

I. N. A. O.

**COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE LAITIÈRES,  
AGROALIMENTAIRES ET FORESTIÈRES**

**Séance du 18 mars 2021**

Résumé des décisions prises

**2021 – CN 100**

**Date : 26 mars 2021**

**Membres présents**

Le Président M. Patrice CHASSARD

Mme Audrey ROCHE et MM Yvon BOCHET, Yves BOREL, Michel CARCAILLON, François CASABIANCA, Dominique CHAMBON, Emmanuel CHAMPON, Eric CHEVALIER, Nicolas CUSSAC, Philippe DANIEL, Charles DEPARIS, Patrick ENEE, Richard FESQUET, Pierre-Emmanuel FORREST, Lionel FRA, Claude GAUTHIER, Robert GLANDIERES, Florent HAXAIRE, Gilles LAMBERSEND, Julien LASSALLE, Patrick MERCIER, Christian MOYERSOEN, Oliver NASLES, Michel OCAFRAIN, Jean-François RAVAUT, Guy REYNARD, Marc ROOSE, Patrick ROULLEAU, Pierre SAINT-JEAN, Christian TEULADE, Didier TRONC, Stéphane VERGNE, Claude VERMOT-DESROCHES, Dominique VERNEAU.

**Membres Excusés**

Mme Marie-Lise BROUEILH,  
MM. Michel BRONZO, Yannick FRAIN, Frédéric HERAULT, Albéric VALAIS.

**Membres absents**

Mmes Anne LAURENT, Agnès PACE-MEILHAC,  
MM Philippe BOUFFLERD, Rémi CAILLAUD, Michel CARRERE, Emmanuel CHESSEL, Jean-Benoît HUGUES, Hubert JACOB, Michel LACOSTE, Michel NALET, Bernard ROBERT.

**Assistaient également aux travaux du Comité**

Mme Mylène TESTUT-NEVES représentant le Commissaire du Gouvernement  
Mme Valérie PIEPRZOWNIK de la DGPE  
M. Alexis BRUHAT de la DGPE  
Mme Chantal MAYER et M. Alexandre SALLE de la DGCCRF  
Mme Marie GUITTARD directrice de l'INAO  
M. André BARLIER directeur adjoint de l'INAO  
Bastien BULLIER, Gilles FLUTET, Jacques GAUTIER, Alexandra OGNOV, Christelle MARZIN,  
Laurent MAYOUX, Diane SICURANI, Emmanuelle VERGNOL, Raphaël BITTON,

Sophie CUCHEVAL chez H2COM pour la rédaction du Procès-Verbal

<b>2021-101</b>	<b>Résumé des décisions prises par le comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 2 décembre 2020</b>  Le comité national a validé le résumé des décisions prises de sa séance du 2 décembre 2020.
<b>2021-102</b>	<b>Compte-rendu analytique de la séance du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 2 décembre 2020</b>  Le comité national a validé le compte-rendu analytique de sa séance du 2 décembre 2020.
<b>2021-103</b>	<b>Etat des dossiers d'AOC/AOP</b>  Le comité national a pris connaissance de la note.
<b>2021-104</b>	<b>Modifications temporaires de cahiers des charges</b>  Le comité national a pris connaissance de dossier.  Le comité national a débattu des questions que posent ces modifications temporaires, y compris l'amélioration de l'instruction des demandes et l'allègement du travail de la commission permanente.  Concernant celles liées aux conditions climatiques, le comité a souligné la nécessité de réfléchir sur le contenu des cahiers des charges, mais également, à l'échelle des exploitations, sur la désintensification des pratiques, l'augmentation des stocks de fourrages, etc...pour pouvoir supporter les à-coups climatiques, et a conclu que le contexte du dérèglement climatique doit être davantage pris en compte.  Concernant les modifications temporaires liées à la crise sanitaire de la Covid-19, celles-ci étaient nécessaires dans un contexte exceptionnel. Toutefois, cette crise a révélé la fragilité de certaines filières vis-à-vis des circuits de distributions et du marché de la restauration hors domicile, ce qui doit conduire à des réflexions sur d'autres circuits au sein des filières. Un élargissement des possibilités de régulation de l'offre à l'ensemble des AOP/IGP est également souhaité pour davantage maîtriser les aléas.  Concernant les modifications temporaires liées à l'influenza aviaire, celles-ci interrogent sur la dualité entre une attente sociétale pour des volailles/palmipèdes élevés en plein air, et des obligations sanitaires de confiner les volailles, parfois sur des durées qui peuvent atteindre presque 6 mois.  Le président du comité national reconnaît la nécessité du système de modifications temporaires mais alerte le comité national sur le risque de perte de crédibilité si celles-ci concernent un nombre trop élevé de cahiers des charges. Le recours récurrent pour certaines AOP pose également question, puisque la modification temporaire peut porter atteinte à la promesse faite au consommateur.

<b>2021-105</b>	<b>Attentes environnementales et cahiers des charges</b>  Le comité national a pris connaissance des orientations du Conseil permanent.  Certains membres alertent le comité national sur le fait que l'évolution des attentes sociétales va plus vite que les signes de qualité et que cette réflexion paraît déjà datée, les AOP ayant été trop frileuses se voyant maintenant imposer des contraintes par le législateur.  Certains membres soulignent également la nécessité de ne pas opposer AOP et agriculture biologique, mais plutôt de voir ces deux signes comme étant complémentaires et compatibles.  La position du CNAOL en faveur de l'option 1 est rappelée mais certains s'interrogent sur la compatibilité de cette option avec le souhait du législateur au travers de l'article 48 de la loi dite Egalim.  Concernant la certification environnementale, certains regrettent le manque d'ambition du niveau 2 qui permet des reconnaissances d'équivalence de démarches qu'ils jugent insuffisantes (filières porcs/volailles).  Il est toutefois mentionné que le niveau 3 HVE est en train de devenir une condition d'accès au marché de la grande distribution.  Certains membres s'inquiètent de l'hétérogénéité qui risque de découler de l'approche retenue par le Conseil permanent, permettant à chaque AOP de choisir son système. Les cahiers des charges ont déjà des niveaux d'exigence hétérogènes et ils considèrent regrettable de creuser cette hétérogénéité par cette approche multiple de la certification environnementale, alors même que la problématique du bien-être animal n'est pas intégrée à la réflexion.  La Commissaire du Gouvernement rappelle qu'il est important de répondre aux enjeux sociétaux sous-jacents. Elle recommande de ne pas privilégier une option par rapport aux autres afin de permettre à l'ensemble des filières d'avancer. Concernant la question de la durabilité, elle précise que ce sujet est sur la table des négociations européennes notamment dans le cadre de la réforme des IG dite refit. Elle souligne dans ce contexte l'importance pour les AOP de ne pas prendre de retard et d'être moteur. Elle rappelle que le décret d'application de l'article 48 pose des questions d'ordre juridique mais que néanmoins l'esprit de la loi doit être respecté et suivi.  La représentante de la DGPE complète en précisant que pour faire face aux nombreuses allégations des démarches privées, les SIQO doivent avancer. Dans cet objectif, il lui semble important de promouvoir le couplage et l'articulation entre les différents signes officiels ; elle rappelle également que les SIQO présentent un niveau de garantie qui les distinguent des démarches privées, et que les filières doivent le valoriser.
<b>2021-106</b>	<b>Retour sur le colloque "fromages au lait cru, Entre risques et bénéfiques, la diversité au cœur du débat !" du 30 janvier 2020</b>  Une présentation du colloque organisé par le CNAOL et l'INAO le 30/01/2020 a été faite devant le comité national.  I Le comité national a souligné que le travail devrait être poursuivi sur les pratiques des opérateurs en matière de recours aux ferments.

	<p>Il a souligné également le parallèle avec les débats du comité national sur le dossier « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol », conduisant à une approche différente de la gestion du risque, en s'appuyant sur une réflexion quant aux pratiques amont.</p> <p>Concernant la question des laits paucimicrobiens, il est fait état de différents travaux pour lutter contre cet appauvrissement des laits dans lequel la machine à traire et le refroidissement du lait à la ferme jouent un rôle.</p> <p>Le comité a jugé pertinente l'idée de refaire un point sur cette problématique dans 3-4 ans.</p> <p>Il a regretté que l'actualité de l'année 2020 n'ait pas permis de capitaliser sur le colloque. Il a mis en avant la nécessité d'investir le monde médical et de développer la communication dans les ENIL et les écoles d'ingénieurs pour prolonger les retombées du colloque.</p>
<b>2021-107</b>	<p><b>Les ferments de bio protection en production fromagère - Quel encadrement réglementaire ? - Présentation des réflexions en cours au niveau national et européen</b></p> <p>Monsieur Emmanuel Koen, adjoint à la sous-directrice des produits alimentaires et marchés agricoles et alimentaires à la DGCCRF, présente les interrogations en cours qui pourraient conduire à des évolutions réglementaires. Il précise en préambule que sa présentation ne vise pas à contester ou remettre en cause certaines pratiques mais à informer les opérateurs des évolutions potentielles à venir.</p> <p>Il rappelle que les ferments dits de bio-protection qui ont pour objectif d'augmenter la durée de vie des denrées, peuvent agir par 2 mécanismes :</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Soit par un phénomène de compétition de flore,</li><li>2) Soit par la production de protéines qui vont limiter le développement (bactériostatique) ou tuer (bactériocides) les autres bactéries.</li></ol> <p>A ce jour, il n'y a pas de cadre réglementaire spécifique pour ces ferments et c'est la réglementation générale qui s'applique. Ce sont donc les opérateurs qui portent la responsabilité de leur utilisation.</p> <p>Ce statut juridique peu clair pose question notamment en termes de loyauté des produits, le consommateur n'étant pas informé de l'utilisation d'un ferment agissant comme conservateur.</p> <p>Ceci pose également question au niveau de la sécurité liée à l'emploi de ces ferments. A titre d'illustration, il donne l'exemple de la nisine purifiée, qui en tant qu'additif, est soumise à autorisation et indiquée dans l'étiquetage des produits, alors que dans l'hypothèse du recours à une bactérie produisant de la nisine, aucun encadrement n'est prévu (et donc aucune évaluation préalable réalisée)</p> <p>Enfin la question concurrentielle se pose, entre des opérateurs utilisant ces ferments et d'autres prenant le « risque » de ne pas en utiliser.</p> <p>Il fait état des discussions en cours au niveau européen, soulignant que certains Etats-membres seraient favorables à un encadrement réglementaire de l'ensemble des ferments.</p> <p>Il souhaite alerter les membres du comité national vis-à-vis de l'impact que pourraient avoir les décisions prises. Par exemple, si certains ferments sont classés parmi les additifs, ils seront soumis à autorisation et dans l'hypothèse où certains ne seraient pas autorisés, les opérateurs devront procéder à des changements de leur processus de fabrication.</p> <p>Pour la DGCCRF, il semble préférable que la solution soit à l'échelle européenne afin d'avoir une position harmonisée.</p>

	<p>Par ailleurs, Monsieur Koen, DGCCRF, précise qu'en vertu des dispositions du règlement dit INCO, la question pourrait se poser de prévoir une information complémentaire sur l'étiquetage, dans la mesure où la réglementation prévoit que l'emploi d'un ingrédient pour une fonction autre que celle qui est habituellement connue par le consommateur doit faire l'objet d'une mention d'étiquetage, comme cela a été le cas pour certains gaz utilisés pour la conservation sous atmosphère protectrice. Dans ce cas, cette mention pourrait être du type « ce ferment assure une fonction de bio-conservation du produit ».</p> <p>A la question de la nécessité de différencier les ferments lactiques des ferments de biopréservation, il est précisé que les bactéries lactiques peuvent avoir pour seule fonction la fermentation lactique, certaines produisent en plus des peptides avec une fonction antimicrobienne et certaines n'ont plus de fonction dans la fermentation lactique. Certains ferments sont en cours de développement pour d'autres fonctions que la seule fonction de fermentation lactique (texture, etc...), expliquant la position de certains Etat-membres de vouloir donc encadrer l'ensemble des ferments.</p> <p>Il est fait la remarque que l'utilisation de ferments sélectionnés ne doit pas être opposée aux pratiques traditionnelles, certains ferments permettant, par exemple, de préserver les pratiques traditionnelles de pâture des bovins avec les volailles malgré le risque salmonelle.</p> <p>Le comité relève qu'avec les pratiques actuelles de culture de levain sauvage, la production des peptides susmentionnés peut exister sans qu'elle soit complètement volontaire ou maîtrisée.</p> <p>Monsieur Koen, DGCCRF, reconnaît qu'il paraît difficile de distinguer les fonctions de fermentation et de bioconservation au sein d'un ferment, sachant que de surcroît certains ferments dits naturels issus d'une espèce animale pourraient être utilisés pour les produits issus d'une autre espèce, et ne pas correspondre à ce que le consommateur attend d'une pratique traditionnelle.</p> <p>Concernant la question des OGM, il rappelle que la réglementation européenne est explicite et prévoit l'encadrement des ferments OGM.</p> <p>Monsieur Koen, DGCCRF, interroge le comité national sur l'éventuel risque lié à certaines pratiques visant à capter la typicité des fromages traditionnels par la sélection de certains ferments.</p> <p>En réponse, il est fait état de travaux au sein des ODG, en lien avec le RMT Fromages de terroir, d'identification des souches locales en identifiant les souches d'intérêt technologique afin de les mettre à disposition des opérateurs locaux.</p> <p>Le comité constate que la question de propriété intellectuelle se pose ainsi que celle de la nécessité de protection de souches particulières qui ont pu notamment être mises en évidence dans les fromages AOP par le programme de métagénomique « Meta PDO cheese » du RMT Fromages de terroir.</p> <p>Néanmoins, il nuance en indiquant que la seule utilisation du ferment ne suffit pas à obtenir la même signature organoleptique, puisque les savoir-faire des fromagers et des affineurs comptent beaucoup également.</p> <p>Suite à une question du comité, Monsieur Koen, DGCCRF, précise que les questions évoquées précédemment se posent dans les mêmes termes pour les ferments d'affinage.</p>
<b>2021-108</b>	<p><b>« Lentille blonde de Saint-Flour » - Demande de reconnaissance en AOP - Rapport d'étape de la commission d'enquête - Avis sur la poursuite de l'instruction</b></p> <p>Monsieur Cussac est placé en salle d'attente virtuelle pendant la présentation, les débats et le vote.</p>

	<p>Le comité national a pris connaissance du dossier. Il est informé en séance des éléments transmis par la commission d'enquête suite aux échanges récents avec l'ADAPEI qui va reprendre les activités actuellement poursuivies par la SARL « La lentille blonde ».</p> <p>Le travail de fond réalisé par la commission d'enquête est salué. Il est souligné l'importance de la place des producteurs au sein de l'ODG, afin que le développement de la filière soit bénéfique aux producteurs.</p> <p>En complément de ce point, il est fait état d'une inquiétude quant à la possible situation de monopole de l'ADAPEI qui pourrait poser des problèmes à l'avenir de la démarche. La commission d'enquête reconnaît qu'il s'agit d'un point de fragilité mais que l'opérateur en question est solide, incluant les producteurs.</p> <p>Des questions sont posées sur les marques existantes et le risque qu'elle porte atteinte à la protection de l'AOP.</p> <p>Le président de la commission d'enquête confirme que ce sujet a été identifié et discuté avec les parties prenantes. La volonté de la commission d'enquête est que la marque « lentille blonde de Saint-Flour » soit rétrocédée au groupement, et que l'usage de la marque « lentille blonde des Volcans » ne soit pas de nature à porter atteinte à la dénomination.</p> <p>Certains restent inquiets du faible chiffre d'affaire de la filière, mais le dynamisme de celle-ci est bien réel, comme l'illustre par ailleurs la reprise de la SARL « La lentille blonde » par l'ADAPEI et son implication.</p> <p>La représentante de la DGPE félicite les services et la commission d'enquête sur le travail fait concernant l'analyse économique et incite la commission d'enquête à creuser la question de la place et le développement de l'agriculture biologique, soulignant que ce produit peut y trouver une dynamique. Elle souligne également, malgré la petite taille de la filière, son potentiel et son dynamisme.</p> <p>En conclusion, le comité national a approuvé à l'unanimité (33 votants) la poursuite de l'instruction de la demande de reconnaissance en AOP de la « Lentille blonde de Saint-Flour » et le projet de lettre modifiée de la commission d'enquête.</p>
<b>2021-109</b>	<p><b>AOP « Fignes de Solliès » - AOP « Foin de Crau » - AOP « Huile d'olive de Provence »</b> - Projets de lettres de mission de la commission d'experts pour l'identification parcellaire</p> <p>Le comité national a approuvé (34 votants – unanimité) les projets de lettres de mission des experts sur l'identification parcellaire des trois AOP « Figue de Solliès » ; « Foin de Crau » et « Huile d'olive de Provence ».</p>
<b>2021-110</b>	<p><b>AOP « Beaufort »</b> - Demande d'extension de l'aire géographique sur la commune de Césarches (73) - Rapport de la commission d'enquête - Lancement procédure de révision simplifiée de l'aire géographique - Nomination de Commission d'experts</p> <p>Messieurs Bochet et Chevalier sont placés en salle d'attente virtuelle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>Le comité national a pris connaissance du dossier.</p>

	<p>La représentante de la DGPE souligne que l'ampleur de la démarche administrative peut apparaître disproportionnée au regard de la seule exploitation agricole considérée dont il n'est pas connu de repreneur à ce stade.</p> <p>Le président de la commission d'enquête précise que cette question a été identifiée mais que l'exploitation est actuellement confrontée à des difficultés de respect du cahier des charges compte-tenu d'un manque de pâtures disponibles dans l'aire géographique. Il indique également que la commission d'enquête souhaite éviter que cette question de pâture soit un frein à une éventuelle reprise de l'exploitation.</p> <p>Le comité a approuvé (33 votants – 32 oui – 1 abstention) l'ouverture d'une procédure de révision simplifiée de l'aire géographique de l'AOP Beaufort.</p> <p>Il a approuvé (33 votants – unanimité) la désignation d'une commission d'experts - composée de MM. Jean-Paul PARTY et Daniel ROYBIN – missionnée pour examiner cette demande selon la procédure simplifiée et approuvé sa lettre de mission. Il a également approuvé l'actualisation de la lettre de mission de la commission d'enquête.</p>
<b>2021-111</b>	<p><b>AOP « Mont d'or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » - Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » - Rapport d'étape de la Commission d'enquête - Lancement de la procédure de révision générale de l'aire géographique - Nomination d'une Commission de consultants</b></p> <p>Le comité national a pris connaissance du dossier.</p> <p>Il est précisé que cette appellation n'a jamais fait l'objet d'un travail de délimitation : les limites actuelles de l'aire géographiques s'appuient principalement sur des critères historiques, ainsi qu'un critère d'altitude minimale de 700 mètres. L'objectif est donc de pouvoir, au travers d'un rapport dit « fondateur », objectiver la délimitation existante, et ainsi examiner la demande d'extension d'aire de l'ODG, dont l'ampleur (46 communes, représentant 41% de la superficie de l'aire actuelle) nécessite une révision générale de l'aire géographique.</p> <p>Le comité national a approuvé (37 votants – 36 oui – 1 non) l'ouverture d'une procédure de révision générale de l'aire géographique de l'AOP « Mont d'or » ou « Vacherin du Haut-Doubs ».</p> <p>Il a désigné Mme Claire DELFOSSE et MM. Pascal BERION et Xavier GIGON comme membres de la commission de consultants missionnés pour proposer des principes de délimitation et rédiger un rapport dit « fondateur ».</p> <p>Enfin, le comité national a approuvé (37 votants – 36 oui – 1 non) la lettre de mission des consultants et l'actualisation de la lettre de mission de la commission d'enquête.</p>
<b>2021-112</b>	<p><b>AOP « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » - 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</b></p> <p>Monsieur Verneau est absent pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>Le comité national a pris connaissance du dossier.</p>

	<p>Le président de la commission d'enquête précise que celle-ci est arrivée au bout de ses travaux et qu'il appartient maintenant à l'ODG de mettre en œuvre ce cahier des charges, en espérant que les mesures proposées seront suffisantes pour maîtriser les contaminations en E. coli STEC.</p> <p>La commission d'enquête souligne également que la problématique E. coli STEC étant multi-factorielle, elle s'est attachée à aborder tous les aspects pouvant contribuer à une maîtrise des contaminations, sans pour autant être en capacité de garantir l'absence de risque.</p> <p>Le caractère novateur de l'encadrement de la taille des troupeaux en fonction de la main d'œuvre est notamment souligné, ce facteur pouvant être un élément favorable également pour le pâturage.</p> <p>La commission d'enquête rappelle que le taux d'utilisation très important du lait dans la filière de l'AOP « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » (absence de réserve de lait) est une difficulté majeure de cette AOP, la fabrication au lait cru reposant sur la faculté de pouvoir trier le lait.</p> <p>Enfin, la commission d'enquête estime qu'il n'y aura plus lieu d'accorder de dérogation une fois le cahier des charges adopté et enregistré au niveau européen</p> <p>Plusieurs membres saluent le travail réalisé par la commission d'enquête, permettant de réaffirmer le recours au lait cru pour l'AOP, ce qui était l'enjeu de ce dossier, y compris vis-à-vis des autres AOP caprines.</p> <p>Certains membres considèrent néanmoins que le délai d'emprésurage reste long, regrettant le manque d'effort réalisé par le groupement, de même que les dispositions proposées en matière de taille de troupeaux, de quantités de concentrés, de densité, d'absence de pâturage obligatoire... jugeant les propositions insuffisantes.</p> <p>Concernant la disposition relative au retrait des jeunes, le comité est partagé entre sa pertinence en production de lait cru et la prise en compte de la problématique du bien-être animal.</p> <p>La Commissaire du Gouvernement rappelle que, conformément aux décisions prises précédemment par le comité, il n'est plus prévu de dérogation pour cette AOP, hormis celle qui serait nécessaire pour couvrir le délai jusqu'à l'enregistrement européen des modifications du cahier des charges.</p> <p>Le Président souligne qu'une étape est franchie concernant les modifications apportées à ce cahier des charges même si des critères sont fixés à un niveau qui peuvent être jugés insuffisants. Par ailleurs se félicite que les recommandations du groupe de travail conjoint de la commission nationale scientifique et technique et de la commission nationale « Environnement » sur les conditions de production des matières premières des AOP soient prises en compte dans une telle mesure.</p> <p>Le comité national a approuvé le rapport final de la commission d'enquête (34 votants – 30 oui, 3 non, 1 abstention).</p> <p>Il a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition sur le cahier des charges (34 votants - 32 oui – 2 abstentions).</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition, il a approuvé le cahier des charges de l'AOP « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » (34 votants – 29 oui – 4 non – 1 abstention).</p> <p>Enfin, il a approuvé la lettre de mission actualisée de la commission d'enquête (34 votants – 33 oui – 1 non).</p>

<p><b>2021- QD1</b></p>	<p><b>Décret relatif aux fromages et spécialités fromagères (décret du 27 avril 2007 modifié) : modification dans le cadre de la loi du 10 juin 2020 relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires - Information sur la procédure en cours et la consultation de l'INAO</b></p> <p>Dans le cadre de la loi relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires, une disposition a été intégrée afin d'encadrer l'usage de la mention fermier pour des fromages affinés en dehors de l'exploitation (suite notamment à la dernière décision du Conseil d'Etat).</p> <p>Dans ce cadre, la DGPE et la DGCCRF ont entamé fin décembre une consultation des professionnels de la filière laitière afin de traduire cette disposition dans le décret relatif aux fromages et spécialités fromagères qui définit les conditions dans lesquelles le terme « fermier » peut être utilisé dans l'étiquetage.</p> <p>Suite à cette consultation, plusieurs observations ont été transmises aux administrations et une version amendée du projet de texte doit être élaborée.</p> <p>Selon les dispositions prévues dans le Code rural et de la pêche maritime, les comités concernés (en charges des AOP et des IGP) ont une compétence d'avis sur les dispositions relatives à l'étiquetage et à la présentation des produits relevant de leur compétence.</p> <p>Le comité national est donc informé qu'une consultation écrite du comité national sera prochainement organisée concernant la modification du décret susmentionné, concernant le terme « fermier ».</p>
<p><b>2021- QD2</b></p>	<p><b>Présentation des orientations de contrôles – AOP/IGP produits laitiers</b></p> <p>Une présentation des orientations en matière de contrôles des produits laitiers AOP et IGP adoptées par le CAC en novembre 2020 est faite au comité national.</p> <p>Sont notamment présentées les principales conclusions, à savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- L'introduction d'une fréquence de contrôle minimale ;</li><li>- La mise en place de contrôles ciblés sans préavis ;</li><li>- L'élaboration d'une analyse de risque spécifique à la filière laitière.</li></ul> <p>Le calendrier de mise en œuvre de cette nouvelle organisation est rappelé :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Une échéance au 2 janvier 2023 pour le dépôt de l'ensemble des plans de contrôles au format DCS (dispositions de contrôles spécifiques) ;</li><li>- Une tolérance de 4 mois à compter de la date d'entrée en application (février 2021) pour les dossiers en cours, ce qui signifie que les dossiers soumis au comité national de juin pourraient conserver l'ancien format, ce qui ne sera pas possible au-delà de cette date.</li></ul> <p>L'ancien président du CAC fait part de sa satisfaction par rapport au système mis en place qu'il juge performant et efficace.</p> <p>Certains membres soulignent la nécessité de garantir la cohérence entre filières en ce qui concerne les fréquences minimales de contrôles, et leur souhait que les mesures de traitement des manquements soient prises plus rapidement par les organismes certificateurs.</p> <p>Des clarifications sont apportées sur les contrôles ciblés : pour ces derniers, un pourcentage maximal est établi pour chaque catégorie d'opérateur (par exemple pour le contrôle externe des producteurs de lait, il est possible de recourir à hauteur de 70% maximum à des contrôles ciblés).</p>

	<p>Il est également précisé que ces contrôles concernent les contrôles de points jugés à risque et sont prédéfinis dans une annexe au plan de contrôle. Ils sont à distinguer des contrôles réalisés suite à des non-conformités observées lors des contrôles internes.</p> <p>La nécessité de prise en compte des petites filières est également soulignée, afin de que les modalités administratives et les fréquences restent raisonnables. Il est confirmé que la situation particulière des petites filières a bien été prise en compte par le groupe de travail du CAC et que le CNAOL s'est engagé à aider celles-ci dans la mise en place de ce dispositif.</p>
<b>2021- QD3</b>	<p><b>Question diverse - AOP Camembert de Normandie</b></p> <p>Le Président du comité national demande que lors d'une prochaine séance, la représentante de la DGCCRF puisse informer le comité national des suites données à l'avis aux opérateurs suite à l'expiration du délai au 31 décembre 2020.</p> <p>La représentante de la DGCCRF indique que les contrôles ont démarré, mais qu'à ce stade elle ne peut donner d'information précise sur les instructions qui seront données aux agents en charge de ces contrôles.</p> <p>Certains membres considèrent que la communication relative à ce dossier, notamment dans la presse quotidienne régionale, est une attaque directe envers l'institut et considèrent que des suites devraient être données par l'INAO.</p> <p>L'actualité de ce dossier, combinée à la démarche entreprise pour annuler l'IGP « Volailles de Loué », inquiète plusieurs membres quant à la protection des dénominations enregistrées en AOP/IGP.</p> <p>La représentante de la DGPE rappelle que sur les 2 dossiers cités, « Camembert de Normandie » et « Volailles de Loué », les contrôles de la DGCCRF sont en cours et que par ailleurs, une information de la Commission européenne va devoir être faite sur les actions entreprises par les autorités françaises.</p>