

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 21 Juin 2017</i>	
2017- CP200	DATE : 21 juin 2017

ÉTAIENT PRESENTS :

Présidente :

Mme Dominique HUET

Commissaire du Gouvernement ou son représentant:

Mme Valérie PIEPRZOWNIK

Représentants des professionnels :

Mmes Catherine DELHOMMEL, Nathalie VUCHER.

MM. Henri BALADIER, Philippe DANIEL, Gérard DELCOUSTAL, Mathieu DONATI, Benoit DROUIN, Jean-François RENAUD, Bernard TAUZIA.

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

Mme Maria GRAS.

La directrice Générale de la Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes (DGCCRF) ou son représentant :

M. Xavier ROUSSEAU.

Agents INAO :

Mmes Claire BABOILLARD, Adeline DORET, Sabine EDELLI, Catherine MARTIN-POLY, Alexandra OGNOV, Diane SICURANI.

MM. André BARLIER, Frédéric GROSSO, Franck VIEUX.

PERSONNES EXCUSEES :

Représentants des professionnels :

Mme Chantal BRETHERS

MM. Pascal BONNIN, René GRANGE, Arnauld MANNER, Didier MERCERON, Jean-François ROLLET

M. le directeur général de l'alimentation ou son représentant.

* *
*

2017-CP301	Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 10 mai 2017 Le résumé des décisions prises sera validé lors de la prochaine réunion de la commission permanente.
2017-CP302	Label rouge LA n° 03/06 « Pâté de tête issu de porc fermier » - Les Fermiers d'Argoat - Demande de modification - Examen de l'opportunité de lancement de l'instruction La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges n° LA 03/06 « Pâté de tête issu de porc fermier » présentée par l'organisme de défense et de gestion « Les fermiers d'Argoat ». La commission permanente a noté que les modifications portaient sur des éléments impactant la qualité supérieure du produit, comme l'utilisation de porc fermier label rouge. Elle considère que le retrait de cette spécificité, qui constitue une caractéristique certifiée communicante, ne peut se limiter à la vérification d'absence d'impact sur le produit résultant par rapport au produit label rouge en vigueur. Des membres estiment que les modifications demandées conduisent à obtenir un nouveau produit. D'une manière générale, elle a observé que l'argumentaire sur lequel s'appuient les demandes de modifications nécessitait d'être détaillé. Elle a également considéré que la réalisation d'une étude d'impact technique et économique s'avère incontournable pour appréhender les caractéristiques du marché du pâté de tête au regard des modifications demandées, conformément au guide du demandeur Label Rouge. Au regard de l'absence d'utilisation du cahier des charges en vigueur depuis plusieurs années, de l'importance des modifications sollicitées, de leur impact sur la qualité supérieure, de la présentation de résultats jugés non satisfaisants pour le test hédonique et de l'absence de données économiques sur le nouveau projet, la commission permanente a suspendu l'instruction de la demande de modification du cahier des charges n° LA 03/06 « Pâté de tête issu de porc fermier » de l'organisme de défense et de gestion « Les fermiers d'Argoat ». La commission permanente a clos son débat en conseillant à l'organisme de défense et de gestion d'entamer une réflexion sur l'opportunité de déposer une demande de reconnaissance en label rouge pour un pâté de tête à partir de porc label rouge, et non pas une demande de modification du cahier des charges n° LA 03/06. Une étude de faisabilité technique et économique sera exigée.
2017-CP303	Label rouge n° LA 05/10 « Soupe de poisson – Petite pêche de moins de 24 heures » - Association SLO - 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 du cahier des charges « Soupe de poissons – petite pêche de moins de 24 heures » présentée par l'Association SLO.

	<p>La demande de modification porte essentiellement sur l'allongement du délai de stockage des poissons surgelés de 2 à 6 mois, et sur l'allongement de la DDM de 24 à 36 mois.</p> <p>Elle regrette que la demande n'ait pas été accompagnée d'un dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure. Elle demande à ce qu'il soit présenté rapidement, sur la base des analyses sensorielles réalisées dans le cadre du suivi de la qualité supérieure par l'organisme certificateur.</p> <p>Après avoir été informée que le plan de contrôle est jugé approuvable par les services de l'INAO, la commission permanente a jugé mineures les modifications proposées. Elle propose à l'unanimité (10 présents) l'homologation du cahier des charges modifié n° LA 05/10 « Soupe de poisson – Petite pêche de moins de 24 heures » de l'organisme de défense et de gestion « Association SLO ».</p>
<p>2017-CP304</p>	<p>Label rouge n° LA 09/01 « Pommes de terre à chair ferme Pompadour » - Association Pompadour label rouge - Demande de modification 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 modification du cahier des charges n° LA 09/01 « Pommes de terre à chair ferme Pompadour » présentée par l'Association Pompadour label rouge.</p> <p>La commission permanente s'étonne de la modification de la technique de défanage qui consiste en la suppression du défanage thermique dans le but de réduire les gaz à effet de serre, mais qui autorise à la place, l'utilisation de produits chimiques (couplée à un défanage mécanique). La commission permanente considère à ce stade qu'il y a un risque de régression et souhaite un examen plus poussé sur ce point. La commission permanente demande également des précisions sur la nature et les modalités d'usage des anti-germinatifs naturels proposés.</p> <p>Les caractéristiques certifiées communicantes ne sont pas jugées suffisamment pertinentes pour le consommateur.</p> <p>Elle valide les alertes des services sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les valeurs cibles de certaines conditions de production qui restent à préciser. - La pertinence du choix de la caractéristique certifiée communicante « noircissement après cuisson moins intense » et sa démonstration. Un avis de la commission nationale ESQS sera nécessaire ; - Le dossier ESQS qui sera à finaliser avec une attention particulière sur le mode d'échantillonnage en fonction des lieux de production et le choix des descripteurs retenus. <p>Elle émet un avis favorable au lancement de l'instruction de cette demande de modification du cahier des charges n° LA 09/01 « Pommes de terre à chair ferme Pompadour » présentée par l'Association Pompadour label rouge.</p> <p>Elle émet également un avis favorable à la désignation d'une commission d'enquête composée de Mme Christiane PIETERS (Présidente) et M. Mathieu DONATI.</p> <p>La commission permanente a approuvé la lettre de mission.</p>

<p>2017-CP305</p>	<p>LA 10/80 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée » - Vendée Qualité - Demande de modification des cahiers des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges n° LA 10/80 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée » présentée par Vendée Qualité.</p> <p>Dans le cadre des mesures de biosécurité mises en place contre la grippe aviaire et dans l'éventualité d'une obligation de confinement, la commission invite l'ODG à mieux définir l'abri (présence de filets, par exemple) par rapport au bâtiment et à proposer un nombre maximal de dindes par m² sous abris.</p> <p>La commission permanente a salué le souhait de maintenir l'élevage des dindes label rouge en plein air total. Elle alerte néanmoins sur le fait que les éleveurs, qui ne possèdent ni abri, ni bâtiment, ne pourront plus produire en label rouge en cas d'incident sanitaire.</p> <p>A l'unanimité (10 présents), la commission permanente a jugé les modifications mineures (dispositions relatives à la présence de perchoirs) et proposé l'homologation du cahier des charges n° LA 10/80 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée » modifié présenté par Vendée Qualité.</p> <p>Le plan de contrôle n'est pas impacté.</p>
<p>2017-CP306</p>	<p>LA 12/89 « Canard mulard gavé entier, foie gras cru et produits de découpes crus frais et magrets surgelés » - PALSO - LA 16/89 « Foie gras cru et produits de découpe de canard mulard gavé » - AVIGERS - Modification temporaire des cahiers des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de prorogation de la modification temporaire des cahiers des charges n° LA 12/89 « Canard mulard gavé entier, foie gras cru et produits de découpes crus frais et magrets surgelés » - présentée par le PALSO et n° LA 16/89 « Foie gras cru et produits de découpe de canard mulard gavé » présenté par AVIGERS.</p> <p>Elle invite les ODG à réfléchir sur une évolution des conditions de production pour limiter le nombre de modifications demandées liées aux changements de souches, par exemple sur la rédaction d'un répertoire des souches autorisées en label rouge, comme c'est déjà le cas pour les volailles.</p> <p>Elle a approuvé les demandes de modification temporaire de la liste des souches autorisées jusqu'au 31 décembre 2017, et jusqu'au 30 juin 2018 pour les autres modifications temporaires (élargissement de l'origine des canetons à plusieurs parquets, adaptation des structures à la conduite de la bande unique au sein de l'unité de production). Une réflexion de simplification de la procédure doit être menée lors des travaux sur la révision des conditions de production communes en palmipèdes gavés label rouge (version 2) qui pourrait permettre de ne plus avoir recours aux modifications temporaires des cahiers des charges pour ces sujets.</p> <p>Elle demande également à disposer de tests sensoriels sur les croisements issus de souches femelles blanches ainsi que d'un bilan de fin de période sur l'utilisation de ces souches autorisées temporairement.</p>

	<p>A l'unanimité (10 présents), la commission permanente a jugé les modifications mineures et proposé l'homologation des cahiers des charges des n° LA 12/89 « Canard mulard gavé entier, foie gras cru et produits de découpes crus frais et magrets surgelés » - présentée par le PALSO et le n° LA 16/89 « Foie gras cru et produits de découpe de canard mulard gavé » présenté par AVIGERS.</p> <p>Les plans de contrôle ne sont pas impactés.</p>
<p>2017-CP307</p>	<p>LA 13/78 « Caille jaune fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée » - AVFL - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>M. Bernard TAUZIA (AVFL) quitte la salle et ne participe pas au débat.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges n° LA 13/78 « Caille jaune fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée » présentée par l'AVFL. La demande concerne l'ajout dans la liste des croisements autorisés par le cahier des charges, du croisement CDL15 (femelle C91R et mâle C55) du sélectionneur CAILLOR et la suppression du croisement CDL12 qui n'est plus produit.</p> <p>Tout comme pour le dossier précédent, et dans le cadre de la version V2 des conditions de production communes en volailles de chair label rouge, elle a proposé qu'une réflexion puisse être menée afin de valider les changements de croisements dans les cahiers des charges, jugés mineurs, sans avoir à ré-homologuer systématiquement les cahiers des charges.</p> <p>A l'unanimité (9 présents), la commission permanente a jugé les modifications mineures (modification de la liste des croisements autorisés) et proposé l'homologation du cahier des charges n° LA 13/78 « Caille jaune fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée » présenté par AVFL.</p> <p>Le plan de contrôle n'est pas impacté.</p>
<p>2017-CP308</p>	<p>« Crème anglaise » - PAQ - Demande de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier de demande de reconnaissance en label rouge «crème anglaise » présenté par le groupement PAQ.</p> <p>La commission rappelle l'importance pour un produit transformé, du lien avec la qualité des matières premières. Elle reconnaît qu'il n'existe pas de lait Label Rouge mais s'interroge sur la possibilité pour l'opérateur d'intégrer des critères sur la production de lait. Elle rappelle qu'il n'est pas possible de maintenir un critère qui localiserait la collecte du lait, si celle-ci n'est pas à l'origine d'éléments qualitatifs. Si le lien entre le rayon de collecte et la qualité du produit ne peut pas être prouvé, il conviendra de retirer ce point de maîtrise. Elle a également souligné qu'une collecte toutes les 6 traites n'est pas mieux-disante que le produit courant.</p> <p>La DGGCRF est intervenue sur la caractéristique « sans additif, ni conservateur ».</p>

	<p>Elle rappelle que pour un dessert lacté traité thermiquement, l'utilisation de conservateur n'est pas permise. Il s'agit d'un point réglementaire. Il n'est donc pas possible d'utiliser cet argument comme élément de communication. L'emploi dans le cahier des charges des termes « fait maison » ou « domestique » ne peut pas être maintenu.</p> <p>La commission permanente s'est interrogée sur la texture fluide/peu épaisse et sur la couleur, car elle est surprise du sens attendu pour le label rouge (moins épaisse, plus claire). Elle s'interroge sur les attentes des consommateurs à ce sujet. Il est rappelé que le produit candidat se positionne sur ces descripteurs par rapport au produit courant, et que les produits courants emploient régulièrement des additifs (colorants, épaississants), ce qui explique que le groupement ait fait le choix de ce résultat attendu. La DGCCRF a ajouté que la définition de la crème anglaise du Larousse gastronomique précise que la crème anglaise doit être « plus épaisse », ce qui ne va pas dans le sens défini par le groupement. Cependant, il n'est pas précisé par rapport à quoi elle doit être plus épaisse.</p> <p>Le taux de jaune d'œuf minimum de 12 % est jugé par la commission permanente comme un point valorisant. Elle invite le groupement à réfléchir à l'utilisation d'œufs issus de poules élevées en plein air.</p> <p>La commission permanente a par ailleurs souligné que ce dossier était porté en réalité par un seul opérateur (PME du secteur laitier), derrière le groupement PAQ. Il ne faut pas que les éléments inscrits dans le cahier des charges excluent d'éventuels autres opérateurs.</p> <p>Elle a donné un avis favorable au lancement de l'instruction et a nommé une commission d'enquête composée de M. Jean-François ROLLET (président) et Mme Agnès LE RUNIGO.</p> <p>Le dossier sera instruit sous le numéro n° LR 06/17.</p>
<p>2017-CP309</p>	<p>« Conserves de thon albacore » - PBB - Demande de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance en label rouge « Conserves de thon albacore » de l'organisme de défense et de gestion Poissons Bleus de Bretagne (PBB).</p> <p>La commission permanente propose que soient analysés des critères sur la pêche durable des thons albacore afin d'appuyer davantage la qualité supérieure de ce produit, tout en permettant à d'autres opérateurs d'intégrer la démarche (dossier porté à ce stade par un seul opérateur) . Une vigilance vis-à-vis du contrôle de ce point ou des certifications déjà existantes (Ecolabel pêche durable, problème de certification...) devra être portée.</p> <p>La commission permanente estime que les points suivants doivent être analysés afin d'appuyer la qualité supérieure du dossier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - teneur maximale en métaux lourds des thons réceptionnés ; - précisions des critères de décongélation des thons avant leur mise en œuvre ; - la caractéristique certifiée communicante « Chair provenant à 100% des filets », en lien avec la présence quantitative de muscle sanguin ; - préciser la notion d' « anormal » dans la grille de caractérisation (odeur et goût).

	<p>La commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction. Elle a proposée la nomination d'une commission d'enquête, composée de Messieurs Rémi LECERF (Président) et Didier MERCERON.</p> <p>Le dossier sera instruit sous le numéro n° LR 05/17.</p>
<p>2017-CP310</p>	<p>Conditions de production communes relatives à la production en label rouge « veau » - Demande de modification - Examen de l'opportunité de lancement de l'instruction.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification présentée par la Fédération Fil Rouge. Tous les organismes de défense et de gestion qui ont un cahier des charges actuellement en production dépendant des conditions de production communes « veau » sont adhérents à FIL Rouge. L'IRVA adhérent à Fil rouge et participant aux discussions de la section « veau », c'est donc l'ensemble des intéressés qui est porteur de la demande de modification présentée par Fil Rouge.</p> <p>Il a été précisé que la présentation de cette demande ne présageait en rien des débats du groupe de travail et des décisions qui seront prises ultérieurement.</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable au lancement de l'instruction de la demande.</p> <p>Elle a proposé l'activation du groupe de travail <i>ad hoc</i> « CPC Gros bovins / veaux » nommé lors du comité national du 21 février 2017 pour étudier cette demande sur la base de la lettre de mission jointe au dossier. La commission a également proposé que le groupe soit complété par des invités « experts » issus d'instituts techniques ou d'organismes certificateurs, par exemple, afin d'avoir un regard élargi sur ces demandes.</p> <p>Le groupe de travail pourra étendre la réflexion à d'autres éléments, s'il le juge utile ou si les services de l'INAO le proposent. Il serait notamment souhaitable que la filière réfléchisse aux critères de durabilité (mesures agro-environnementales) qui pourraient venir compléter les conditions de production communes.</p> <p>Concernant l'élargissement potentiel du champ d'application de l'âge d'abattage aux animaux de 6 à 10 mois, il est rappelé que le travail sur le Label Rouge devra se faire en parallèle de la révision des cahiers des charges IGP veaux concernés.</p> <p>Les travaux sur les dispositions communes de contrôle étant actuellement en cours, le groupe de travail peut être activé, mais il est entendu qu'aucune présentation au comité national de ses travaux ne pourra avoir lieu tant que les dispositions communes de contrôle (DCC version 1) accompagnées de leur grille de manquements ne seront pas validées par le Conseil des agréments et contrôles.</p>
<p>2017-CP311</p>	<p>Conditions de production communes aux produits Label Rouge « Volailles fermières de chair » - Demande de modification - Examen de l'opportunité de lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification des conditions de production communes « Volailles fermières de chair » déposée par le SYNALAF. La commission permanente est favorable à la transmission de cette demande aux ODG non-adhérents au SYNALAF, afin qu'ils puissent savoir si</p>

	<p>le projet correspond à leurs propres attentes et qu'ils puissent la compléter le cas échéant.</p> <p>Il a été précisé que la présentation de cette demande ne présageait en rien des débats du groupe de travail et des décisions qui seront prises ultérieurement.</p> <p>La commission permanente est favorable à ce que le groupe de travail <i>ad hoc</i> réfléchisse à la possible scission des conditions de production communes actuelles en deux documents distincts : « pièces entières / découpes / abats / préparations de viande » et « produits transformés ».</p> <p>Comme pour d'autres filières, la DGPE souhaite que les tests d'étude d'impact sur la durée de conservation des poulets surgelés (fournis à l'appui de la demande) qui ne portent actuellement que sur les aspects visuels, les pertes en eau, le taux de rancissement et le témoin de la dégradation correspondent bien aux tests à fournir dans le cadre du dossier de suivi et d'évaluation de la qualité supérieure (ESQS) et soient ainsi complétés par des tests organoleptiques sur des poulets ayant une DDM de 18 mois.</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable au lancement de l'instruction de la demande. Elle a proposé l'activation du groupe de travail <i>ad hoc</i> « CPC Volailles / œufs / palmipèdes gavés » nommé lors du comité national du 21 février 2017 pour étudier cette demande sur la base de la lettre de mission jointe au dossier, limitée dans un premier temps au périmètre des « Volailles fermières de chair ».</p> <p>Les travaux sur les dispositions communes de contrôle étant actuellement en cours, le groupe de travail peut être activé, mais il est entendu qu'aucune présentation au comité national de ses travaux ne pourra avoir lieu tant que les dispositions communes de contrôle (DCC version 1) accompagnées de leur grille de manquements ne seront pas validées par le Conseil des agréments et contrôles.</p>
<p>2017-CP312</p>	<p>« Faisselle » - PAQ - Demande de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier de demande de reconnaissance en label rouge « faisselle » présenté par le groupement PAQ.</p> <p>Comme pour le dossier « crème anglaise » présenté à cette même séance, la commission permanente s'interroge sur la possibilité d'introduire des éléments qualitatifs sur le lait, qui permettraient de valoriser le travail des producteurs de lait.</p> <p>Les mêmes questions sur la production laitière et la collecte sont posées, ainsi que sur le fait que le projet soit porté par un seul opérateur (identique au dossier crème anglaise).</p> <p>La commission permanente souhaite une meilleure définition du moule dans lequel la faisselle est placée (taille des trous, etc.).</p> <p>La DLC apparaît particulièrement longue à un membre de la commission permanente, mais il est rappelé que les professionnels fixent eux-mêmes leurs DLC.</p>

	<p>Il sera indispensable de préciser le rôle du chlorure de calcium et les modalités de son utilisation.</p> <p>Le fait de pouvoir ajouter du sucre lors des séances de dégustation étonne la commission permanente, dans la mesure où il influence la perception de l'acidité et de l'amertume. Les membres demandent à ce que ce point soit revu avec le laboratoire pour s'assurer qu'aucun biais n'apparaîtra dans les résultats.</p> <p>La commission permanente donne un avis favorable au lancement de l'instruction et nomme une commission d'enquête composée de M. Jean-François ROLLET (président) et Mme Agnès LE RUNIGO. Cette commission d'enquête est la même que celle nommée sur le projet de label rouge « crème anglaise », puisque de nombreuses problématiques soulevées sont identiques et puisque les interlocuteurs sont les mêmes.</p> <p>Le dossier sera instruit sous le numéro n° LR 07/17</p>
<p>2017-CP313</p>	<p>« Produits de poitrine de porc » - PAQ - Demande de reconnaissance en label rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'Instruction.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance en label rouge « Produits de poitrine de porc » présentée par le groupement PAQ.</p> <p>Elle estime judicieux de préciser l'état du produit dans le nom du label rouge. Elle propose donc de retenir « Produits de poitrine de porc naturels ou fumés ».</p> <p>Elle s'est également interrogée sur l'opportunité de rendre l'étape de maturation obligatoire au regard de l'impact que cette étape peut avoir sur la qualité des produits finis. Elle souhaite également que soit examinée la phase du raidissage au regard de la température limite de -11°C et de la durée de 15 jours entre le raidissage et le tranchage.</p> <p>La proposition de communiquer sur le fumage a également fait l'objet de discussions, dans la mesure où la pratique traditionnelle à partir de bois est susceptible de dégrader l'image du produit auprès des consommateurs (impact potentiel sur la santé). Il convient de vérifier les conclusions du groupe de travail sur le fumage pour ce sujet.</p> <p>A l'issue des débats, elle a donné un avis favorable au lancement de l'instruction de la demande de label rouge et a proposé de nommer une commission d'enquête. Elle sera composée de M. Richard PAGET (président) et de Mme Chantal BRETHERS.</p> <p>La commission permanente a demandé à la commission d'enquête, outre les missions générales qui lui incombent, de porter une attention particulière sur les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Détailler dans le schéma de vie, les étapes propres à chaque forme de présentation ; - Retenir la dénomination « Produits de poitrine de porc naturels ou fumés » ; - Lister les arômes naturels et aromates utilisés, et les préciser ; - Etudier avec la DGCCRF la possibilité de faire porter les caractéristiques certifiées communicantes sur le taux de lipides et la teneur en sel ;

	<ul style="list-style-type: none"> - Etudier la possibilité de rendre l'étape de maturation obligatoire ; - Prévoir le retrait de la caractéristique certifiée communicante « Fumage traditionnel » ; - S'assurer de la cohérence entre les conditions spécifiques du cahier des charges proposé et les conditions de production communes sur la méthode de salage des poitrines ; - Dissocier les termes nécessitant une définition, des termes employés pour faciliter la compréhension de la méthode de production (lexique) ; - Développer la notation demandée pour la réalisation du test hédonique dans le dossier ESQS ; - Etudier, pour le suivi de la qualité supérieure, la possibilité de privilégier l'analyse de la proportion maigre/gras plutôt que la texture grasse. <p>Le dossier sera instruit sous le numéro provisoire : LR 08/17</p>
<p>2017-CP314</p>	<p>LA 01/85 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais », LA 04/84 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais », LA 05/79 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche », LA 10/81 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais », LA 11/97 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche », LA 14/01 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais », LA 17/97 « Chapon fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais », LA 18/06 « Chapon noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais », LA 25/99 « Poularde fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche » - QUALICNOR - Dossiers d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure (ESQS) - Basculément en mode 2</p> <p>La commission permanente a pris connaissance des dossiers d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure en mode 2 pour les cahiers des charges suivants : n° LA 01/85 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais », n° LA 04/84 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais », n° LA 05/79 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche », n° LA 10/81 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais », n° LA 11/97 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche », n° LA 14/01 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais », n° LA 17/97 « Chapon fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais », n° LA 18/06 « Chapon noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais », n° LA 25/99 « Poularde fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche » présentés par QUALICNOR.</p> <p>Pour les volailles festives, la commission a validé les dossiers sous réserve d'assujettir la validation de ce dossier à une période de suivi de 6 ans à compter de la validation de la trame type (soit jusqu'en mai 2019), à l'issue de laquelle devront être définis les descripteurs prioritaires et modifiée la règle d'analyse des résultats du profil sensoriel.</p> <p>La commission permanente demande que l'ODG réalise en priorité des profils sensoriels pour les labels rouges suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - n° LA 05/79 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche », - n° LA 17/97 « Chapon fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais », - n° LA 25/99 « Poularde fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche », - n° LA 18/06 « Chapon noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ».

	<p>Le basculement sera effectif après présentation à l'INAO de la convention signée relative à la surveillance du dispositif par l'organisme certificateur pour ces labels rouges. La validation formelle fera l'objet d'une notification par la directrice de l'Institut.</p> <p>Les plans de contrôle modifiés sont approuvables.</p>
<p>2017-CP315</p>	<p>« Huître de Normandie » - Demande de reconnaissance en IGP - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance en IGP de la dénomination « Huître de Normandie » déposée par l'Association de défense et de promotion de l'huître de Normandie.</p> <p>Concernant l'alerte des services sur la nécessité d'une expertise juridique sur les produits comparables à l'huître, la commission permanente rappelle la demande d'examen de cette question au cas par cas, en concertation avec l'ODG et demande une présentation générale du sujet devant le comité national, compte-tenu notamment du renouvellement récent du comité.</p> <p>La présidente souligne que le fait que cette alerte soit posée en amont du dossier, laisse du temps pour que ce sujet soit débattu et échangé avec le groupement demandeur, afin d'éviter de renouveler les difficultés rencontrées par le passé sur d'autres dossiers.</p> <p>Concernant la discontinuité de l'aire géographique proposée, il est demandé s'il existe des précédents et si une doctrine existe en la matière. Il est répondu que quelques exemples circonscrits existent, pour des cas dûment justifiés. La représentante du Commissaire du gouvernement rappelle que cette question est un sujet de vigilance, notamment en vue de l'instruction européenne de la demande. En l'espèce, l'existence de plusieurs discontinuités dans ce projet, avec des productions « satellites » (notamment à Veules-les-Roses, qui ne représente que 1,4% de la démarche en tonnage) rend l'acceptabilité de cette aire géographique plus risquée.</p> <p>Concernant la marque « L'Huître de Normandie » détenue par un opérateur non membre du groupement demandeur, il est indiqué que cet opérateur, dont les volumes commercialisés restent à connaître, devra sans doute être rencontré par la commission d'enquête afin de savoir sa position sur la demande d'IGP.</p> <p>Les services soulignent que c'est également ce contexte de marque préexistante qui les conduit à préconiser que le groupement mette en œuvre une pré-information, afin d'apporter des éléments de contexte complémentaires à la commission d'enquête.</p> <p>Certains soulignent que cette problématique de la marque préexistante se pose également dans un contexte régional particulier (mise en place d'une marque régionale « Normandie »).</p> <p>La commission permanente se déclare vigilante sur ces questions de marques territoriales, au regard des règles de protection des IGP.</p> <p>André Barlier indique que l'INAO est également vigilant et mobilisé sur cette question et que des échanges avec le Président de la région Normandie sont prévus.</p>

	<p>En conclusion, la commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction de cette demande et à la désignation d'une commission d'enquête composée de M. Pascal BONNIN (Président) et Mme Alexandra GRIGNON.</p> <p>La commission permanente a approuvé la lettre de mission (prochaine échéance fixée au 30 juin 2018), incluant les éléments d'alerte ci-dessus.</p> <p>Enfin, la commission permanente a jugé qu'il était nécessaire que le groupement mette en œuvre, par voie de presse, une procédure de pré-information.</p>
2017-CP316	<p>Label rouge LA n° 09/08 « Produits de saucisserie » - Les Fermiers de Loire et Maine - Demande de modification - Examen de l'opportunité de lancement de l'instruction</p> <p>Mme Dominique HUET (Les Fermiers de Loire et Maine) sort de la salle et ne participe pas aux débats. La présidence de la commission permanente est assurée par M. Henri BALADIER.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges n° LA 03/06 « Produits de saucisserie » présentée par l'organisme de défense et de gestion « Les Fermiers de Loire et Maine ».</p> <p>La demande porte essentiellement sur des modifications visant à valoriser la viande de porc label rouge en autorisant l'utilisation de plusieurs morceaux. Elle propose notamment la suppression de l'utilisation exclusive d'épaule, l'utilisation de tous les types de gras durs, l'assouplissement des dispositions relatives aux conditions d'utilisation des viandes réceptionnées entre 4 et 5°C, la modification de la liste des ingrédients et additifs et la modification de la DLC pour les produits sous atmosphère modifiée).</p> <p>La commission permanente est informée du caractère approuvable du plan de contrôle modifié.</p> <p>A l'unanimité (9 présents), elle émet un avis favorable à cette demande et considère la modification mineure. Elle propose l'homologation du cahier des charges modifié n° LA 03/06 « Produits de saucisserie » de l'organisme de défense et de gestion « Les Fermiers de Loire et Maine ».</p> <p>Le cahier des charges modifié ne sera homologué qu'après homologation de la version en vigueur comportant les conditions de production spécifiques à droit constant.</p>
2017-CP3QD1	<p>Influenza aviaire – bilan des modifications temporaires accordées</p> <p>La commission permanente est informée que les services de l'INAO vont solliciter les ODG afin de recueillir leur retour d'expériences sur les modifications temporaires accordées au titre de l'épidémie d'influenza aviaire de fin 2016 pour les labels rouges et pour les IGP concernés et en faire un bilan qui sera présenté au comité national.</p>

Prochaine séance de la commission permanente mercredi 11 Octobre 2017