

I. N. A. O.	
COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES	
Résumé des décisions prises	
<i>Séance du 4 février 2015</i>	
2015-CP200	DATE : 16 mars 2015

Personnes présentes :

Président : Marcel SAINT CRICQ

- Membres de la commission permanente :

Mmes Catherine DELHOMMEL, Nathalie VUCHER.

MM. Henri BALADIER, Bruno BLOHORN, Eric CACHAN, Philippe DANIEL Gérard DELCOUSTAL, Jean-Paul MANCEL, Arnauld 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 agricole, agro-alimentaire des territoires, ou son représentant :

Mme Anny-Claude DEROUEN.

- Agents INAO :

Mmes Tiphaine BOULARD, Sabine EDELLI, Christelle MARZIN, Catherine MARTIN-POLY, Marie-Lise MOLINIER, Alexandra OGNOV.

MM. Maxime BOURDONNEL, Jean-Luc DAIRIEN, Olivier RUSSEIL, Franck VIEUX.

Personnes excusées :

- Membres de la commission permanente :

Mme Dominique HUET.

MM. : Pascal BONNIN, Patrick BOURON.

- Le directeur général de la direction générale de l'alimentation ou son représentant.

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

M. Xavier ROUSSEAU.

* *
*

2015-CP201 **Résumé des décisions prises de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 15 janvier 2015**

Le résumé n'a pas été diffusé et sera validé lors de la prochaine séance.

2015-CP202 **IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » - Demande de modifications du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction**

La commission permanente a constaté que le nombre de modifications demandées était important, alors même que l'IGP a été récemment enregistrée à l'issue d'une longue procédure d'enregistrement.

La commission permanente a également considéré que certaines demandes portent sur des points importants de la démonstration du lien à l'origine (par exemple : lactosérum).

Concernant la part de matière première surgelée, l'augmentation de 15 à 50 % est apparue élevée.

Il a été demandé de revoir l'argumentaire relatif à la modification de la ficelle.

La commission permanente a par ailleurs craint que l'élargissement de la gamme des produits (taille, teneur en gras/maigre, ajout du romarin...) ne remette en cause les éléments ayant justifié l'enregistrement en IGP.

La commission permanente a souligné que tous ces éléments devraient faire l'objet d'une attention particulière de la commission d'enquête.

La commission permanente s'est prononcée en faveur du lancement de l'instruction et a proposé au comité national la nomination d'une commission d'enquête dont l'attention devra être appelée sur les éléments mentionnés par la commission permanente.

2015-CP203 **IGP « Vanille Bourbon de l'île de La Réunion » - Demande de reconnaissance en IGP - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction**

La commission permanente a pris connaissance des éléments complémentaires apportés suite à la dernière présentation du dossier lors de sa séance du 15 janvier.

La commission permanente s'est prononcée en faveur du lancement de l'instruction de cette demande de reconnaissance en IGP, sur la base notamment de l'analyse et des alertes des services de l'INAO et de proposer au prochain comité national la nomination d'une commission d'enquête.

2015-CP204 **IGP « Pruneaux d'Agen » / « Pruneaux d'Agen mi-cuits » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction**

La commission permanente s'est interrogée sur la discontinuité de l'aire géographique et sur le risque que cette discontinuité soit contestée par les services de la Commission européenne lors de l'instruction de cette demande.

La commission permanente a pris note de ce point qui devra être expertisé et a

souligné qu'il conviendra d'insister sur l'absence de modification de l'aire géographique lors de la transmission de la demande à la Commission européenne.

La commission permanente a demandé si le pruneau déstructuré correspondait à un produit de moindre qualité mais il a été souligné que ce produit est déjà possible en l'état actuel du cahier des charges et que la demande du groupement visait à clarifier l'offre pour le consommateur.

Il est rappelé la nécessité de garantir que la description du produit telle qu'elle figure dans le cahier des charges permette bien d'inclure les pruneaux déstructurés.

Concernant la référence à un guide phytosanitaire de la protection raisonnée, il est rappelé qu'en l'absence de lien avec les qualités du produit, il ne sera pas possible de la rendre obligatoire au sein du cahier des charges.

La commission permanente s'est prononcée en faveur du lancement de l'instruction et a proposé au comité national la nomination d'une commission d'enquête.

2015-CP205 LA 01/85 « Poulet blanc fermier entier et découpes » - QUALICNOR -
Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction

La commission permanente a considéré que la modification consistant à introduire un pourcentage de produits laitiers compris entre 0 et 5 % (il a été indiqué par erreur ≥ 5 % dans le plan d'alimentation du cahier des charges présenté à l'appui de la demande) conduisait à devoir réviser la troisième caractéristique certifiée communicante qui ne peut plus faire référence à une alimentation comprenant 100% de végétaux, minéraux et vitamines. De même, les références à ce pourcentage de 100 % doivent être retirées du cahier des charges.

En conséquence, une caractéristique certifiée communicante étant modifiée, la commission permanente a jugé la modification majeure. Néanmoins, elle a considéré qu'il n'était pas opportun de nommer une commission d'enquête et proposé que ce dossier soit présenté au comité national pour examiner l'opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition.

2015-CP206 « Conserves de maquereaux » - Poissons bleus de Bretagne (PBB) -
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 de cette demande de reconnaissance. Toutefois, compte tenu de la présentation, à l'appui de la demande, d'analyses sensorielles uniquement sur la recette « marinade au vin blanc Muscadet et aux aromates », elle a décidé de ne lancer l'instruction de la demande de reconnaissance que sur cette recette.

En l'absence d'analyses sensorielles permettant de justifier la qualité supérieure des conserves de maquereaux avec les autres milieux de couverture, la commission permanente a en effet considéré qu'elle ne pouvait pas proposer de missionner une commission d'enquête sur ces autres recettes, le pourcentage du milieu de couverture associé à une durée de maturation des boîtes d'un mois minimum pouvant avoir un impact sur les qualités intrinsèques du produit.

Il appartiendra au porteur de projet de présenter les résultats d'analyses sensorielles (profil sensoriel et test hédonique) sur les autres recettes pour selon le cas, après examen par la commission permanente de l'opportunité d'intégrer ces recettes dans le dossier, étendre les missions de la commission d'enquête si le dossier est en cours d'instruction, ou envisager une demande de modification du cahier des charges label rouge qui serait homologué à l'issue de l'instruction. La commission permanente a toutefois précisé que, dans l'hypothèse où les résultats de ces analyses sensorielles conduiraient le porteur de projet à proposer une grille de caractérisation différente, il conviendrait alors de présenter une nouvelle demande de reconnaissance.

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

- la définition du milieu de couverture (préciser la composition, définir les ingrédients et leur proportion à minima) ;
- la rédaction de la caractéristique certifiée communicante sur le taux de matière grasse qui laisse entendre qu'une période de pêche est précisée et que les pêcheurs sont impliqués dans la démarche ;
- la rédaction de la caractéristique certifiée communicante « Préparation traditionnelle » afin d'apporter des éléments d'information plus parlant pour le consommateur ;
- l'opportunité de maintenir dans le cahier des charges l'obligation d'écrire le nom du bateau de pêche sur l'étiquetage du produit label rouge ;
- le fonctionnement de l'ODG. En effet, en l'absence de permanent, il faudra veiller à ce que l'association soit en mesure de réaliser les missions qui incombent à un organisme de défense et de gestion.

2015-CP207 Utilisation d'ingrédients sous signe d'identification de la qualité et de l'origine dans l'élaboration de produits transformés label rouge - Proposition de grille de lecture pour l'analyse des dossiers label rouge

L'objectif principal restant de démontrer la qualité supérieure sur le produit transformé candidat au label rouge, la commission permanente a confirmé qu'il était difficile de rendre obligatoire l'utilisation d'ingrédients sous SIQO.

Pour autant, considérant que l'utilisation d'ingrédients sous SIQO participe à l'image du produit transformé label rouge et peut contribuer au développement des filières, la commission permanente a retenu le principe de privilégier l'utilisation d'ingrédients sous SIQO pour l'élaboration de produits transformés label rouge.

Pour cela, la commission permanente a considéré qu'il était opportun d'analyser au cas par cas les demandes de reconnaissance pour les produits transformés au regard des critères d'appréciation suivants (sans ordre de priorité) :

- la proportion des ingrédients dans la recette ;
- le degré de transformation de l'ingrédient ;
- la description du produit transformé ;
- l'impact des qualités intrinsèques de l'ingrédient sur les qualités du produit fini ;

- la perception du produit transformé par les consommateurs ;
- l'étiquetage (caractéristiques certifiées communicantes) ;
- les qualités technologiques attendues des ingrédients ;
- les quantités disponibles en ingrédients sous SIQO et leur potentiel de développement.

Dans le cas où le porteur de projet souhaite faire référence dans les caractéristiques certifiées communicantes (CCC) à l'utilisation d'ingrédients sous SIQO, la commission permanente a rappelé les règles suivantes :

- le respect des dispositions réglementaires générales en vigueur et des lignes directrices de la Commission européenne sur l'étiquetage des denrées alimentaires utilisant des appellations d'origine protégées (AOP) et des indications géographiques protégées ;
- le produit transformé ne doit contenir aucun autre « ingrédient comparable » que l'ingrédient sous SIQO faisant l'objet de la caractéristique certifiée communicante ;
- toute référence à la dénomination d'un produit AOP ou IGP dans une caractéristique certifiée communicante ou dans la dénomination d'un label rouge doit au préalable avoir fait l'objet d'un avis favorable de l'ODG du SIQO concerné.

Sous réserve de la prise en compte de ces observations, la commission permanente a validé la note des services et proposé sa présentation au comité national.

2015-CP2QD1 Notice technique label rouge « Viande de coche » - Modalités d'instruction des demandes de reconnaissance

Afin de respecter l'échéance fixée par la notice technique label rouge « Produits de charcuterie – Salaisons pur porc » concernant l'obligation d'utiliser de la viande de coche label rouge à compter du 30 juin 2016, et de ne pas retarder l'instruction des demandes de reconnaissance qui seraient présentées, la commission permanente a proposé que le comité national désigne une commission d'enquête qui sera chargée de l'instruction de l'ensemble des demandes après que la commission permanente ait donné un avis favorable pour le lancement de leur instruction.

Prochaine séance de la commission permanente :

Mardi 31 mars 2015