

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 06 Avril 2016</i>	
2016-CP200	DATE : 13/05/2016

Personnes présentes :

Président : Marcel SAINT CRICQ

- Membres de la commission permanente :

Mmes Catherine DELHOMMEL, HUET Dominique, Nathalie VUCHER.
MM. Henri BALADIER, Bruno BLOHORN, Pascal BONNIN, Patrick BOURON, Philippe DANIEL, Jean-Louis LEMARIE, Arnaud MANNER, Jean-François ROLLET, Bernard TAUZIA.

- Commissaire du gouvernement ou son représentant :

Mme Anny-Claude DEROUEN.

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

Mme Maria GRAS.

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

M. Xavier ROUSSEAU.

- Agents INAO :

Mmes Adeline DORET, Sabine EDELLI, Catherine MARTIN-POLY, Christelle MARZIN, Marie-Lise MOLINIER, Alexandra OGNOV, Diane SICURANI.
MM. François LHERITIER, Julien PILLOT, Samuel POISSON, Olivier RUSSEIL.

Personnes excusées :

- Membres de la commission permanente :

MM. Gérard DELCOUSTAL, Jean-Paul MANCEL, Jean-François RENAUD

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

* *
*

Le Président SAINT-CRICQ accueille M. Jean-Marie LEMARIE, nommé à la commission permanente par le comité national du 4 février 2016 en remplacement de M. Eric CACHAN.

2016-CP201	<p>Résumé des décisions prises de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 3 Février 2016</p> <p>Mme Dominique HUET signale qu'elle était présente lors de la dernière séance, contrairement à ce que mentionne la liste des participants. Sous réserve de la prise en compte de cette modification, la commission permanente a validé le résumé des décisions prises lors de sa séance du 3 février 2016.</p>
2016-CP202	<p>« Oie du Sud-Ouest » - « Confit d'oie du Sud-Ouest » - « Foie gras d'Oie du Sud-Ouest » - Demandes de reconnaissance en IGP - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>Monsieur Marcel SAINT-CRICQ sort de la salle pendant la présentation du dossier, le débat et le vote. La présidence de la commission permanente est confiée à M. Henri BALADIER.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier et notamment des alertes des services.</p> <p>La commission permanente a émis des réserves sur la distinction de la durée de gavage selon les zones géographiques, ainsi que sur l'absence de point principal à contrôler relatif à l'origine du maïs.</p> <p>La commission permanente s'interroge sur la possibilité d'usage du nom « Oie du sud-ouest » alors que l'IGP « Canard à foie gras du Sud-Ouest » aurait dû conduire à réserver l'usage du nom sur ces produits qui pourraient être jugés comparables. Dans ce cas particulier, il a été rappelé que, historiquement, les deux dossiers canard et oie ont été déposés conjointement.</p> <p>La commission permanente a demandé que la rubrique « lien avec l'aire géographique » soit retravaillée pour chacun des cahiers des charges (la rédaction actuelle est fortement axée sur le foie gras). La lettre de mission de la commission d'enquête est complétée sur ce point.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction de ces demandes et a approuvé la désignation d'une commission d'enquête chargée de leur examen. Elle a approuvé la lettre modifiée de mission de la commission d'enquête, intégrant notamment les alertes des services.</p> <p>La commission d'enquête nommée est composée de Mme Nathalie VUCHER comme présidente et M. Philippe DANIEL.</p>
2016-CP203	<p>LA 19/02 « Produits transformés de canards mulards gavés » - Association Label Foie Gras des Landes - Demande de modification temporaire du cahier des charges</p> <p>Monsieur Marcel SAINT-CRICQ sort de la salle pendant la présentation du dossier, le débat et le vote. La présidence de la commission permanente est confiée à M. Henri BALADIER.</p>

	<p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification temporaire du cahier des charges présentée par l'association pour la promotion et la défense des produits de canards fermiers à foie gras des Landes.</p> <p>Considérant la situation exceptionnelle résultant de l'application de mesures sanitaires visant à lutter contre l'épidémie d'influenza aviaire, la commission permanente a donné un avis favorable concernant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la possibilité de mettre en œuvre à compter du 1er mai 2016 et jusqu'au 30 septembre 2016 des foies gras et cuisses de canard congelées ou surgelées depuis moins de 8 mois pour l'élaboration des foies gras mi-cuits (semi-conserves) et confits de cuisses de canard (conserves ou semi-conserves) ; - la réduction à 1 mois, à compter du 1er août 2016 et jusqu'au 31 décembre 2016, du délai de maturation des foies gras et des confits en conserves. <p>Le cahier des charges ainsi modifié sera homologué par arrêté interministériel publié au Journal officiel de la république française.</p>
<p>2016-CP204</p>	<p>« Pomme de terre primeur » - Vendée Qualité - Demande de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'Instruction</p> <p>Bien que le produit candidat au label rouge présente des caractéristiques intéressantes, la commission permanente a souligné l'insuffisance de l'étude de faisabilité technique et économique concernant tout particulièrement l'analyse des marchés ciblés (notamment durant les périodes de commercialisation des pommes de terre primeur), le positionnement des produits concurrents sur ces marchés, la cible des consommateurs ainsi que leurs attentes et perception en termes de qualité supérieure.</p> <p>Elle a estimé également que la présentation du produit candidat au label rouge devait être précisée (par exemple type d'usage de cette pomme de terre) et rappelé que la grille de caractérisation ne devait pas être construite uniquement en prenant en compte les résultats du profil sensoriel mais en prenant en compte également les attentes des consommateurs pour ce type de produit. En label rouge, elle a rappelé que l'objectif n'était pas de démontrer une spécificité mais d'identifier les caractéristiques du produit établissant un niveau de qualité supérieure par rapport aux produits similaires habituellement commercialisés. De même, elle a demandé que soit précisée la définition du produit courant de comparaison et que soit retravaillée la rédaction des descripteurs et des résultats attendus lors de la réalisation du profil sensoriel.</p> <p>Concernant la méthode d'obtention, elle a estimé qu'elle devait être complétée. Elle a notamment invité le demandeur à réfléchir à l'introduction dans le cahier des charges des conditions de production de nature agro-écologiques (fertilisation, irrigation ...).</p> <p>Elle a également demandé que soit expertisée la pertinence de la caractéristique certifiée communicante « Plantée à la main sur billon » au regard de la réalité des pratiques.</p> <p>Afin d'accompagner le demandeur, la commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction et a désigné une commission d'enquête chargée d'examiner la demande de reconnaissance, composée de MM. Jean-François RENAUD (président) et Jean-Marc POIGT.</p>

Outre les missions générales qui lui incombent, la commission permanente a demandé à la commission d'enquête de porter une attention particulière sur les points suivants :

- la définition du produit courant de comparaison et le positionnement du produit candidat au label rouge au regard de l'analyse des marchés, le positionnement des produits concurrents sur ces marchés et la cible des consommateurs ;
- les caractéristiques du produit label rouge (restriction à la catégorie I, homogénéité et définition des calibres) ;
- la rédaction de la partie 'Eléments justificatifs de la qualité supérieure' ;
- le choix et la pertinence des caractéristiques certifiées communicantes ;
- la partie 'Traçabilité' pour laquelle il conviendra de préciser les obligations déclaratives ou de tenues de registres par les opérateurs autres que ceux prévus par la réglementation (par exemple : registre précisant les dates d'entrée et de sortie des germoirs, fiche de suivi cultural avec les informations qu'elle doit contenir ...).
- l'opportunité de préciser dans le cahier des charges certaines étapes de la méthode d'obtention au regard des objectifs en terme de qualité supérieure dont notamment
 - les modalités de préparation du sol et la fertilisation (notamment fertilisation azotée) ;
 - les densités et les règles minimales de plantation. A ce stade, le projet de cahier des charges renvoi à un protocole de plantation type, non précisé dans le cahier des charges, fourni et mis à jour par l'ODG ;
 - les éléments de maîtrise de l'irrigation ;
 - les modalités d'entretien de la culture (entretien des billons, désherbage ...) ;
 - l'obligation ou non du défanage (seul est indiqué que le défanage chimique est interdit) ;
 - l'organisation du chantier de récolte afin de préserver les tubercules ;
 - l'obligation ou non des étapes de tri et séchage ;
 - les règles de manipulation des tubercules afin de préserver leur intégrité durant les opérations de lavage, de tri et de séchage (tapis, hauteur de chute ...).
- la procédure d'introduction de nouvelles variétés qui conduit à la définition pour chaque variété introduite d'une fourchette du taux de matière sèche, point qui nécessitera donc de s'interroger sur les modalités de validation de cette liste par les instances de l'Institut. Il devra également être expertisé la question de la réalisation d'analyses sensorielles conformément aux modalités décrites dans le projet de dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure préalablement à toute décision d'introduction d'une nouvelle variété.

Ce dossier sera instruit sous le numéro LR 06/16 « Pomme de terre primeur ».

2015-CP205	<p>IGP « Saucisse de Morteau » / « Jésus de Morteau » - Demande de modifications du cahier des charges - Demande de report de l'échéance de la lettre de mission</p> <p>La commission permanente a approuvé le report de l'échéance de la mission de la commission d'enquête jusqu'au 30 septembre 2016 afin de permettre la finalisation de l'examen des demandes de modifications du cahier des charges de l'IGP « Saucisse de Morteau »/ « Jésus de Morteau ».</p>
2016-CP206	<p>« Sel de Camargue » / « Fleur de Sel de Camargue » - Demande de reconnaissance en IGP - Renouvellement de la lettre de mission de la commission d'enquête - Proposition de nomination d'un membre supplémentaire</p> <p>La commission permanente a approuvé le report de l'échéancier de la commission d'enquête jusqu'au 30 novembre 2016 afin d'étudier les oppositions réceptionnées et les suites à donner.</p> <p>Elle a désigné un troisième membre (M. Henri BALADIER) au sein de la commission d'enquête.</p>
2016-CP207	<p>Label rouge n° LA 29/01 « Viande hachée fraîche et surgelée » - ATABLE - Dossier évaluation et suivi de la qualité supérieure - Demande de basculement en mode 1</p> <p>Compte tenu des résultats des analyses sensorielles et des modifications apportées au dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure conformément à la demande de la commission permanente de mai 2014 (produit courant), la commission permanente a donné un avis favorable à la validation du dossier ESQS en mode 1 de ATABLE pour le label rouge LA 29/01 « viande hachée fraîche et surgelée ».</p> <p>La validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure 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.</p> <p>Par souci de cohérence avec les descripteurs choisis, elle a également demandé que la description organoleptique de produit label rouge précisée dans le cahier des charges soit complétée de la manière suivante :</p> <p>« Sur le plan organoleptique, le grain doit être perceptible sous la dent (<u>taille de hachage perçue en bouche</u>) et la mastication doit développer le moelleux (<u>jutosité et taille du hachage sur produit cuit</u>) de la viande hachée label rouge. <u>Le produit label rouge présente en outre une cohésion plus faible (tenue du produit) en raison de sa texture aérée et du grain de la viande non écrasée.</u> »</p> <p>Elle a proposé que cette modification du cahier des charges soit réalisée à l'occasion des travaux en cours sur les conditions de production spécifiques.</p>
2016-CP208	<p>Label rouge n° LA 21/99 « Betteraves rouges cuites sous vide » - PAQ - Demande de modification en label rouge - Examen de l'opportunité de lancement de la procédure nationale d'opposition – VOTE</p> <p>Monsieur Pascal BONNIN sort de la salle pendant la présentation du dossier, le débat et le vote.</p>

	<p>La commission permanente a pris connaissance des nouvelles caractéristiques certifiées communicantes proposées par le PAQ en réponse aux observations du comité national du 4 février 2016. Par souci de lisibilité et de taille des caractéristiques reprises sur l'étiquetage, la commission permanente a proposé de supprimer le terme « Betteraves » et de retenir en définitive les formulations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Variétés sélectionnées pour leur qualité gustative et leur teneur en sucre - Récoltées à complète maturité - Triées avant transformation et conditionnement - Taux de sucre garanti $\geq 10^\circ$ Brix <p>Considérant par ailleurs que la sélection des variétés fait l'objet de la première caractéristique certifiée communicante, elle a estimé que la procédure d'introduction de nouvelles variétés décrites en annexe du cahier des charges devait prévoir, préalablement à toute décision d'introduction d'une nouvelle variété, la réalisation d'analyses sensorielles (profil sensoriel et test hédonique) conformément aux modalités décrites dans le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure. Il devra également être précisé dans cette procédure que l'introduction d'une nouvelle variété est conditionnée, outre les résultats des essais en micro-parcelles, à des résultats favorables de ces analyses sensorielles.</p> <p>Sous la réserve de la prise compte des observations précédentes (reformulation des caractéristiques certifiées communicantes et modification de l'annexe relative à la procédure d'introduction et d'exclusion de variétés dans le cahier de charges), la commission permanente, par délégation du comité national, après avoir été informé que le plan de contrôle est jugé approuvable par les services de l'Institut, s'est prononcé favorablement pour le lancement de la procédure nationale d'opposition sur cette demande de modification du cahier des charges du label rouge n° LA 21/99 « Betteraves rouges cuites sous vide ».</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition durant la procédure nationale d'opposition, la commission permanente a proposé l'homologation du cahier des charges modifié.</p> <p>Elle a également donné un avis favorable pour la validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 1.</p> <p>La validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure 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.</p>
<p>2016-CP209</p>	<p>« Andouillette supérieure pur porc » - PAQ - Demande de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'Instruction</p> <p>Monsieur Pascal BONNIN sort de la salle pendant la présentation du dossier, le débat et le vote.</p> <p>Au regard des résultats des analyses sensorielles présentées à l'appui de la demande et des autres dispositions du cahier des charges qui permettent de clairement différencier le produit candidat au label rouge du produit courant de comparaison, la commission a considéré que le dossier était abouti et ne nécessitait pas la nomination d'une commission d'enquête.</p>

	<p>Néanmoins, après avoir rappelé que les produits de charcuterie / salaisons pur porc label rouge doivent être élaborés à partir de matières premières carnées de porc label rouge et que la notice technique label rouge « Porc » s'applique à tous les produits de la carcasse de porc, vendus à l'état frais ou surgelé et aux gras congelés destinés aux préparations à base de viande, la commission permanente a considéré que les abats mis en œuvre pour la production du produit candidat au label rouge pouvaient être uniquement frais ou surgelés (et non pas congelés).</p> <p>En conséquence, sous réserve de modifier le point sur la nature des matières premières carnées pouvant être mises en œuvre (frais et surgelés au lieu de frais et congelés), la commission permanente a donné un avis favorable pour le lancement de l'instruction et proposer au comité national de se prononcer directement sur le lancement de la procédure nationale d'opposition sur cette demande de reconnaissance.</p> <p>Ce dossier de demande de reconnaissance sera instruit sous le numéro LR 04/16 « Andouillette supérieure pur porc ».</p>
<p>2016-CP210</p>	<p>Label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert » - Association "Lingot du Nord" - Demande de modification du cahier des charges du label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des réponses apportées par l'Association Lingot du nord à ses observations formulées en séance du 18 juin 2015 et de la demande complémentaire de modification du label rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert » relative aux modalités de séchage après récolte.</p> <p>Considérant les résultats des analyses sensorielles présentées à l'appui de la demande permettant de justifier le maintien de la qualité supérieure des flageolets verts séchés sur caillebotis, elle a confirmé sa décision prise lors de sa séance du 18 juin 2015 de proposer à un prochain comité national de se prononcer directement sur le lancement de la procédure nationale d'opposition sur cette demande de modification.</p>
<p>2016-CP211</p>	<p>« Plants de géraniums » - Excellence végétale - Demande de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction et a désigné une commission d'enquête chargée d'instruire la demande, composée de Mmes Catherine DELHOMMEL (présidente) et Nathalie VÜCHER.</p> <p>Outre les missions générales qui lui incombent, la commission permanente a demandé à la commission d'enquête de porter une attention particulière sur les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le choix, les exigences associées et la formulation des caractéristiques certifiées communicantes (CCC). En particulier, la commission permanente a demandé de revoir la formulation de la première CCC et d'analyser l'opportunité d'établir une CCC sur la notion de potentiel végétatif et de croissance continue ; - la partie traçabilité du cahier des charges qui devra être précisée en ce qui concerne les déclarations et/ou registres spécifiques, et la définition des lots et le tableau de traçabilité relu en conséquence ; - la précision ou la clarification des points suivants du cahier des charges : le

	<p>recours à un engrais à libération lente, les modalités d'adoption de la liste des régulateurs de croissance et de leurs règles d'usage et les conditions de suivi de ces usages, les modalités de calcul de la durée minimale de culture, celles relatives aux seuils d'acceptabilité ou de déclassement sur l'état sanitaire des plants, et l'opportunité de mieux faire apparaître l'authenticité variétale dans les produits courants de comparaison ;</p> <p>- avec l'appui de la commission nationale, certains points du projet de dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure dont notamment le nombre minimal de produits courants de comparaison prélevés, les règles de prélèvements et les modalités de présentation des produits pour le test consommateur, et la puissance du test dans le cas exceptionnel d'un nombre de grilles de notation inférieur à 100.</p> <p>Ce dossier sera instruit sous le numéro LR 05/16 « Plants de géraniums ».</p>
2016-CP212	<p>IGP « Anchois de Collioure » - Demande de reconnaissance en qualité d'ODG</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande et notamment des alertes des services.</p> <p>La commission permanente s'est interrogée sur la situation des produits issus de Collioure compte-tenu de l'absence de production en IGP. Elle a débattu du calendrier le plus approprié entre reconnaissance en organisme de défense et de gestion, approbation du plan de contrôle et mise en œuvre du cahier des charges. Elle a demandé que soit rappelé au groupement que tant qu'un plan de contrôle n'aura pas été approuvé, la production sous IGP ne sera pas possible.</p> <p>Concernant la part des voix différente entre pêcheurs-mareyeurs et transformateurs, après débats, la commission permanente a considéré que compte-tenu de la taille de la zone d'approvisionnement du cahier des charges enregistré et du caractère prépondérant de la transformation dans l'acquisition des caractéristiques du produit, la répartition des voix proposée était acceptable.</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable à la reconnaissance de l'« Association de promotion et de défense de l'anchois de Collioure » en qualité d'organisme de défense et de gestion pour l'IGP « Anchois de Collioure ».</p>
2016-CP213	<p>IGP « Huîtres Marennes Oléron » - LA 25/89 « Huîtres fines de claires vertes » - Demande de modifications du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modifications des cahiers des charges de l'IGP « Huîtres Marennes Oléron » et du label rouge n° LA 25/89 « Huîtres fines de claires vertes » et de l'analyse des services de l'INAO.</p> <p>La commission permanente a regretté que la demande de modification ne prenne pas en compte la question de la densité des huîtres lors de l'affinage en claires dans la réflexion et n'examine que le seul volet portant sur la diminution de la durée d'affinage en claires.</p> <p>Elle a regretté l'absence de garantie du maintien de la coloration des huîtres en IGP et en label rouge.</p>

	<p>La commission permanente a souligné que le test hédonique était à refaire.</p> <p>La commission permanente a souligné que la crédibilité du label rouge et de l'IGP était en jeu dans ce dossier.</p> <p>Elle a constaté que les éléments apportés à l'appui de la demande auraient pu être précisés. Elle a toutefois considéré que l'accompagnement par une commission d'enquête pourrait permettre au groupement de poursuivre la réflexion et revoir les pistes de modification envisagées par l'ODG.</p> <p>La représentante du Commissaire du Gouvernement a fait part de son accord sur l'ensemble des alertes soulignées par la commission permanente mais que la situation de dérogations successives justifiait que l'INAO se saisisse de la demande. Elle a souligné que le passage en claires est un élément essentiel du lien avec l'aire géographique de l'IGP et que la fixation de la durée minimale d'affinage à 21 jours (au niveau de l'accord interprofessionnel étendu par arrêté) semblait insuffisante.</p> <p>Le représentant de la DGGRCF a fait part de ses réserves sur les modifications proposées compte-tenu du fait que la DGCCRF avait déjà fait part de ses réserves lors de l'instruction de la demande de reconnaissance en IGP.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction, a désigné une commission d'enquête et a approuvé la lettre de mission, intégrant notamment les alertes des services.</p> <p>La commission d'enquête est composée de M. Gérard DELCOUSTAL en tant que président et de MM. Benoît DROUIN et Laurent DE BAYNAST.</p>
<p>2016-CP214</p>	<p>IGP « Ail blanc de Lomagne » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier et notamment des alertes des services.</p> <p>La commission permanente a débattu du caractère mineur ou majeur des modifications demandées. Elle a considéré que cette modification était mineure.</p> <p>Toutefois, l'appréciation du caractère majeur ou mineur relève <i>in fine</i> de la Commission européenne et, en l'espèce, il existe un doute quant à sa qualification en tant que modification mineure.</p> <p>Dans l'hypothèse où la Commission européenne n'accepterait pas cette analyse, l'absence de réalisation de procédure nationale d'opposition (PNO) conduirait à devoir refaire une instruction nationale. Pour éviter tout risque, les services proposent donc la mise en œuvre d'une PNO dès à présent qui pourra être votée lors d'une prochaine séance du comité national.</p> <p>La demande de modification sera transmise à l'issue de la PNO en tant que modification mineure, telle que caractérisée par la commission permanente.</p> <p>Les services de l'INAO rappellent que la présentation en comité national se fera dès qu'ils disposeront d'un plan de contrôle approuvable.</p> <p>Concernant l'instruction par la Commission européenne des modifications, il est</p>

	<p>rappelé que les modifications mineures sont approuvées tacitement à l'issue d'un délai de 3 mois, alors que les modifications majeures font l'objet, après instruction, d'une procédure européenne d'opposition de 3 mois, ce qui allonge d'autant le délai de l'instruction européenne.</p> <p>A l'occasion de ce dossier, il est rappelé que les commissions d'enquête et les ODG doivent désormais prendre en compte la dimension agro-écologique dans leur approche, afin de pouvoir, si l'ODG le souhaite, intégrer des mesures agro-environnementales.</p> <p>En conclusion, la commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction. Elle a proposé de transmettre la demande au comité national avec un avis favorable pour approuver la demande de modification de cahier des charges nécessitant la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition, sans instruction complémentaire par une commission d'enquête.</p>
<p>2016-CP215</p>	<p>I.G.P. « Tomme de Savoie » - Demande de modifications du cahier des charges - Réponses aux questions de la Commission européenne - Examen de l'opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du projet de réponse aux questions de la Commission européenne, ainsi que des projets de document unique et de cahier des charges modifiés.</p> <p>Elle a considéré qu'il n'était pas nécessaire de mettre en œuvre une procédure nationale d'opposition sur les modifications du document unique et du cahier des charges.</p> <p>Elle a approuvé le projet de cahier des charges et la transmission à la Commission européenne des documents relatifs à la procédure d'enregistrement des modifications.</p>
<p>2016-CP216</p>	<p>LA 09/95 « Agneau de plus de 13kg carcasse » - Association César - Demande de modification - Examen de l'opportunité de lancement de l'instruction</p> <p>Il a été rappelé à la commission permanente le rôle de la Fédération « Races de France », et signalé qu'à ce jour il n'était pas prévu une réduction des financements relatifs au plan national de lutte contre la tremblante.</p> <p>La commission permanente a considéré par ailleurs qu'il ne pouvait pas être affirmé que la sélection n'avait pas d'impact sur la qualité supérieure. Elle a également noté le faible taux de réponse en région PACA sur le recensement des béliers.</p> <p>Toutefois, compte tenu de l'excellent état sanitaire du territoire français et du fait que l'exigence sur le génotypage des béliers reproducteurs (présence du double allèle de résistance à la tremblante) est d'ordre sanitaire et n'est pas reprise dans les autres labels rouges « Agneau », la commission permanente a donné un avis favorable à la suppression de cette exigence E3.</p> <p>Estimant la modification mineure, et après avoir été informé que le plan de contrôle modifié est jugé approuvable par les services de l'INAO, la commission permanente a proposé l'homologation du cahier des charges modifié du label rouge n° LA 09/95 « Agneau de plus de 13kg carcasse ».</p>

2016-CP217	<p>LA 20/90 « Caille fermière », LA 02/85 « Canard fermier », LA 04/06 « Chapon blanc fermier », LA 26/99 « Chapon blanc fermier entier et découpes, frais et surgelé », LA 19/94 « Chapon de pintade fermier », LA 05/06 « Chapon jaune fermier », LA 17/00 « Chapon jaune fermier entier et découpes, frais et surgelé », LA 17/88 « Chapon noir fermier », LA 10/80 « Dinde fermière à rôtir », LA 20/97 « Oie fermière », LA 03/82 « Pintade fermière », LA 02/84 « Pintade fermière entière et découpes, fraîche et surgelée », LA 10/92 « Poularde noire fermière », LA 03/12 « Poularde noire fermière entière et découpes, fraîche et surgelée », LA 05/84 « Poulet blanc fermier », LA 08/05 « Poulet blanc fermier de 100 jours », LA 02/93 « Poulet blanc fermier entier et découpes, frais et surgelé », LA 56/88 « Poulet jaune fermier », LA 01-84 « Poulet jaune fermier entier et découpes, frais et surgelé », LA 05/69 « Poulet noir fermier », LA 23/06 « Poulet noir fermier entier et découpes, frais et surgelé », LA 04/13 « Poularde jaune fermière, entière et découpes, fraîche et surgelée », LA 05/13 « Chapon de pintade fermier, entier et découpes, frais et surgelé », LA 10/14 « Mini-chapon fermier entier et découpes, frais et surgelé », LA 11/14 « Poulet jaune fermier de 100 jours », LA 12/14 « Poulet noir fermier de 100 jours » - Vendée Qualité - Demandes de modification des cahiers des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>Monsieur Patrick BOURON sort de la salle pendant la présentation du dossier, le débat et le vote.</p> <p>La commission permanente a jugé mineure, la modification portant sur la diminution de la distance entre deux sites d'une même exploitation de 300 mètres à 100 mètres, et après avoir été informée que les plans de contrôles n'ont pas besoin d'être modifiés, a proposé l'homologation des cahiers des charges ainsi modifiés.</p>
2016-CPQD1	<p>Agro-écologie</p> <p>A la demande des membres de la commission permanente, un point d'information est présenté sur l'état des travaux concernant l'agro-écologie suite à l'annonce faite au salon de l'agriculture.</p> <p>Des sous-groupes de la commission environnement vont finaliser, par filière, des propositions de mesures constituant un catalogue de mesures. Après présentation aux comités nationaux, ces mesures seront mises à disposition des ODG, afin que ceux-ci puissent en intégrer certaines dans leurs cahiers des charges sur une base volontaire. Ensuite, leur examen suivra l'instruction classique de toute demande de modification.</p>

* *
*

**Prochaine séance de la commission permanente :
18 mai 2016**