

<b>I. N. A. O.</b>	
<b>COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES</b>	
<b>Résumé des décisions prises</b>	
<i>Séance du 31 mars 2015</i>	
<b>2015-CP300</b>	<b>DATE : 18 mai 2015</b>

**Personnes présentes :**

**Président : M. Marcel SAINT CRICQ**

**- Membres de la commission permanente :**

Mmes Catherine DELHOMMEL, Nathalie VUCHER,  
MM. Henri BALADIER, Bruno BLOHORN, Pascal BONNIN, Eric CACHAN, Gérard DELCOUSTAL, Jean-Paul MANCEL, Arnaud MANNER, Jean-François RENAUD, Jean-François ROLLET, Bernard TAUZIA.

**- Commissaire du gouvernement ou son représentant :**

Mme Valérie PIEPRZOWNIK.

**- Le directeur général de la direction générale des politiques agricoles, agro-alimentaire des territoires, ou son représentant :**

Mmes Anny-Claude DEROUEN et Maria GRAS.

**- Le chef du service de la régulation et de la sécurité ou son représentant :**

M. Xavier ROUSSEAU.

**- Agents INAO :**

Mmes Sabine EDELLI, Christelle MARZIN, Marie-Lise MOLINIER, Alexandra OGNOV, Diane SICURANI.  
MM. Franck VIEUX, Olivier RUSSEIL.

**Personnes excusées :**

**- Membres de la commission permanente :**

Mme Dominique HUET  
MM. Patrick BOURON, Philippe DANIEL.

\* \*

\*

**2015-CP301 Résumé des décisions prises de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties des 15 janvier et 4 Février 2015**

La commission permanente a validé les résumés des décisions prises lors des séances du 15 janvier 2015 et 4 février 2015.

**2015-CP302 LA 08/04 « Viande bovine de race Salers » - Association Salers Label Rouge (ASLR) - Dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure - Demande de basculement en mode 1**

La commission permanente a constaté la conformité du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure (ESQS) avec le contenu type d'un dossier ESQS validé par le comité national, ainsi qu'avec la trame type viande en mode 1 approuvée par la commission permanente du 16 octobre 2013.

Elle a validé le dossier ESQS sous réserve :

- d'intégrer dès à présent au suivi la présentation « surgelée », même si elle n'est pas encore commercialisée (prévoir une alternance des deux présentations pour la réalisation des tests en fonction des volumes produits et commercialisés) ;
- de reformuler le protocole du test hédonique afin de bien préciser que concomitamment au test hédonique, des professionnels de la filière peuvent participer à la dégustation en plus des dégustateurs naïfs, mais que leurs résultats seront traités à part pour respecter la norme et que leur usage est interne à l'ODG ;
- de préciser que le choix de l'opérateur chez lequel seraient réalisés les prélèvements est fait de manière aléatoire plutôt que dans « des entreprises différentes au fil des tests ».

Sur les deux derniers points, la commission permanente a proposé de modifier dans le même sens la trame type viande en mode 1 qu'elle a approuvée le 16 octobre 2013.

Par ailleurs, le dernier test hédonique ayant été réalisé en 2013, la commission permanente a demandé que le premier test hédonique, dans le cadre de ce dossier ESQS, soit réalisé dès 2015.

Le plan de contrôle associé à ce label rouge prévoyant que, dans le cas où il serait procédé à la validation d'un dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure, les dispositions de ce dossier se substitueront aux exigences du plan de contrôle relatives au contrôle organoleptique du produit, n'a donc pas besoin d'être modifié.

La validation de ce dossier fera l'objet d'une notification par le Directeur de l'INAO après présentation à l'INAO de la convention signée relative à la surveillance du dispositif par l'organisme certificateur pour ce label rouge.

**2015-CP303 IGP « Charolais de Bourgogne » - Association Charolais de Bourgogne - Demande de reconnaissance en IGP - Actualisation de l'échéancier de la mission de la commission d'enquête**

La commission permanente a approuvé la prolongation de l'échéancier de la

commission d'enquête « Charolais de Bourgogne » au 31 octobre 2015.

**2015-CP304 LA 07/09 « Noix de Saint-Jacques (*Pecten maximus*) fraîches ou surgelées »** - Normandie Fraicheur Mer (NFM) - Demande de modification du label rouge - Examen de l'opportunité de lancement de la procédure nationale d'opposition - VOTE

La commission permanente a validé la nouvelle grille de caractérisation du produit label rouge proposée par l'organisme de défense et de gestion. Elle a toutefois noté l'évolution importante des descripteurs retenus et des résultats attendus du produit label rouge en comparaison du produit courant (sur la couleur notamment). Sur ce point, elle a rappelé l'importance de la justification par les porteurs de projets de la sélection des descripteurs au regard des objectifs de qualité supérieure.

En ce qui concerne les analyses sensorielles et les résultats attendus, la commission permanente a jugé que ces résultats pourraient conduire à considérer le profil sensoriel probant alors que tous les descripteurs d'une forme de présentation (cuite ou crue) ne seraient pas différents de manière significative entre le produit label rouge et le produit courant. Elle a donc demandé à l'ODG de suivre plus particulièrement ce point.

La commission permanente a noté par ailleurs les précisions apportées au cahier des charges et au projet de dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure, suite aux demandes du comité national, dont notamment le changement de dénomination du label rouge.

Sous réserve de modifications du tableau de comparaison (mentions sur la maîtrise sanitaire et le travail artisanal à revoir) avec le produit courant figurant dans le cahier des charges, la commission permanente, sur délégation du comité national, a donné un avis favorable pour le lancement de la procédure nationale d'opposition sur cette demande de modification du label rouge n° LA 07/09 « Noix de Saint-Jacques ».

Sous réserve de l'absence d'oppositions durant la procédure nationale d'opposition, la commission permanente, sur délégation du comité national, a proposé l'homologation du cahier des charges modifié et validé le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 1.

L'homologation du label rouge LA 07/09 « Noix de Saint-Jacques (*Pecten maximus*) fraîches ou surgelées » ne pourra intervenir qu'après la validation de la modification du plan de contrôle associé à ce label rouge.

La validation du dossier ESQS fera l'objet d'une notification par le Directeur de l'INAO après présentation à l'INAO de la convention signée relative à la surveillance du dispositif par l'organisme certificateur pour ce label rouge.

**2015-CP305 « Sapins de Noël naturels coupés »** - Excellence végétale - Demande de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction

La commission permanente a donné un avis favorable pour le lancement de l'instruction et proposé au comité national la nomination d'une commission d'enquête.

Elle a proposé de retirer de la dénomination du label rouge le terme « naturels ».

Durant l'examen de la demande, les modalités de réalisation du test du jury technique devront être approfondies et un nouveau test devra être réalisé à la fin de l'année 2015 afin de valider définitivement la grille de caractérisation.

Outre les missions générales relatives à l'instruction d'une demande de reconnaissance en label rouge, la commission d'enquête devra :

- de manière générale, examiner les éléments justificatifs de la qualité supérieure et les critères de comparaison établis dans cette filière végétale entre le produit candidat au label rouge et le produit courant de comparaison. Pour le produit courant, la notion de catégorie de 1er choix ou de 2ème choix devra être explicitée ;
- s'assurer de la pertinence du choix, des exigences associées et de la formulation des caractéristiques certifiées communicantes. Notamment, les termes « critères esthétiques supérieurs » devront être précisés et s'il y a lieu modifiés ;
- s'assurer de la contrôlabilité des conditions de production et des modalités associées, notamment en ce qui concerne les conditions de sélection des plants (ie les critères retenus pour garantir l'origine des graines devront être expertisés et s'il y a lieu précisés), les conditions culturelles, la commercialisation (dates de coupe et de vente) et la présentation du produit label rouge. La commission d'enquête devra en outre s'interroger sur la pertinence des conditions de présentation des sapins lors de la commercialisation et sur les modalités de contrôle en points de ventes ;
- analyser, avec l'appui de la commission nationale, le mode 2 d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure (ESQS) proposé pour ce produit horticole. Elle s'attachera notamment à ce que la proportion de sapins des espèces *Abies nordmanniana* (sapin de Nordmann) et *Picea excelsa* (épicéa commun) qui seront testés au regard de la réalité des marchés (commercialisation de 70 % de sapins de Nordmann) soit précisée dans le projet de dossier ESQS. De plus, la commission d'enquête pourra expertiser l'intérêt de réaliser, outre la comparaison des notes moyennes globales, une comparaison espèce par espèce.

**2015-CP306 « Poulet du Périgord », « Chapon du Périgord », « Poularde du Périgord » - Association Le Poulet du Périgord - Demandes de reconnaissance - Avis préalable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition**

Compte-tenu des informations liées aux orientations de la Commission européenne, la commission permanente a validé la séparation de la demande d'IGP en 3 demandes d'IGP distinctes :

- « Poulet du Périgord » ;
- « Chapon du Périgord » ;
- « Poularde du Périgord ».

La commission permanente est informée en séance de corrections de forme du document unique relatif au « Chapon du Périgord » (rectificatif de la durée minimale d'élevage), ainsi que d'améliorations rédactionnelles du document unique relatif au « Poulet du Périgord » (dans la rubrique lien causal).

La commission permanente souligne qu'il est important que l'instruction des demandes soit concomitante et que la transmission à la Commission européenne

soit simultanée.

Sur délégation du comité national, la commission permanente a émis un avis favorable sur la mise en œuvre des procédures nationales d'opposition pour chacun des projets de cahier des charges et de document unique ainsi que pour la demande de protection nationale transitoire.

**2015-CP307 Répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge** - Demande de modification - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction

La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge présentée par le SYNALAF.

Elle a émis un avis favorable sur le projet de modification du répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge et notamment les propositions relatives :

- au maintien des anciennes références de croisement (en italique et entre parenthèses) qui sont susceptibles de figurer dans les cahiers des charges en vigueur ;
- à la suppression des croisements de poulets, Houdan 51, Favray 51 et Géline de Touraine, correspondant à des lignées à petits effectifs qui n'ont jamais été mises en œuvre en production label rouge ;
- à l'introduction du croisement R71M de type « F1 » canard de Barbarie portant la même dénomination commerciale que le croisement R71M de type « F2 » déjà utilisé.

Elle a proposé au comité national la validation de ce projet de répertoire modifié.

**2015-CP308 LA 09/92 « Pintade fermière élevée en plein air entière et découpe fraîche »** - Syndicat des volailles fermières de l'Orléanais (SVO) - Demande de modification des cahiers des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction

La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification visant à remplacer le croisement RLT 456 (Béghin) dont la sélection est arrêtée depuis 2013, par le croisement GL 213 du sélectionneur GALOR qui figure dans la fiche « pintade » du répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge validé en décembre 2009 par le comité national, et dont les caractéristiques phénotypiques sont similaires à celles des croisements déjà utilisés dans le cahier des charges du label rouge.

Elle a jugé cette modification mineure et proposé en conséquence, sous réserve d'une modification de forme dans la partie 'Etiquetage' (retrait de la référence à une indication géographique protégée), l'homologation du cahier des charges modifié.

Concernant la mise à jour de l'annexe recensant la liste des installations construites avant le 21 décembre 2006 pour lesquelles la profondeur du parcours placé à l'équerre du bâtiment est inférieure à une fois la longueur du bâtiment (critère C19), cette annexe étant identique pour tous les cahiers des charges label rouge « Volailles fermières de chair » pour lesquels SVO est reconnu en qualité d'ODG, la commission permanente a proposé également la modification de l'annexe de ces autres cahiers des charges ainsi que la même modification de forme dans la partie 'Etiquetage' et proposé leur homologation.

Bien que la liste des croisements utilisables figure pour mémoire dans le plan de contrôle, il n'est pas nécessaire de modifier celui-ci, conformément aux orientations du conseil des agréments et des contrôles qui a rappelé que quelles que soient les valeurs-cibles figurant dans un plan de contrôle, ce sont les valeurs-cibles de la dernière version homologuée du cahier des charges qui s'appliquent.

**2015-CP309 LA 11/80 « Poulet blanc fermier frais, surgelé, entier et découpe », LA 57/88 « Poulet jaune fermier frais, surgelé, entier et découpe », LA 32/88 « Chapon blanc fermier frais, surgelé, entier et découpe », LA 19/00 « Chapon jaune fermier frais, surgelé, entier et découpe », LA 15/92 « Dinde fermière fraîche », LA 08/94 « Pintade fermière fraîche, surgelée, entière et découpe » - Association du Poulet de Janzé - Dossiers d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure - Basculement en mode 2**

La commission permanente a constaté la conformité des dossiers d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure (ESQS) avec les trames types validées par la commission permanente du 24 avril et du 29 mai 2013 et les a validés.

Pour les cahiers des charges pour lesquels l'ODG n'a pas transmis de profil sensoriel, le suivi de la qualité supérieure devra débuter la première année par la réalisation d'un profil sensoriel.

En outre, pour les labels rouges n° LA 08/94 « Pintade fermière fraîche, surgelée, entière et découpe » et n° LA 19/00 « Chapon jaune fermier frais, surgelé, entier et découpe » pour lesquels les derniers tests hédoniques réalisés n'étaient pas probants, la commission permanente a demandé qu'un nouveau profil sensoriel et une analyse hédonique élargie soient réalisés dans un délai d'un an maximum, conformément aux dispositions des dossiers ESQS validés.

La validation du dossier ESQS pour les espèces, autres que le poulet, est assujettie à une période de suivi de six ans à l'issue de laquelle devront être définis les descripteurs prioritaires et modifiée la règle d'analyse des résultats du profil sensoriel (résultats satisfaisants lorsque au moins la moitié des descripteurs testés et au moins la moitié des descripteurs présentent une différence significative au seuil de 5% entre le produit label rouge et le produit de comparaison en cohérence avec le positionnement du label rouge par rapport au produit courant de comparaison).

Pour l'ensemble des labels rouges, les plans de contrôle associés n'ont pas besoin d'être modifiés. En effet, ils prévoient que dans le cas où il serait procédé à la validation d'un dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure les dispositions de ce dossier se substitueront aux exigences du plan de contrôle relatives au contrôle organoleptique du produit.

La validation de ces dossiers fera l'objet d'une notification par le Directeur de l'INAO après présentation à l'INAO des conventions signées relatives à la surveillance du dispositif par l'organisme certificateur pour ces labels rouges.

**2015-CP310 LA 02/86 « Poulet jaune fermier entier et découpe, frais et surgelé », LA 08/80 « Poulet blanc fermier entier et découpe, frais et surgelé », LA 15/91 « Poularde fermière entière et découpe, fraîche et surgelée », LA 18/02 « Chapon jaune fermier entier et découpe, frais et surgelé », LA 29/88 « Chapon blanc fermier entier et découpe, frais et surgelé », LA 08/84 « Dinde fermière entière, fraîche et surgelée », LA 09/87 « Pintade fermière entière et**

**découpe, fraîche et surgelée** » - Syndicat de défense des volailles fermières d'Auvergne (SYVOFA) - Demandes de modification des cahiers des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction

La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges du label rouge n° LA 08/80 « Poulet blanc fermier entier et découpe, frais et surgelé » visant à modifier les dispositions relatives à l'abattage kasher et des modifications sur l'ensemble des cahiers des charges, notamment celles relatives au plan d'alimentation, au ressuage et à l'annexe recensant la liste des installations construites avant le 21 décembre 2006 pour lesquelles la profondeur du parcours placé à l'équerre du bâtiment est inférieure à une fois la longueur du bâtiment (critère C19).

Elle a jugé les modifications mineures et proposé en conséquence l'homologation des cahiers des charges modifiés.

L'homologation des cahiers des charges modifiés ne pourra intervenir qu'après la validation des plans de contrôle associés à ces labels rouges.

**2015-CP311 LA 23/01 « œufs de poules élevées en plein air »** - Les Fermiers du Val de Loire - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction

La commission permanente a pris connaissance de la demande de modifications visant à modifier le critère C57 du cahier des charges n° LA 23/01 « œufs de poules élevées en plein air » et notamment à retirer la précision sur la date de durabilité minimale de 28 jours.

Elle a considéré que la demande manquait de clarté et que la modification telle que rédigée dans le cahier des charges était confuse en ne dissociant pas suffisamment ce qui relevait du marquage des œufs et du marquage des emballages.

En effet, elle a précisé que les critères C57 et C59 de la notice technique « œufs de poules élevées en plein air » s'appliquaient au marquage des œufs et que leur rédaction ne devait pas faire l'objet d'ajout.

Concernant la date de durabilité minimale (DDM), la commission permanente a rappelé qu'elle était définie par le règlement (CE) n°589/2008 relatif aux normes de commercialisation applicables aux œufs, qui prévoit à l'article 12, que celle-ci figure sur la face extérieure des emballages de manière facilement visible et parfaitement lisible.

La DDM doit être retirée du cahier des charges lorsqu'elle est apposée sur l'emballage des œufs. En revanche, la DDM peut être apposée sur l'œuf car ce n'est pas obligatoire réglementairement.

Par ailleurs, la commission permanente a fait remarquer que la notice technique label rouge « œufs de poules élevées en plein air » était fondée sur la réglementation générale. Aussi dans la mesure où la DDM est fixée réglementairement à 28 jours suivant celui de la ponte au plus tard, les œufs, lorsqu'il est apposé le logo label rouge, doivent a minima respecter cette réglementation.

Avant toute décision, la commission permanente demande donc à l'ODG de préciser sa demande. En outre, elle a rappelé que cette nouvelle demande de modification intervient très rapidement après la dernière homologation du cahier

des charges par arrêté du 25 mars 2015.

**2015-CP312 LR 04/15 « Conserves de maquereaux »** - Poissons Bleus de Bretagne - Demande de reconnaissance en label rouge - Demande d'extension des missions de la commission d'enquête

La commission permanente a pris connaissance des résultats des analyses sensorielles présentées par le porteur de projet relatives aux deux nouvelles recettes « conserves de maquereaux sauce à la moutarde » et « conserves de maquereaux au naturel ».

Elle a noté les résultats de ces analyses sensorielles probants pour le candidat label rouge. Ils permettent de justifier le choix d'une grille de caractérisation unique pour les trois recettes proposées dans le projet de cahier des charges.

En conséquence, elle a proposé le lancement de l'instruction en intégrant ces deux nouvelles recettes et proposé au comité national d'étendre les missions de la commission d'enquête nommée le 5 février dernier à ces deux recettes « au naturel » et « sauce à la moutarde ».

Outre les observations formulées lors de l'examen de la demande en séance du 4 février 2015, la commission permanente a invité la commission d'enquête à expertiser également les modalités de sélection des échantillons afin notamment d'envisager la possibilité de prélever des échantillons label rouge et de produit courant dont la durée de vie est comparable.

**2015-CP313 « Ternera de los Pirineos Catalanes » / « Vedella dels Pirineus Catalans / « Vedell des Pyrénées Catalanes » / « Rosée des Pyrénées Catalanes »** - Association Rosée et Vedell des Pyrénées Catalanes - Demande d'enregistrement en IGP - Réponses à une proposition de rejet des services de la Commission européenne

Il a été rappelé à la commission permanente que, s'agissant d'une demande conjointe avec l'Espagne, les réponses proposées ainsi que les cahiers des charges et documents uniques étaient issus d'une concertation avec les autorités catalanes et espagnoles.

La commission permanente a par ailleurs été informée du fait que le calendrier prévisionnel établi avec les autorités catalanes et espagnoles prévoit que ces dernières transmettent la réponse à la Commission européenne d'ici fin avril.

Considérant que les différences entre les deux produits étaient importantes (âge, élevage, alimentation...), la commission permanente a validé la séparation de la demande initiale en deux demandes d'enregistrement en IGP :

- « Ternera de los Pirineos Catalanes » / « Vedella dels Pirineus Catalans » / « Vedell des Pyrénées Catalanes » ;
- « Rosée des Pyrénées Catalanes ».

La commission permanente a pris connaissance du projet de réponse et, sous réserve de l'avis de l'ODG, a donné un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition d'une durée de 15 jours (étant dans le cadre de l'instruction européenne des demandes) sur les modifications des deux cahiers des charges et sur les documents uniques.

Sous réserve de l'absence d'opposition pendant la PNO, la commission permanente a approuvé les projets de cahier des charges modifiés et pris connaissance des documents unique modifiés.

**2015-CP314 IGP « Tomme des Pyrénées » - Demande de modification du cahier des charges - Point d'étape**

La commission permanente a pris connaissance de l'évolution du dossier, notamment du constat d'un consensus au sein des demandeurs de maintenir des dispositions particulières concernant l'alimentation des animaux dont le lait est destiné aux fabrications au lait cru et thermisé, mais aussi de la nécessité d'examiner les évolutions proposées par l'ODG concernant des dispositions déjà validées par le comité national.

Il a été rappelé que ce dossier présentait une certaine difficulté du fait du nombre de modifications demandées.

La commission permanente s'est déclarée favorable à une orientation de la démonstration du lien avec l'aire géographique qui serait basée, outre sur la réputation, sur les savoir-faire de fabrication et d'affinage.

Elle a considéré que le dossier devait être présenté à une prochaine séance du comité national pour examen de l'opportunité de mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition et a invité la commission d'enquête à poursuivre son travail.

**2015-CP315 « Bulagna », « Coppa de Corse » / « Coppa de Corse – Coppa di Corsica », « Figatelli de Corse » / « Figatelli de Corse – Figatellu di Corsica », « Jambon sec de Corse » / « Jambon sec de Corse – Prisuttu », « Lonzo de Corse » / « Lonzo de Corse – Lonzu », « Pancetta de Corse » / « Pancetta de Corse – Panzetta di Corsica », « Saucisson sec de Corse » / « Saucisson sec de Corse – Salciccìa di Corsica » - Cunsorziu di i Salamaghji Corsi – Consortium des Salaisonniers Corses - Demandes de reconnaissance en IGP - Prolongement de l'échéancier de la mission de la commission d'enquête**

La commission permanente est informée de la nouvelle proposition du Consortium des salaisonniers corses transmise le 16 février 2015 : demande d'enregistrement avec la référence géographique « Ile de Beauté » pour les 3 produits bénéficiant d'une AOP (coppa, jambon sec et lonzo) et maintien de la demande d'enregistrement avec la référence géographique « Corse » pour les autres pièces de charcuterie.

Cette nouvelle proposition doit être expertisée par les services de l'INAO et par la commission d'enquête.

La commission permanente a approuvé la prolongation de l'échéancier de la commission d'enquête au 31 mars 2016.

**2015-CP316 Label rouge LA n° 11/04 « Farine pour pain de tradition française » - PAQ - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction**

La commission permanente a pris connaissance de la demande de modifications présentée par le PAQ relative à la diminution du taux de protéines des blés récoltés, stockés et réceptionnés dans les moulins de 11,5 % à 11 %, à la diminution du taux minimum de protéines sur les farines de 11 % à 10,5% et aux modifications du tableau des principaux points à contrôler.

Concernant la demande de modifications relatives aux méthodes d'évaluation des

principaux points à contrôler, sous réserve de conserver l'analyse comme méthode d'évaluation du PPC6 (contrôle des résidus d'insecticide de stockage) qui relève d'une caractéristique certifiée communicante, elle a jugé ces modifications mineures et proposé en conséquence, pour ces seules modifications, l'homologation du cahier des charges modifié.

L'homologation du cahier des charges modifié ne pourra intervenir qu'après la validation de la modification du plan de contrôle associé à ce label rouge.

Concernant les autres modifications relatives aux taux de protéines minimums des blés et de la farine, certains membres ont rappelé qu'il serait souhaitable que la demande s'inscrive dans la réflexion stratégique conduite par l'ensemble de la filière (mise en place d'un plan protéines blé tendre afin de permettre au blé français d'atteindre un taux moyen national de protéines d'au moins 11,5 %, accord interprofessionnel étendu par arrêté interministériel en avril 2014 et fixant un objectif de progression de la teneur en protéines du blé tendre, afin qu'une part majoritaire de la production française atteigne ou dépasse le taux de 11,5%). Dans ce contexte, la commission permanente a estimé nécessaire, avant toute décision, d'expertiser les conditions de production et caractéristiques qui permettent d'établir le niveau de qualité supérieure pour des farines labels rouges qui les distinguent des produits similaires habituellement commercialisés.

La commission permanente a proposé au comité national de missionner un groupe de travail sur ce point. Ce groupe de travail devra, après avoir entendu des experts de cette filière et les professionnels concernés, proposer des orientations au comité national.

**Prochaine séance de la commission permanente :**

**Mercredi 20 mai 2015**