

I. N. A. O.	
COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES	
Résumé des décisions prises	
<i>Séance du 11 mai 2017</i>	
2017-300	DATE : 27 juin 2017

ÉTAIENT PRÉSENTS :

Présidente :

Mme Dominique HUET

Commissaire du gouvernement ou son représentant :

Mme Karine SERREC (matin)

M. Julien TURENNE (après-midi)

REPRÉSENTANTS PROFESSIONNELS :

Mmes Chantal BRETHERS, Laurence CHABRIER, Catherine DELHOMMEL, Mélanie DESCAT, Marie-Madeleine ILADOY, Agnès LE RUNIGO, Nadine MORCHE.

MM. Pascal BONNIN, Bernard BORREDON, Pierre CABRIT, Daniel CHEMELLE, Laurent CHIRON, Philippe DANIEL, Mathieu DONATI, Benoit DROUIN, Guy FARRUGIA, René GRANGE, David JOKIEL, Jean-Louis LEMARIE, Bertrand MAZEL, Jean-Yves MENARD, Didier MERCERON, Didier MOISSONNIER, Christophe NICOL, Richard PAGET, François PALLAVIDINO, Jean-François RENAUD, Guy SAINT-LO, Bernard TAUZIA, Bernard TOBIE.

PERSONNALITÉS QUALIFIÉES :

Mmes Corinne BORDE, Alexandra GRIGNON, Marie-Odile NOZIERES-PETIT.

MM. Henri BALLADIER, Jean-Stéphane BLANCHARD, Gérard DELCOUSTAL, Jean-Yves GUYON, Bernard LACOUTURE, Remi LECERF, Arnauld MANNER, Pierre SIBERT.

REPRÉSENTANTS DES AUTRES COMITES ET CAC :

Mme Sandrine FAUCOU.

MM. Emmanuel CHAMPON (CNAOP), Emmanuel LECLUSELLE (CAC).

REPRÉSENTANTS DES ADMINISTRATIONS :

La directrice générale de la performance économique et environnementale des entreprises (D.G.P.E) ou son représentant :

Mmes Valérie PIEPRZOWNIK, Anny-Claude DEROUEN et Maria GRAS.

AGENTS INAO :

Mmes Marie GUITTARD, Claire BABOUIILLARD, Adeline DORET, Sabine EDELLI, Cécile FUGAZZA, Catherine MARTIN-POLY, Alexandra OGNOV et Diane SICURANI
MM. André BARLIER, François LHERITIER, Frédéric GROSSO et Franck VIEUX.

ÉTAIENT EXCUSÉS :

REPRÉSENTANTS PROFESSIONNELS :

Mme Nathalie VUCHER

MM. Jean-Baptiste MOREAU, Didier OBERTI, Jean-Marc POIGT, Jean-Louis VOLLIER.

REPRÉSENTANTS DES AUTRES COMITES ET CAC :

M. Thomas PELLETIER (CN IGP Vins et cidres)

REPRÉSENTANTS DES ADMINISTRATIONS :

M. Xavier ROUSSEAU (DGCCRF)

ÉTAIENT ABSENTS :

REPRÉSENTANTS PROFESSIONNELS :

Mme Christiane PIETERS

MM. Jean-François ROLLET.

PERSONNALITÉS QUALIFIÉES :

M. Hervé JUIN

REPRÉSENTANTS DES AUTRES COMITES ET CAC :

Michel BRONZO (CNAOV)

* *
*

Madame Huet accueille les membres du comité et accueille la directrice de l'INAO, Madame Marie Guittard, ainsi que le directeur-adjoint, André Barlier. Chacun se présente.

Madame Huet présente la liste des excusés. Elle rappelle l'obligation de réserve des membres qui sont concernés par un dossier et leur demande de se signaler s'ils ont des intérêts pour un dossier dont l'INAO n'aurait pas connaissance.

2017-301	<p>Résumé des décisions du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 21 février 2017.</p> <p>Le comité national a validé le résumé des décisions prises.</p>
2017-302	<p>LR 01/16 « Sandwich de pain de mie au jambon » - PAQ - Demande de reconnaissance en label rouge - Bilan de la procédure nationale d'opposition - Rapport final de la commission d'enquête – VOTE</p> <p>Mmes HUET et CHABRIER, M. BONNIN sortent de la salle pendant la présentation du dossier et les débats. M. Philippe DANIEL (vice-président) assure la présidence.</p> <p>Le comité national a pris connaissance du rapport de la commission d'enquête présentant le bilan de la procédure nationale d'opposition pendant laquelle trois oppositions ont été émises. En réponse à celles-ci, le demandeur a retiré la possibilité de congeler le pain de mie et propose d'augmenter la proportion de jambon de 37 à 39%. Il a également pris connaissance du projet de cahier des charges n° LR 01/16 « Sandwich de pain de mie au jambon » et du projet de dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 1.</p> <p>Après avoir débattu de l'utilisation de jambon cuit supérieur de forme embossée, le comité national a considéré qu'en cohérence avec la position indiquée par les administrations sur l'impossibilité de produire cette catégorie de jambon sous la forme embossée (cf. dossier 2017-311 traité avant ce dossier dans l'ordre du jour), il n'était pas possible que ce projet de cahier des charges prévoie l'utilisation de ce type de produit.</p> <p>Le groupement demandeur sera invité à étudier les solutions alternatives à cette situation.</p> <p>Le comité national a également fait remarquer que la proportion « Pain+Beurre » devra être mise à jour avec la décision de fixer la proportion minimale de jambon à 39 %.</p> <p>En conséquence, le comité national a décidé de surseoir à la décision de se prononcer sur la demande de reconnaissance en label rouge « Sandwich de pain de mie au jambon » du PAQ dans l'attente d'une avancée sur le type de jambon à utiliser.</p>
2017-303	<p>LR 01/17 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - Alsace Volaille - Demande de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition - VOTE</p> <p>Le comité national a pris connaissance de la demande de reconnaissance pour le LR 01/17 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé ».</p> <p>Il a pris connaissance de l'avis favorable de la commission permanente LR-IGP-STG du 10 mai 2017 sur le lancement de l'instruction ainsi que du caractère approuvable du plan de contrôle.</p> <p>Ce nouveau cahier des charges ne s'inscrit pas dans le cadre de l'IGP « Volailles d'Alsace », car le poulet « jaune » n'y est pas reconnu. Ceci est déploré par un membre du comité. Il est répondu que le cahier des charges IGP pourra faire l'objet d'une demande de modification afin de le prévoir.</p> <p>Sous réserve de la rectification de certains pourcentages du tableau d'alimentation du cahier des charges présenté, le comité national propose la reconnaissance de ce label rouge n° LR 01/17 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » de l'ODG Alsace Volaille.</p>

	<p>Il a donné un avis favorable :</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ au lancement de la procédure nationale d'opposition ; ☞ à la validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 2 ; ☞ à la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion de l'Association Alsace Volaille pour ce label rouge. <p><i>Résultats du vote à main levée (majorité absolue des suffrages exprimés) :</i> Présents : 47 Non pris part au vote : 1 Majorité absolue : 24 Oui : 46 Non : 0 Abstention : 0</p> <p>La validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure fera l'objet d'une notification par la directrice 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>Sous réserve de l'absence d'opposition durant la procédure nationale d'opposition, il a approuvé le cahier des charges (conditions de production spécifiques) au regard des conditions de production communes validées.</p> <p><i>Résultats du vote (majorité des 2/3 des membres présents) :</i> Présents : 47 Non pris part au vote : 0 Majorité des 2/3 : 32 Oui : 44 Non : 0 Abstention : 3</p> <p>Ce label rouge sera homologué sous le numéro LA 03/17.</p>
<p>2017-304</p>	<p>LR 02/17 « Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - LR 03/17 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - Malvoisine - Demandes de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition - VOTE</p> <p>Le comité national a pris connaissance des 2 demandes de reconnaissance pour le LR 02/17 « Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » et le LR 03/17 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé ».</p> <p>Il s'agit de 2 dossiers distincts de reconnaissance, ainsi que d'une demande de modification complémentaire de labels existants, en ce qui concerne la liste des croisements utilisables.</p> <p>Cette demande complémentaire ne se faisant pas dans le cadre de la transposition à droit constant (impact sur le plan de contrôle), son examen est reporté après l'homologation des premières versions des conditions de production communes et des conditions de production spécifiques.</p> <p>Le dossier LR 02/17 « Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » est la suite de la réorganisation et de la scission de certains cahiers des charges de l'ODG Malvoisine (non conformes à la notice technique) amorcées à la commission permanente du 1er février 2017. Les croisements ayant déjà été testés dans les cahiers des charges en vigueur, la commission permanente avait été exceptionnellement permis de ne pas fournir de tests sensoriels lors de la ré-homologation de ces mêmes souches dans un nouveau cahier des charges. Néanmoins, pour rappel, les tests sensoriels sont à fournir dans l'année.</p>

Pour le dossier LR 03/17 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé », les résultats des analyses sensorielles présentées à l'appui de la demande de reconnaissance sont probants.

Un membre du comité s'est étonné que le produit courant de comparaison ne soit qu'un poulet de 38 jours comparé au poulet jaune de 84 jours, au regard de ce qui est exigé pour les autres filières (espèces et âges similaires). Il est rappelé que le poulet de 38 jours correspondant au produit standard le plus fréquent, c'est celui qui est prévu dans la notice technique et donc dans les conditions de production communes, en tant que produit courant de comparaison.

Le comité national a pris connaissance de l'avis favorable de la commission permanente LR-IGP-STG du 10 mai 2017 sur le lancement de l'instruction ainsi que de l'approbation du plan de contrôle pour chacune des deux demandes.

Le comité national propose la reconnaissance des labels rouges n° LR 02/17 « Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » et n° LR 03/17 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » de l'ODG Malvoisine.

Pour chacune de ces deux demandes, il a donné un avis favorable (vote à main levée) :

- ☞ au lancement de la procédure nationale d'opposition ;
- ☞ à la validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 2 ;
- ☞ à la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion du syndicat Malvoisine pour ces deux labels rouges.

Résultats du vote à main levée (majorité absolue des suffrages exprimés) :

N° LR	LR 02/17 « Chapon jaune »	LR 03/17 « Poulet jaune »
Présents :	47	47
Non pris part au vote :	0	0
Majorité absolue :	24	24
Oui :	47	46
Non :	0	0
Abstention :	0	1

La validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure fera l'objet d'une notification par la directrice de l'INAO après présentation à l'INAO de la convention signée relative à la surveillance du dispositif par l'organisme certificateur pour ces labels rouges.

Sous réserve de l'absence d'opposition durant la procédure nationale d'opposition, le comité national a approuvé les 2 cahiers des charges (conditions de production spécifiques) au regard des conditions de production communes validées.

Résultats du vote (majorité des 2/3 des membres présents) :

N° LR	LR 02/17 « Chapon jaune »	LR 03/17 « Poulet jaune »
Présents :	47	47
Non pris part au vote :	0	0
Majorité des 2/3 :	32	32
Oui :	46	42
Non :	0	0
Abstention :	1	5
Ce label rouge sera homologué sous le N° :	LA/04/17	LA/05/17

2017-305

LR 03/16 « Saumon farci » - PAQ - Demande de reconnaissance en label rouge - Bilan de la Procédure nationale d'opposition - Rapport final de la commission d'enquête – VOTE

Mme CHABRIER et M. BONNIN sortent de la salle pendant la présentation du dossier et les débats.

	<p>Le comité national a pris connaissance du bilan de la procédure nationale d'opposition pour la demande de reconnaissance en label rouge n° LR 03/16 « Saumon farci ».</p> <p>Un seul courrier d'opposition, émanant du SYNALAF, a été reçu. Le PAQ y a répondu ; le réclamant a été informé des réponses apportées par le porteur de projet et n'a pas fait part d'observation supplémentaire. L'opposition portait sur 2 sujets : l'utilisation d'œufs liquide label rouge et l'usage de carraghénanes.</p> <p>Le SYNALAF demandait à ce que les œufs mis en œuvre dans la farce du saumon farci soient des œufs liquides label rouge dès lors que ceux-ci seront disponibles, ou dans l'attente de cette disponibilité, d'utiliser des œufs liquides issus de poules élevées en plein air ou certifiés agriculture biologique.</p> <p>La commission d'enquête fait part de son étonnement de l'opposition du SYNALAF pour ce produit qui ne relève pas de la même filière. Les services de l'INAO rappellent par ailleurs la doctrine du comité national de février 2015 en ce qui concerne l'incorporation d'ingrédients sous SIQO, et notamment la présence significative dudit SIQO considéré comme ingrédient (pas de demande excessive pour des ingrédients en faible proportion ; obligation que ce SIQO soit déjà homologué en tant que tel).</p> <p>Concernant les carraghénanes, l'opposition formulée fait référence à des dossiers antérieurement examinés par la Commission Nationale des Labels et des Certifications (CLNC) pour des produits de la filière volaille, où l'usage de ces additifs naturels a été interdits malgré un justificatif détaillé sur l'intérêt de cet additif pour la bonne tenue des tranches de viande de . La commission d'enquête précise que leur usage est en revanche couramment utilisé comme gélifiant pour les produits transformés de la pêche.</p> <p>Sans qu'il y ait de problème sur ce dossier, plusieurs membres du comité national souhaitent que les termes « congélation » et « surgélation » soient clairement définis, et que le sujet soit débattu pour d'autres types de produits (ex : charcuterie).</p> <p>Le plan de contrôle était jugé approuvable avant la procédure nationale d'opposition. Cette procédure n'a pas généré de modification. La caractère approuvable du plan de contrôle n'est donc pas modifié.</p> <p>Le comité national a approuvé le cahier des charges n° LR 03/16 « Saumon farci » proposé par l'organisme de défense et de gestion PAQ.</p> <p><i>Résultats du vote à bulletin secret (majorité des 2/3 des membres présents) :</i> Présents : 47 Non pris part au vote : 2 Majorité des 2/3 : 30 Oui : 41 Non : 2 Abstention : 2</p> <p>Pour rappel, la reconnaissance en ODG pour ce label rouge et le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité ont déjà été votés lors du comité national du 2 février 2017.</p> <p>Ce label rouge sera homologué sous le numéro LA 02/17.</p>
<p>2017-306</p>	<p>LA 04/94 « Saumon fumé » - PAQ - Demande de modification du label rouge - Rapport de la commission d'enquête - Examen de l'opportunité de lancement de la procédure nationale d'opposition - VOTE</p> <p>Mme CHABRIER et M. BONNIN sortent de la salle pendant la présentation du dossier et les débats.</p> <p>Le comité national a pris connaissance de la demande de modification pour le label rouge n° LA 04/94 « Saumon fumé ».</p>

	<p>Une remarque est formulée sur la mention « salage au sel sec », alors que le produit utilisé peut en fait contenir du sucre jusqu'à 20 % (il s'agit plus d'un mélange salant). Il est rappelé que la présence de sucre est usuelle et techniquement indispensable afin d'éviter le dessèchement après fumage du produit .</p> <p>Le comité national a été informé que le plan de contrôle était approuvable.</p> <p>Le comité national a donné un avis favorable :</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition pour cette demande de modification. ↳ au dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 1. <p>La validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure fera l'objet d'une notification par la directrice 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>Sous réserve de l'absence d'opposition durant la procédure nationale d'opposition, le comité national a approuvé le cahier des charges modifié n° LA 04/94 porté par l'organisme de défense et de gestion PAQ.</p> <p><i>Résultats du vote à main levée (majorité absolue des suffrages exprimés) :</i> Présents : 47 Non pris part au vote : 2 Majorité absolue : 23 Oui : 45 Non : 0 Abstention : 0</p>
<p>2017-307</p>	<p>LR 02/16 « Véritable merguez » - Association Salers Label Rouge - Demande de reconnaissance en label rouge - Rapport de la commission d'enquête - Examen de l'opportunité de lancement de la procédure nationale d'opposition - VOTE</p> <p>Le comité national a pris connaissance du rapport de la commission d'enquête, du projet de cahier des charges n° LR 02/16 « véritable merguez » et du projet de dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 1.</p> <p>Après avoir entendu le rapport de la commission d'enquête, le comité national a débattu du délai de maturation des viandes de bœuf label rouge qui s'avèrerait en deçà des dispositions fixées par les conditions de production communes (CPC) pour les gros bovins de boucherie. Néanmoins, le délai indiqué dans les CPC s'applique aux produits destinés à la vente au détail. Un membre précise que dans le cadre des produits transformés une maturation minimum n'est pas utile, voire serait même négative d'un point de vue sanitaire. Une expertise doit être menée pour confirmer ce point.</p> <p>Le comité national a également pris connaissance de la demande émise par la DGCCRF consistant à supprimer le terme « naturellement » de la caractéristique certifiée communicante relative à la coloration par les épices, au motif que ce terme ne peut être utilisé lorsqu'il y a une intervention humaine dans le processus. Après avoir échangé sur ce sujet, le comité national a proposé de retenir comme caractéristique certifiée communicante « Merguez colorée par les épices ».</p> <p>A l'issue des débats, le comité national a proposé la reconnaissance du cahier des charges n° LR 02/16 « Véritable merguez » du groupement demandeur Association Salers Label Rouge.</p> <p>Sous réserve de l'acceptation par le groupement demandeur de prendre en compte la modification intervenue pour la troisième caractéristique certifiée communicante « Merguez colorée par les épices », et après analyse par les services de la possibilité de maintenir les</p>

	<p>délais de mise en œuvre actuellement proposés, le comité national a émis un avis favorable :</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ au lancement de la procédure nationale d'opposition du cahier des charges ; ↳ à la validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure et à la reconnaissance de l'Association Salers Label Rouge en qualité d'organisme de défense et de gestion. <p><i>Résultats du vote à main levée (majorité absolue des suffrages exprimés) :</i> Présents : 46 Non pris part au vote : 0 Majorité absolue : 24 Oui : 45 Non : 0 Abstention : 1</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition durant la procédure nationale d'opposition, le comité national a approuvé le cahier des charges (projet de lettre de mission de la commission d'enquête : prolongée au 31/10/2017 pour traiter les éventuelles oppositions).</p> <p><i>Résultats du vote (majorité des 2/3 des membres présents) :</i> Présents : 46 Non pris part au vote : 0 Majorité des 2/3 : 31 Oui : 39 Non : 1 Abstention : 6</p> <p>Ce label rouge sera homologué sous le numéro LA 06/17.</p> <p>NB : éléments d'information postérieurs au comité du 11 mai 2017 concernant l'expertise demandée :</p> <p><i>La merguez véritable label rouge n'entre pas dans le champ de la notice technique ou des conditions de production communes gros bovins de boucherie pour la durée de maturation car il ne s'agit pas de viandes « à griller/rôtir » ou viandes à « braiser/bouillir » destinées à la vente au détail.</i></p> <p><i>Par ailleurs, au vu des pourcentages fixés pour les deux viandes composant la merguez véritable, ce produit n'est pas couvert par cette même notice technique gros bovins, qui exige pour les produits transformés au minimum 90 % de viande de bœuf.</i></p> <p><i>Le cahier des charges précise ainsi un délai de mise en œuvre de la viande bovine après abattage ; ce délai est fixé conformément à la réglementation communautaire.</i></p>
<p>2017-308</p>	<p>Bulgna de l'île de Beauté » - « Coppa de l'île de Beauté » - « Figatelli de l'île de Beauté » / « Figatellu de l'île de Beauté » - « Jambon sec de l'île de Beauté » - « Lonzo de l'île de Beauté » - « Pancetta de l'île de Beauté » / « Panzetta de l'île de Beauté » - « Saucisson sec de l'île de Beauté » / « Salciccia de l'île de Beauté » - Demandes de reconnaissance en IGP - Rapport de la commission d'enquête - Avis préalable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition - Votes des cahiers des charges</p> <p>Le comité national a pris connaissance du rapport de la commission d'enquête et des 7 projets de cahiers des charges.</p> <p>Le comité a constaté l'évolution positive du contenu des cahiers des charges.</p>

Le comité national a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition (PNO) sur chaque cahier des charges et sur la protection nationale transitoire (PNT) pour chacune des dénominations demandées (47 votants, 47 oui).

VOTE de la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion (ODG) et mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition (PNO) :

Votants : 47
 Oui : 47
 Non : 0
 Abstention : 0

Sous réserve d'absence d'opposition, le comité national a émis un avis favorable à la reconnaissance des dénominations « Bulagna de l'île de Beauté », « Coppa de l'île de Beauté », « Figatelli de l'île de Beauté » / « Figatellu de l'île de Beauté », « Jambon sec de l'île de Beauté », « Lonzo de l'île de Beauté », « Pancetta de l'île de Beauté » / « Panzetta de l'île de Beauté » et « Saucisson sec de l'île de Beauté » / « Salciccina de l'île de Beauté » en IGP et à la transmission des demandes d'enregistrement à la Commission européenne :

VOTE à bulletin secret :

	Votants	Oui	Non	Abstention
Bulagna de l'île de Beauté	47	38	3	6
Coppa de l'île de Beauté	47	38	2	7
Figatelli de l'île de Beauté	47	38	3	6
Jambon sec de l'île de Beauté	47	38	2	7
Lonzo de l'île de Beauté	47	38	2	7
Pancetta de l'île de Beauté	47	38	3	6
Saucisson sec de l'île de Beauté	47	38	3	6

Le comité national a émis un avis favorable à la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion (ODG) du Consortium des salaisoniers corses en vue de la reconnaissance en IGP des 7 dénominations proposées à l'enregistrement en IGP.

Enfin, il a actualisé l'échéancier de travail de la commission d'enquête (prochaine échéance fixée au 31 décembre 2017), et clos les missions de la commission d'enquête si aucune opposition n'est réceptionnée.

2017-309

IGP « Bergamote(s) de Nancy » - Demande de modification du cahier des charges
Rapport de la commission d'enquête - Avis préalable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition - Vote du projet de cahier des charges

Le comité national a pris connaissance du dossier.

Il a émis un avis favorable à la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition sur les modifications du cahier des charges de l'IGP « Bergamote(s) de Nancy » qui visaient principalement à introduire les dispositions du label régional dont bénéficiait ce produit.

Sous réserve d'absence d'opposition, le comité national a approuvé le cahier des charges et la transmission de la demande de modification à la Commission européenne (39 votants – vote à l'unanimité).

Enfin, le comité national a prolongé la mission de la commission d'enquête jusqu'au 30 octobre 2017 pour étudier les éventuelles oppositions, et clos sa mission si aucune opposition n'est déposée.

<p>2017-310</p>	<p>Commission nationale « Evaluation et suivi de la qualité supérieure du Label Rouge » - Point information des travaux de la commission : projet ESQS 2017</p> <p>Le comité national a pris connaissance de la note d'information de la commission nationale ESQS. Elle a tenu à rappeler les missions qui lui ont été confiées en insistant sur l'importance d'une procédure solide et irréprochable et sur le projet de bilan ESQS 2017.</p> <p>Après 8 années d'existence de la nouvelle procédure d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure, la commission va réaliser un bilan complet du suivi de la qualité supérieure. Pour cela, avec l'appui des services, elle propose de rassembler et analyser les données (résultats des tests de suivi, mesures correctrices éventuelles, ...) et de présenter une synthèse au comité national afin de juger de la bonne application de la nouvelle procédure, des éventuelles difficultés rencontrées et, le cas échéant, proposer des pistes d'amélioration du système.</p> <p>Elle réalisera également un bilan des expérimentations en cours :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filière volaille : valider les descripteurs des labels rouges par type de volailles (point d'étape) ; - Analyser les résultats du suivi de la qualité supérieure du label rouge « Herbes de Provence » afin de valider définitivement le mode 2 ; - Point d'étape sur le suivi de la qualité supérieure de la viande de coche en mode 2. <p>Un des membres du comité regrette que la qualité supérieure ne soit jugée que par rapport à un produit de comparaison, et non pas par une approche globale. Il est répondu que cette comparaison est la seule retenue aujourd'hui par le code rural et de la pêche maritime, mais qu'il a bien été pris en compte par les services la demande de certaines fédérations pour amorcer la réflexion sur une éventuelle approche globale dans le cas de difficultés à obtenir des analyses sensorielles satisfaisantes (pour certains types de produits déjà identifiés).</p> <p>Le comité national a acté la feuille de route de la commission nationale ESQS. Elle valide la nomination de Madame Corinne BORDE, directrice de l'ODG SEQUOIA et représentante pour le SYNALAF de la commission analyse sensorielle, en tant que nouveau membre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de la commission ESQS, - et par la même occasion (demande en parallèle), du groupe de travail ad hoc sur les conditions de production communes pour les filières « Volailles/OEufs/Palmipèdes gavés », qui a été renommé lors du comité d'installation du 21 février 2017.
<p>2017-311</p>	<p>LR 09/16 « Jambon cuit supérieur » - Association des Fermiers de Loire et Maine - Demande de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition - VOTE</p> <p>Mme HUET sort de la salle pendant la présentation du dossier, les débats et le vote. La présidence est assurée par M. Henri BALADIER, vice-président.</p> <p>Le comité national a pris connaissance du rapport de la commission d'enquête, du projet de cahier des charges n° LR 09/16 « jambon cuit supérieur » et du projet de dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 1.</p> <p>Le projet de cahier des charges prévoyait initialement que le jambon cuit supérieur puisse être présenté sous la forme embossée. Lors des travaux de la commission d'enquête, il a été confirmé que le code des usages de la charcuterie devait se comprendre actuellement par l'utilisation de noix entières avec ajouts éventuels de morceaux additionnels pour le jambon cuit supérieur. L'utilisation de morceaux découpés ainsi que l'embossage n'étant pas explicitement indiqués, la possibilité de produire du jambon sous la forme embossée en label rouge a été retirée. Selon l'évolution éventuelle du code des usages de la charcuterie au regard des pratiques des opérateurs, le cahier des charges pourra être susceptible de faire l'objet d'une demande de modification.</p> <p>Après avoir entendu le rapport de la commission d'enquête, le comité national a débattu sur l'impossibilité de reconnaître un label rouge pour un jambon cuit supérieur de forme</p>

	<p>embossée, dans la mesure où le code des usages de la charcuterie ne prévoit pas cette possibilité pour le jambon de qualité supérieure. Certains membres ont exprimé leur surprise en estimant qu'en pratique du jambon cuit supérieur sous cette forme existe sur le marché. La position de la DGCCRF a été rappelée, à savoir qu'aux termes du code des usages de la charcuterie cette technique n'est pas autorisée. Cette position est confirmée par la FICT (Fédération française des industriels charcutiers, traiteurs, transformateurs de viande). Dans l'attente d'échanges entre les professionnels et l'administration sur le sujet, le comité national a pris acte de cette position.</p> <p>Le comité national a également débattu de la nécessité d'indiquer un rapport Collagène sur protéines (C/P) afin de s'assurer de la qualité du parage des muscles et de l'utilité de reprendre des dispositions figurant dans le code des usages de la charcuterie. Les conditions de dorage du jambon étant définies, le comité national estime que la présentation « jambon doré » doit figurer dans le chapitre « Description du produit ». Des précisions sur l'utilisation du caramel pour le dorage seront demandées.</p> <p>A l'issue des débats, le comité national propose la reconnaissance en label rouge du n° LR 09/16 « Jambon cuit supérieur », après avoir été informé que le plan de contrôle était approuvable.</p> <p>Sous réserve de la prise en compte par le groupement demandeur des éléments suivants dans le projet de cahier des charges :</p> <ul style="list-style-type: none"> - suppression de la disposition relative à l'utilisation des muscles (S7) ; - fixation d'un rapport C/P ≤ 7 % ; - intégration du jambon doré dans la liste des présentations couvertes par le cahier des charges ; <p>le comité national a donné un avis favorable à l'unanimité :</p> <ul style="list-style-type: none"> ↪ au lancement de la procédure nationale d'opposition du cahier des charges ; ↪ à la validation du dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 1 ↪ et à la reconnaissance de l'association des Fermiers de Loire et Maine en qualité d'organisme de défense et de gestion pour ce label rouge. <p><i>Résultats du vote à main levée (majorité absolue des suffrages exprimés) :</i> Présents : 46 Non pris part au vote : 1 Majorité absolue : 23 Oui : 45 Non : 0 Abstention : 0</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition durant la procédure nationale d'opposition, le comité national a approuvé le cahier des charges n° LR 09/16 « Jambon cuit supérieur » de l'organisme de défense et de gestion Association des Fermiers de Loire et Maine. (projet de lettre de mission de la commission d'enquête : prolongée au 31/10/2017 pour traiter les éventuelles oppositions).</p> <p><i>Résultats du vote (majorité des 2/3 des membres présents) :</i> Présents : 46 Non pris part au vote : 1 Majorité des 2/3 : 30 Oui : 38 Non : 4 Abstention : 3</p> <p>Ce label rouge sera homologué sous le numéro LA 07/17.</p>
<p>2017-312</p>	<p>Etat d'avancement des dossiers IGP</p> <p>Le comité national a pris connaissance de la note.</p>

<p>2017-313</p>	<p>LR 08/16 « Fraises » - PAQ - Demande de reconnaissance en label rouge - Bilan de la procédure national d'opposition – VOTE</p> <p>Mme CHABRIER, M. BONNIN et M. DELCOUSTAL sortent de la salle pendant la présentation du dossier et les débats.</p> <p>Le comité national a pris connaissance du dossier.</p> <p>Un membre du comité s'est interrogé sur la signification des termes « au maximum tous les deux ans » dans la rédaction proposée par le PAQ. Les services ayant discuté de la fréquence de ces visites avec le demandeur, ils ont confirmé qu'elles intervenaient au moins une fois tous les deux ans. Les termes employés dans la rédaction proposée sont donc incorrects. Le comité national propose de le corriger par « au minimum tous les deux ans ».</p> <p>Le délai de 15 jours donné à l'opposant pour faire part d'éventuelles observations complémentaires au courrier de réponse du PAQ n'est pas écoulé. Le vote ne peut avoir lieu que sous réserve de l'absence d'observation supplémentaire de l'opposant impactant le cahier des charges d'ici la fin du délai, fixée au 15 mai 2017 (observation sur cette même opposition ; pas de nouvelles oppositions possibles).</p> <p>Pour rappel, la reconnaissance en ODG pour ce label rouge et le dossier d'évaluation et de suivi de la qualité ont déjà été votés favorablement lors du comité national du 2 février 2017.</p> <p>Sous réserve de la prise en compte de la correction de la mention « au minimum tous les deux ans » et sous réserve que l'opposant ne fasse pas d'observation dans le délai prévu induisant une modification du cahier des charges, la Présidente propose de soumettre au vote le cahier des charges LR 08/16 « fraises ».</p> <p>Sous ces réserves, le comité national a approuvé le cahier des charges n° LR 08/16 « Fraises » de l'organisme de défense et de gestion PAQ.</p> <p><i>Résultats du vote (majorité des 2/3 des membres présents) :</i> Présents : 43 Non pris part au vote : 3 Majorité des 2/3 : 27 Oui : 37 Non : 1 Abstention : 2</p> <p>Ce label rouge sera homologué sous le numéro LA 01/17.</p>
<p>2017-3QD1</p>	<p>Dispositions de contrôle communes - Point d'information</p> <p>Cécile Fugazza, responsable du service des contrôles, présente l'état d'avancement des travaux.</p> <p>Elle rappelle les objectifs de la démarche entreprise suite à l'évolution du cadre réglementaire : réduire les délais d'élaboration des plans, leur instruction et donc leur approbation permettant une accélération de la procédure pour la présentation des demandes de reconnaissance et de modifications de cahier des charges.</p> <p>Elle souligne que l'effet induit de cette démarche sera de pouvoir communiquer sur les modalités de contrôles via le socle des dispositions de contrôles communes qui sera public et diffusable.</p> <p>Ceci doit permettre de faire un atout du contrôle officiel (et non pas seulement une contrainte) et donc le valoriser, car il existe de fortes attentes (notamment des consommateurs) en matière d'information et de communication sur le contrôle.</p> <p>Cécile Fugazza présente la pyramide constituant ce nouveau schéma = dispositions de contrôle commune (tous SIQO), dispositions de contrôles communes (par filière) et enfin les dispositions de contrôles spécifiques.</p>

Elle insiste sur le fait que ce schéma ne conduit pas à la suppression des spécificités des cahiers des charges puisque des dispositions spécifiques sont prévues et permettent donc de tenir compte des particularités de chacun des cahiers des charges. Elle ajoute qu'il sera de plus possible sur justification étayée d'une particularité, de ne pas appliquer une modalité de contrôle commune.

Cécile Fugazza présente la méthode de travail : un groupe de travail sur le LR, un groupe de travail sur les thématiques transversales applicables à tous les SIQO hors AB. Des sous-groupes par thématiques ont été mis en place.

Pour les dispositions transversales, la même méthodologie a été suivie dans les différents groupes : recensement et comparaison des éléments existants dans la réglementation, les directives, les circulaires, les plans existants ... et réflexions sur le maintien, la modification, voire la suppression de la disposition.

En ce qui concerne les labels rouges, 5 sous-groupes thématiques regroupant les 9 filières soumises à notices techniques : volailles, œufs/palmipèdes gavés, gros bovins/veau, porcs/coche, agneaux, produits de la charcuterie ont été mis en place.

L'objectif a été de dégager des dispositions de contrôles communes en miroir des conditions de production communes ; s'agissant de la définition d'un socle commun, cela implique qu'individuellement, sur certains signes, des ajustements seront nécessaires pour mettre en place ces dispositions communes (nonobstant la prise en compte des spécificités de certains cahiers des charges).

Lors du CAC du 31 janvier, une présentation des travaux pour 6 des 9 filières concernées par des conditions de production communes (sans les grilles de traitement des manquements correspondantes) a été faite.

Le travail sur la filière volaille est bien avancé et des réunions de finalisation sont prévues en juin (finalisation des dispositions communes de contrôles et de la grille de traitement des manquements)

Pour les autres filières, le travail est en cours.

Quelles conséquences pour les plans de contrôle ?

Quand les dispositions de contrôles communes seront validées, un travail important sera engagé pour ré-écrire l'ensemble des plans (notamment pour retirer les dispositions de contrôles communes, tous SIQO et par filière).

Le basculement ne pourra pas être immédiat. Une période transitoire a été proposée par le CAC (qui sera mise à profit pour communiquer sur le système, écrire les plans, adapter les procédures, former les personnes concernées) : ainsi la date limite de dépôt des nouvelles versions des plans est fixée au 31 décembre 2018. Cette date limite n'empêche pas une révision des plans dès validation des dispositions de contrôle communes et dès qu'une modification d'un cahier des charges sera déposée. L'objectif étant de ne pas avoir les 900 plans à valider en décembre 2018.

En juin, le CAC se réunit pour validation des dispositions de contrôle communes tous SIQO et dispositions de contrôle communes labels rouges volailles. Les nouveaux plans pourront être adoptés à ce moment pour les filières labels rouges volailles.

Ensuite, le même travail sera finalisé pour les autres filières.

Il est rappelé la date limite dépôt des plans nouvelle formule, fixée au 31 décembre 2018.

Il est demandé si pendant cette phase de concertation, les demandes de modification de cahier des charges seront mises en attente ?

Cécile Fugazza répond que théoriquement les demandes peuvent continuer à être instruites mais souligne qu'il serait préférable au préalable de stabiliser les conditions de production communes dans leur première version, avec en miroir les dispositions de contrôles communes dans leur première version également.

Il apparaît compliqué de travailler en parallèle sur plusieurs versions de conditions de production communes et dispositions de contrôles communes, le risque est de se disperser et de perdre du temps. Dès que cette première version sera stabilisée, il sera possible de travailler sur la deuxième version des conditions de contrôles commune.. En conséquence elle

	<p>invite les ODG à limiter au strict nécessaire les modifications à faire avant la finalisation du travail initié, car cela fera beaucoup de travail pour tous les intervenants. La DGPE confirme qu'il est vraiment souhaitable de finaliser le socle des dispositions de contrôles communes avant d'engager des modifications de cahier des charges ou des modifications de conditions de production communes.</p> <p>En réponse à une question sur la possibilité d'avoir un seul document synthétique, plus lisible pour les publics concernés, Cécile Fugazza indique que l'organisme certificateur et l'ODG peuvent, bien évidemment, établir ce type d'outils à destination des opérateurs, mais qu'il ne semble ni faisable, ni même souhaitable que l'institut valide et rende officiel ce type de document, cela risquerait d'aller à l'encontre de l'objectif initial de la démarche, qui est de permettre une instruction et une validation accélérée par le biais des dispositions communes de contrôles.</p> <p>Une observation est faite concernant les déclarations d'identification, l'obligation d'accuser-réception des demandes est pointée comme une difficulté par certains ODG pour qui jugent la procédure lourde. Cécile Fugazza répond que le groupe de travail qui se réunit le lendemain va examiner cette question ; elle rappelle que cette obligation résulte de la loi de simplification (qui a instauré le principe de silence vaut accord) et qui induit une habilitation implicite de l'opérateur au bout d'un délai de 6 mois en l'absence de réponse. Pour rendre ce dispositif opérationnel, il faut pouvoir disposer d'une date certaine de dépôt donc d'un accusé-réception. Par ailleurs, le Code rural et de la pêche maritime prévoit que l'habilitation s'appuie sur une demande d'identification déposée auprès des ODG.</p> <p>André Barlier souligne que le travail conduit par ailleurs à l'INAO sur la saisine par voie électronique pourrait peut-être faciliter ce travail (en introduisant des modalités de saisine électronique des DI et de génération automatique d'AR).</p>
<p>2017-3QD2</p>	<p>Groupe de travail Camembert</p> <p>Afin de compléter le groupe de travail mis en place par le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières quant à la problématique de la coexistence de l'AOP Camembert de Normandie et des camemberts fabriqués en Normandie, une participation de membres du comité national IGP-LR-STG est proposée.</p> <p>Pour le comité national IGP-LR-STG, il est composé de : MM. Philippe Daniel, Henri Baladier, Gérard Delcoustal, Jean-François Rollet et Jean-Marc Poigt.</p>
<p>2017-3QD3</p>	<p>Mise en place d'une commission « Segmentation AOP-IGP »</p> <p>Afin de définir des orientations quant à la question de la différenciation AOP/IGP ainsi que sur les conditions de coexistence de plusieurs SIQO sur des produits similaires sur une même aire géographique, une commission conjointe avec le comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières est mise en place.</p> <p>Pour le comité national IGP-LR-STG, cette commission est composée de : MM. Philippe Daniel, Henri Baladier, Gérard Delcoustal.</p>
<p>2017-3QD4</p>	<p>Nouvelles variétés – saisine de la commission nationale scientifique et technique</p> <p>Lors des débats de commission permanente du 10 mai 2017 sur la demande de reconnaissance en label rouge pour le dossier « Cerises », la problématique de la mise en place d'une procédure simplifiée d'ajout de nouvelles variétés pour les plantes pérennes s'est posée (à l'instar de la procédure déjà validée par le comité national pour les plantes non pérennes). En effet, la commission permanente confirme la nécessité de fournir des tests et profils sensoriels pour toutes les variétés pérennes proposées dans un cahier des charges.</p> <p>A la demande de la commission permanente, et s'agissant d'un sujet transversal aux autres</p>

	<p>SIQO (dans un premier temps, pour les différents SIQO « agro »), il est donc proposé à l'approbation du comité national de saisir la commission nationale scientifique et technique pour mener une réflexion sur les « Modalités d'introduction de variétés pérennes dans les cahiers des charges - reconnaissances et modifications » dans la continuité des travaux de la commission nationale « Introduction et exclusion de variété dans un cahier des charges label rouge » pour les variétés non pérennes.</p>
--	---

Le comité national approuve cette demande.

Prochaine séance du comité national : 12 octobre 2017