## I. N. A. O.

# COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES

### Résumé des décisions prises

Séance du 31 janvier 2023

2023-CP100 DATE : 10 mars 2023

#### Personnes présentes :

Mme Dominique HUET Présidente

Philippe BLAIS, Pascal BONNIN, Chantal BRETHES, Pierre CABRIT, Magalie CHEVALIER, Philippe DANIEL, Mathieu DONATI, Benoit DROUIN, Alexandra GRIGNON, Jean-Yves GUYON, Rémi LECERF, Benoit LEMELLE, Nelly MAKOWSKI, Arnauld MANNER, Didier MERCERON, Jean-Marc POIGT, Jean-François ROLLET

#### Nicolas CHEREL Représentant le Commissaire du Gouvernement

Gaspard FORMERY de la DGPE

Xavier ROUSSEAU de la DGCCRF

#### Agents INAO:

Carole LY, Julie BARAT, Alexandra OGNOV, Claire BABOUILLARD, Diane SICURANI, Sabine EDELLI, Raphaël BITTON

**H2COM:** Mme SCHAEFFER

#### **Etaient excusés:**

Mathieu LABARTHE

2023-CP101	Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 5 octobre 2022
	La commission permanente a validé le résumé des décisions prises de la séance du 5 octobre 2022 (18 votants – unanimité).
2023-CP102	Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2022 (consultation écrite)
	La commission permanente a validé le résumé des décisions prises de la séance du 13 octobre 2022 (18 votants – unanimité).
2023-CP103	Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 17 novembre 2022
	La commission permanente a validé le résumé des décisions prises de la séance du 17 novembre 2022 (18 votants – unanimité).
2023-CP104	Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 décembre 2022
	La commission permanente a validé le résumé des décisions prises de la séance du 13 décembre 2022 (18 votants – unanimité).
2023-105	Compte rendu analytique de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 septembre 2022
	La commission permanente a validé le compte-rendu analytique de la séance du 13 septembre 2022 (18 votants – unanimité).
2023-106	Compte rendu analytique de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 5 octobre 2022
	La commission permanente a validé (18 votants – unanimité) le compte-rendu analytique
	de la séance du 5 octobre 2022 (après intégration d'une correction de forme relative à l'intervention du représentant de la DGCCRF "HVE" et non "HVE3").

## 2023-107 Compte rendu analytique de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 17 novembre 2022 La commission permanente a validé le compte-rendu analytique de la séance du 17 novembre 2022 (18 votants – unanimité). 2023-108 Compte rendu analytique de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 décembre 2022 La commission permanente a validé (18 votants – unanimité) le compte-rendu analytique de la séance du 13 décembre 2022 après intégration de deux corrections de forme relatives à l'intervention du représentant de la DGCCRF (mot barré à supprimer) et à l'intervention de M. Guyon ("Il insiste donc sur le fait que les ressources de l'exploitation soient bien mises en avant, notion qui diffère de la consommation."). Label Rouge n° LA 04/09 « Soupe de poissons » - Demande de modifications 2023-109 complémentaires du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction et de l'extension des missions de la commission d'enquête La commission permanente a pris connaissance de la demande de modifications complémentaires du cahier des charges. Il est rappelé qu'une commission d'enquête est en cours d'instruction d'une demande de modification initialement présentée en commission permanente du 6 octobre 2021. Les membres confirment la nécessité de s'assurer de l'absence d'impact de ces nouvelles modifications sur la caractérisation de cette soupe de poissons et, ainsi démontrer sa qualité supérieure. Lors de la réalisation des analyses sensorielles prévues en février 2023, le produit modifié sera analysé et les rapports présentés à la commission d'enquête. Une observation est soulevée sur le fait que des espèces complémentaires mises en œuvre dans une proportion inférieure à 5% sont intégrées dans la liste des poissons blancs et pourront donc être mises en œuvre en proportion plus conséquente (carrelet, limande et vive). La commission d'enquête devra analyser l'impact de la flexibilité des pourcentages sur la régularité du produit. Suite à une question d'un membre, il est précisé par les services que le champ de certification inclut exclusivement les transformateurs, et le cas échéant les opérateurs en charge de la congélation de poissons achetés frais tel qu'encadré dans le cahier des charges. A ce titre, la commission d'enquête devra porter une attention particulière sur les critères de non éviscération des poissons achetés congelés (auprès d'opérateurs non habilités). La commission permanente a approuvé à l'unanimité (18 votants) le lancement d'instruction pour la demande de modification complémentaire, ainsi que l'extension des missions de la commission d'enquête. « Produits de découpe cuits de poulet fermier élevé en plein air » - Demandes 2023-110 de reconnaissance en Label Rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction

La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance en Label Rouge pour des produits de découpe cuits de poulet élevé en plein air.

Dans l'ensemble, les membres ont estimé que ce projet était satisfaisant et pouvait répondre aux nouvelles attentes des consommateurs en termes de produits préparés tout en leur offrant une garantie de qualité de produit. En effet, une grande partie des produits élaborés sont fabriqués à partir de poulets importés. Néanmoins, un membre a paru sceptique sur l'avenir des élaborés de volaille Label Rouge en raison du coût de la matière première et du consentement du consommateur à payer pour la qualité supérieure sur ce type de produits.

Néanmoins des demandes de précisions ont été demandées pour savoir si les produits panés de type nuggets étaient autorisés et si l'arôme de poulet pouvait être exclu des substances aromatisantes. Il a également été demandé que soit mieux précisée la part de matière première viande Label Rouge par rapport aux autres ingrédients. Pour certains membres, la déclinaison de produits Label Rouge possibles parait très large et ouvre la possibilité de nombreux procédés (dont le fumage) qu'ils estiment ne pas être suffisamment encadrés dans les CPC "Produits à base de viande de volaille fermière de chair", ce qui pourrait entrainer trop d'hétérogénéité dans les cahiers des charges.

L'utilisation de matière surgelée et la possibilité de surgeler le produit fini a soulevé plusieurs remarques, notamment le fait que la présentation des produits finis surgelés n'est actuellement pas autorisée par les CPC. Certains membres estiment que la présentation surgelée des produits constitue une demande forte du marché et qu'il y a nécessité d'envisager en parallèle une modification des CPC.

Le représentant de la DGPE rejoint l'alerte des services sur les procédés de fumage autorisés en estimant que ce point doit être expertisé. Par ailleurs, dans la mesure où la présentation surgelée des produits n'est pas autorisée par les CPC "Produits à base de viande de volaille fermière de chair" et de façon à ne pas retarder l'instruction de la demande, il pense préférable dans un premier temps d'orienter l'ODG vers une reconnaissance des découpes cuites sous la forme fraiche et d'envisager la présentation surgelée dans un second temps lorsque les CPC auront été révisées. Au niveau du suivi de la qualité supérieure, dans le dossier ESQS, il propose qu'une réflexion soit menée pour regrouper les différentes formes de présentation dans les différents cycles de tests. Enfin, considérant que le contenu des CPC "Produits à base de viande de volaille fermière de chair" est assez léger, et dans l'attente de leur révision, il serait utile que la commission d'enquête veille à ce que les produits soient suffisamment encadrés par le cahier des charges pour gérer au mieux la multiplicité des produits et éviter une hétérogénéité au niveau de la qualité.

Sur le dossier ESQS, des membres se sont interrogés sur le descripteur "goût métallique" qui ne leur parait pas être très approprié à de la volaille. Un membre a soulevé la question de savoir comment gérer toutes les déclinaisons de produits dans le suivi de la qualité supérieure.

En l'absence d'autres remarques, la commission permanente a donné un avis favorable à l'unanimité (18 votants) au lancement de l'instruction du projet de reconnaissance en Label Rouge « Produits cuits de poulet fermier élevé en plein air », qui sera identifié par le numéro provisoire LR 01/23.

Elle a nommé à l'unanimité (18 votants) une commission d'enquête et a validé sa lettre de mission. La Présidente a proposé comme membres : Pascal BONNIN (président) et Benoit LEMELLE.

#### 2023-111

Cahier des charges du Label Rouge N° LA 03/99 « Œufs de poules élevées en plein air » - Demandes de modifications - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction (Sous réserve de DCS approuvables)

La commission permanente a pris connaissance du dossier. Il lui a été précisé que les DCS n'étant pas approuvables, celui-ci lui était présenté à titre d'information.

Le représentant de la DGCCRF s'est interrogé sur les dispositions d'étiquetage prévue dans le cahier des charges qui viennent préciser que l'ODG est indiqué comme service consommateur. Il lui a été indiqué que d'autres cahiers des charges Label Rouge disposaient également de cette disposition.

Un membre s'est étonné de l'argument apporté par l'ODG pour justifier de l'augmentation de la limite d'incorporation des graines ou fruits d'oléagineux et de légumineuses pour diminuer la part de soja car il existe du soja français non OGM. Il s'interroge également sur la variété d'algues entrant dans la composition de l'aliment des poules. Des membres ont répondu que les arguments avancés par l'ODG étaient peut-être mal formulés ou insuffisamment développés, estimant qu'il y a malgré tout une difficulté d'approvisionnement en soja non OGM et local pour les opérateurs situés en Bretagne. Quant aux algues, les services n'ont pas connaissance des variétés habituellement utilisées et pourront se renseigner. En tout état de cause, ces interrogations ne remettaient pas en cause le contenu du cahier des charges proposé.

En l'absence de remarques pouvant remettre en cause le contenu du cahier des charges proposé, il a été décidé de soumettre ce dossier au votre de la commission permanente par consultation écrite dès lors que les DCS seront approuvables

#### 2023-112

« Bœuf traditionnel de race normande » - Demande d'enregistrement en STG - Réponses aux demandes de renseignements complémentaires de la Commission européenne - Projet de modification du cahier des charges

La commission permanente a pris connaissance des questions et du projet de réponse aux questions de la Commission européenne, ainsi que du projet de cahier des charges modifié.

La commission permanente souligne l'instruction fine des dossiers de STG par les services de la Commission européenne dont il faut tenir compte pour l'instruction nationale des demandes.

Le représentant de la DGPE souligne que ces questions illustrent le souci de la Commission européenne que les éléments publiés, document unique pour les indications géographiques et cahier des charges pour les spécialités traditionnelle garanties, soient suffisamment explicites sur les fondements de la demande d'enregistrement.

Des questions sont posées sur la protection conférée à la dénomination si elle était enregistrée. Il est précisé que la protection de la dénomination concerne la dénomination dans son ensemble « bœuf traditionnel de race normande », sans protection de ses traductions (à la différence des IG). Ainsi le nom de la race n'est pas réservé à la race et l'enregistrement de cette dénomination en STG ne remet pas en cause une éventuelle démarche indication géographique, laquelle ne remettrait pas non plus en cause la STG (pourvu que les dénominations ne soient pas identiques).

La commission permanente a émis un avis favorable (18 votants - 17 oui - 1 abstention) à la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition (PNO).

Sous réserve de l'absence d'opposition pendant la PNO, la commission permanente a approuvé (18 votants -17 oui – 1 abstention) le cahier des charges modifié

#### 2023-113

**IGP « Citron de Menton » -** Demande de modification temporaire – Avis sur la demande de modification temporaire du cahier des charges

La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification temporaire.

La commission permanente s'est étonnée, à la différence d'autres cahiers des charges, que des critères distincts n'aient pas été définis selon la destination des fruits, ce qui aurait permis de s'affranchir de cette modification temporaire. Au-delà de la présente demande, la commission permanente souligne que cette distinction permettrait de développer la valorisation des fruits sur le marché de la transformation pour des fruits présentant des défauts d'aspect ou de calibre.

La commission permanente s'est interrogée sur une éventuelle modification pérenne permettant d'élargir les volumes valorisés en IGP via la transformation.

La commission permanente a émis un avis favorable (18 votants - unanimité) à la modification temporaire permettant d'abaisser de 53 à 45 mm le calibre des citrons qui seraient uniquement destinés à la transformation ; elle a également émis un avis favorable (18 votants - 17 oui - 1 abstention) à sa durée, à savoir pour la période allant du 1er février au 30 juin 2023.

#### 2023-114

Conditions de production communes relatives à la production en Label Rouge - « Œufs de poules élevées en plein air, en coquille ou liquides » « Poules fermières élevées en plein air/liberté » - Demandes de modification temporaire liée à l'IAHP

La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification temporaire.

Sur la demande du SYNALAF pour que les œufs soumis à la modification temporaire fassent l'objet au centre d'emballage d'un doublement des sondages hebdomadaires pour les Unités Haugh et la coloration du jaune, un membre s'est interrogé sur l'intérêt d'augmenter fréquence de contrôle sur l'Unité Haugh étant donné que la valeur recherchée est déjà basse et peu ambitieuse. Une modification du critère C69 des CPC a cependant été retenue. Il sera précisé que la vérification des Unités Haugh et de la coloration du jaune sera réalisée par sondage bi-hebdomadaire au centre d'emballage sur les œufs dont les établissements avicoles bénéficieront de la modification temporaire.

Il a été précisé que si des poules bénéficiant du Label Rouge n° LA 35/88 étaient concernées par un report d'âge au-delà de 76 semaines, les produits devront faire l'objet d'un test sensoriel dans le cadre du suivi du Label Rouge.

Le commissaire du gouvernement signale sa réserve sur la date de début de la mise en œuvre de la modification temporaire demandée au 1er janvier 2023. Il n'est pas favorable à une rétroactivité par rapport à la date de la commission permanente, d'autant plus avec les précisions apportées par les Services, à savoir que l'ODG à l'origine de la demande du Synalaf a indiqué que parmi ses opérateurs aucun lot n'était concerné par un dépassement de la date théorique de fin de lot de 76 semaines : la date de début de la modification temporaire au 31/01/2023 ne pose donc pas de difficulté.

La commission permanente a approuvé la demande de modification temporaire des CPC « Œufs de poules élevées en plein air, en coquille ou liquides » / « Poules fermières

	élevées en plein air/liberté » (18 votants : 16 oui et 2 abstentions). Concernant la date, il est proposé par le commissaire du gouvernement de la faire débuter au 31 janvier 2023 (au lieu du 1er janvier dans la demande) pour une fin au 30 juin 2023. La commission permanente a donné un avis favorable à cette proposition (18 votants : 16 oui et 2 abstentions).
2023- CP1DQ1	« Calisson d'Aix » ou « Calisson d'Aix-en-Provence » - demande d'enregistrement en IGP - Modification de la composition de la commission d'enquête
	La commission permanente est informée qu'à sa demande, Mme Chabrier est retirée de la commission d'enquête qui reste composée de MM. Daniel et Donati. La commission permanente a validé la prolongation de l'échéancier au 31 décembre 2023.

\* \*