p><b>IGP « Porc de Franche-Comté »</b> - Demande de modification du cahier des charges - 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</p> <p>Le comité national a pris connaissance du dossier.</p> <p>Il est demandé si l'ajout de l'intestin inclut bien l'estomac dans la modification du cahier des charges. Il est demandé de vérifier ce point auprès de l'ODG.</p> <p>Le comité national a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la PNO concernant la demande de modification du cahier des charges de l'IGP "Porc de Franche-Comté " (27 votants - unanimité). En l'absence d'opposition pendant la PNO, il a approuvé le cahier des charges de l'IGP "Porc de Franche-Comté " modifié (27 votants – 1 abstention). En l'absence d'opposition pendant la PNO, il a approuvé la clôture des missions de la commission d'enquête (27 votants - unanimité). En cas d'opposition pendant la PNO, il a prolongé les missions de la commission d'enquête jusqu'au 01/09/2026 (27 votants - unanimité).</p>
<b>2026-CN212</b>	<p><b>IGP « Charolais de Bourgogne »</b> - Demande de modification du cahier des charges - 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 - Sous réserve de DCS approuvables</p> <p>Le comité national est informé que les DCS sont approuvables, permettant la présentation du dossier. Il a pris connaissance du dossier.</p> <p>Le représentant des consommateurs déplore l'autorisation du propylène glycol tandis que l'urée est interdite bien qu'elle ne pose pas de problème en cas d'usage modéré. Le comité national convient de questionner l'ODG sur le propylène glycol et l'urée avant la mise en œuvre de la PNO, sans conditionner la mise en œuvre de la PNO.</p>

	<p>Le comité national a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la PNO concernant la demande de modification du cahier des charges de l'IGP "Charolais de Bourgogne" (28 votants - unanimité).</p> <p>En l'absence d'opposition pendant la PNO, il a approuvé le cahier des charges de l'IGP "Charolais de Bourgogne" modifié (28 votants - unanimité).</p> <p>En l'absence d'opposition pendant la PNO, il a approuvé la clôture des missions de la commission d'enquête (28 votants - unanimité).</p> <p>En cas d'opposition pendant la PNO, il a prolongé les missions de la commission d'enquête jusqu'au 01/09/2026, contrairement à ce qui est écrit dans le dossier (28 votants - unanimité).</p>
<p><b>2026-CN213</b></p>	<p><b>Label Rouge LR 07/24 « Farine T55 pour produits briochés et pâtes levées feuilletées »</b> - Demande de reconnaissance en Label Rouge - Bilan de la procédure nationale d'opposition – Vote du cahier des charges</p> <p>Le comité national a pris connaissance de la demande.</p> <p>Camille Kaila et Pascal Bonnin sortent de la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>Le comité national a approuvé les suites données aux oppositions (25 votants, 24 favorables, 1 abstention), a approuvé le cahier des charges et la reconnaissance du label rouge LR 07/24 « Farine T55 pour produits briochés et pâtes levées feuilletées » et clôturé les missions de la commission d'enquête (25 votants - unanimité)</p>
<p><b>2026-CN214 Et 2026-CN215</b></p>	<p><b>Label Rouge LA 23/88 « Viande bovine d'animaux jeunes de race limousine »</b> - Demande de modification du cahier des charges - 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</p> <p><b>Label Rouge LA 22/88 « Viande fraîche et surgelée de gros bovins de race limousine »</b> - Demande de modification du cahier des charges - 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</p> <p>Jean-Pierre BONNET sort de la salle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>Le comité national a pris connaissance des dossiers (présentation commune).</p> <p>La forme de présentation sous forme de saucisse présente un intérêt pour les membres du comité et des discussions s'engagent sur la façon la plus efficace de procéder sur ce nouveau produit.</p> <p>Le commissaire de gouvernement rappelle le CRPM qui demande des analyses conformes et recommande de voter le dossier sans l'ajout de la présentation saucisse.</p> <p>Il est rappelé que pour produire des saucisses LR, si le CDC n'intègre pas la présentation « saucisse » à ce stade, il sera nécessaire de modifier le</p>

	<p>CDC pour ajouter les critères, de modifier le dossier ESQS comprenant une grille spécifique à ce produit, et de disposer d'analyse sensorielles probantes. Ces éléments pourront être présentés à une commission permanente qui jugera de la recevabilité des éléments. Dans cette attente, la Présidente propose de passer au vote sur les cahiers des charges présentés, en retirant la présentation "saucisse".</p> <p><b>VOTE concernant le LA22/88 GB :</b></p> <p>Le comité national a donné un avis favorable à la mise en œuvre de la PNO concernant la demande de modification du cahier des charges LA22/88 « Viande fraîche et surgelée de gros bovins de race limousine » sans l'ajout de la présentation saucisse (26 votants, unanimité)</p> <p>En l'absence d'opposition pendant la PNO, le comité national a approuvé le cahier des charges modifié LA22/88 (26 votants, 1 abstention) et le dossier ESQS modifié (26 votants, unanimité)</p> <p>En l'absence d'opposition pendant la PNO, il a clôturé les missions de la commission d'enquête (26 votants unanimité) et en cas d'opposition pendant la PNO, a accepté de modifier et prolonger les missions de la commission d'enquête jusqu'au 30/09/2026 (26 votants unanimité)</p> <p><b>VOTE concernant le LA23/88 JB :</b></p> <p>Le comité national a donné un avis favorable à la mise en œuvre de la PNO concernant la demande de modification du cahier des charges LA23/88 « Viande bovine d'animaux jeunes de race limousine » sans l'ajout de la présentation saucisse (26 votants - unanimité)</p> <p>En l'absence d'opposition pendant la PNO, le comité a approuvé le cahier des charges modifié LA23/88 (26 votants, 1 abstention) le dossier ESQS modifié (26 votants - unanimité)</p> <p>En l'absence d'opposition pendant la PNO, approuvez-vous la clôture des missions de la commission d'enquête et en cas d'opposition pendant la PNO, le comité national a accepté de modifier et prolonger les missions de la commission d'enquête jusqu'au 30/09/2026 (26 votants - unanimité)</p>
<p><b>2026-CN216</b></p>	<p><b>IGP « Citron de Menton »</b> - Demande de modification du cahier des charges Vote du cahier des charges - Opportunité de la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition- Sous réserve de l'avis de la commission permanente - Sous réserve de DCS approuvables</p> <p>Le comité national est informé du caractère approuvable des DCS, ainsi que de l'avis de la commission permanente, permettant la présentation du dossier. Il a pris connaissance du dossier.</p> <p>Une alerte est posée sur le risque de rupture de traçabilité que présente l'introduction des fruits destinés à la transformation, sans que celle-ci ne soit encadrée dans le cadre de l'IGP. Une réflexion transversale sur la transformation pourrait être menée au niveau national. Il est demandé que l'ODG soit alerté sur le sujet.</p>

	<p>Le comité national a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la PNO concernant la demande de modification du cahier des charges de l'IGP "Citron de Menton" (26 votants - unanimité).</p> <p>En l'absence d'opposition pendant la PNO, il a approuvé le cahier des charges de l'IGP "Citron de Menton" modifié (26 votants –1 abstention).</p>
<p><b>2026-CN2QD1</b></p>	<p><b>Règlement intérieur des instances</b> - Modifications du règlement intérieur des différentes instances de l'INAO pris en application de l'article R.642-20 du CRPM, sur proposition du Conseil permanent du 19 mars 2026 - Note d'information</p> <p>Le comité national a pris connaissance de la modification du règlement intérieur des différentes instances de l'INAO en particulier concernant la prise en compte des abstentions.</p> <p>M. Eric Paul du comité IGP vins et cidres relève que cette modification permettra de sécuriser juridiquement les décisions des comités ou de retravailler les dossiers le cas échéant.</p>