

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 30 mai 2018</i>	
2018-CP200	DATE : 30 mai 2018

Personnes présentes :

Présidente : Mme Dominique HUET

Membres de la commission permanente :

Mmes Catherine DELHOMMEL et Nathalie VUCHER.

MM. Henri BALADIER, Pascal BONNIN, Philippe DANIEL, Gérard DELCOUSTAL, DONATI Mathieu, Benoît DROUIN, René GRANGE, Arnauld MANNER, Jean-François ROLLET, Bernard TAUZIA.

Commissaire du gouvernement ou son représentant :

Mme Valérie PIEPRZOWNIK.

La directrice générale de la performance économique et environnementale des entreprises ou son représentant :

Mme Maria GRAS
M. Gregor APPAMON

La directrice générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) ou son représentant :

M. Xavier ROUSSEAU (et Mme Camille RIGAUD, stagiaire, en tant qu'invitée).

Agents INAO :

Mmes Adeline DORET, Sabine EDELLI, Alexandra OGNOV, Claire BABOUILLARD et Diane SICURANI.
MM. Frédéric GROSSO, Joachim HAVARD et André BARLIER.

Personnes excusées :

Membres de la commission permanente :

Mme BRETHERS Chantal.

MM. Didier MERCERON, Jean-François RENAUD.

Le directeur général de l'alimentation ou son représentant.

* *
*

2016-CP301	Résumé des décisions prises de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 22 novembre 2017 La commission permanente a validé le résumé des décisions prises du 22 novembre 2017.
2018CP302	Résumé des décisions prises de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 7 février 2018 La commission permanente a validé le résumé des décisions prises du 7 février 2018.
2018-CP303	« Caviar d'Aquitaine » - Demande de reconnaissance en IGP - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction La commission permanente a pris connaissance du dossier de demande de reconnaissance en IGP. Le représentant de la DGCCRF mentionne un certain nombre d'observations relatives à la rédaction de la rubrique « étiquetage » du cahier des charges, qui nécessiteront des modifications : <ul style="list-style-type: none">- Tout d'abord, s'agissant d'un caviar commercialisé en boîte, la mention de la DDM relève d'une obligation de la réglementation INCO, cette précision est donc inutile dans le cahier des charges, y compris les précisions complémentaires apportées quant à la DDM.- Il est posé la question de l'utilité de l'obligation d'étiquetage de la date de pêche ;- L'obligation d'apposer la marque collective, avec plusieurs modalités d'étiquetage, peut apparaître particulièrement contraignante, notamment si des évolutions de cette marque collective sont envisagées- Enfin, la phrase-type relative à l'apposition du logo IGP doit être reprise. La commission permanente a confirmé qu'un travail serait à conduire quant au devenir des marques déposées antérieurement, dont certaines ont été déposées récemment, au cours de la phase qui a précédé le dépôt de la demande. La commission permanente a également demandé qu'un travail soit conduit sur la zone géographique concernant la localisation des opérateurs ainsi que sur l'antériorité de production sur l'ensemble de l'aire projetée comme par exemple pour le département des Pyrénées-Atlantiques. La commission permanente souligne que la description du produit prévoit des

	<p>caractéristiques organoleptiques, ce qui suppose de s'assurer du caractère contrôlable des dispositions envisagées, ainsi que des dispositions de contrôles associées.</p> <p>Il est également demandé une attention particulière sur la méthode d'obtention :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sur le recours aux conservateurs, sachant par ailleurs qu'il est possible de considérer que le sel fait partie des conservateurs ; - Les conditions de conservation à froid : entre -5°C et 0°C, n'est-ce pas trop froid, même pour un produit salé (le produit n'est-il pas congelé à cette température ?) - La possibilité de pouvoir reconditionner les boîtes-mères fait apparaître un risque élevé de perte de traçabilité, il convient donc d'encadrer la pratique pour limiter les risques de fraudes, sur un produit dont le prix de vente est très élevé. <p>Il est demandé si la dénomination de vente des esturgeons et si la protection de la dénomination « Caviar d'Aquitaine » pourraient empêcher la commercialisation sous la dénomination « Esturgeon d'Aquitaine ».</p> <p>Par ailleurs, certains membres demandent que les différences techniques entre l'élevage en bassin et l'élevage en étang soient davantage précisées.</p> <p>La commission permanente s'est prononcée favorablement au lancement de l'instruction de cette demande de reconnaissance en IGP, et a désigné une commission d'enquête chargée de l'examiner.. La commission d'enquête est composée de M. Arnaud Manner (Président) et M. Guy Farrugia.</p> <p>Enfin, la commission permanente a approuvé la lettre de mission de la commission d'enquête.</p>
<p>2017-CP304</p>	<p>IGP « Volailles d'Ancenis » - 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 de demande de modification du cahier des charges IGP « Volailles d'Ancenis » et de l'analyse des services de l'INAO.</p> <p>La commission permanente a demandé des garanties sur les éléments apportés à l'appui de la nouvelle demande de modification de l'aire géographique compte-tenu du fait que les éléments relatifs à la précédente demande d'extension de l'aire géographique avaient été jugés insuffisants.</p> <p>Il est souligné l'opportunité du travail du groupe segmentation AOP/IGP présenté le lendemain en comité national. Il est demandé si ce travail pourrait être utilisé pour éclairer dans ce dossier la question des superpositions de zones.</p> <p>Concernant la rubrique étiquetage, le représentant de la DGCCRF demande de reprendre la rédaction-type.</p> <p>La commission permanente considère que la demande est complète et qu'un travail doit être conduit pour que celle-ci soit acceptable. Ce travail peut être mené avec une commission d'enquête.</p> <p>En conséquence, la commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction de cette demande, et a désigné une commission d'enquête chargée de l'examiner. La commission d'enquête est composée de MM. Philippe Daniel (Président) et Hervé Juin.</p> <p>Enfin, la commission permanente a approuvé la lettre de mission de la commission d'enquête.</p>

<p>2017-CP305</p>	<p>Cahiers des charges des labels rouges n° LA 01/89 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée » n° LA 15/94 « Chapon de pintade fermier, élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - MALVOISINE - 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 présentée par l'ODG Malvoisine pour les deux cahiers des charges labels rouges n° LA 01/89 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée » et n° LA 15/94 « Chapon de pintade fermier, élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé », et de l'avis des services.</p> <p>La Commission permanente a considéré que la suppression du croisement « Essor ML.LF » et que l'ajout à la liste des croisements autorisés pour les cahiers des charges n° LA 01/89 et n° LA 15/94, du croisement « Caringa Nimba » qui correspond au même phénotype est inscrit au répertoire des croisements utilisables pour la production en label rouge est une modification mineure. La commission permanente a donné, à l'unanimité, un avis favorable à cette demande de modification et a proposé l'homologation des deux cahiers des charges modifiés.</p>
<p>2017-CP306</p>	<p>Cahier des charges Label Rouge n° LA 03/94 « Viande et abats frais d'agneau de plus de 15 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours » - Association régionale des éleveurs ovins viande et lait d'Aquitaine (AREOVLA) - Demande de modification - Examen de l'opportunité de lancement de l'instruction - Basculement en dossier ESQS – Mode 1</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier de demande de modification du cahier des charges n° LA 03/94 « Viande et abats frais d'agneau de plus de 15 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours » et de l'analyse des services de l'INAO.</p> <p>Un des membres de la commission d'enquête travaillant sur la modification du cahier des charges de l'IGP « Agneau du Périgord » a précisé que le label rouge est un agneau de bergerie, fini aux céréales (grains entiers). Concernant la demande de ne plus limiter le maïs dans l'alimentation, il confirme qu'il ne paraît plus logique de limiter à 25% le maïs dans le mélange dans la mesure où cette région est grande productrice de maïs.</p> <p>Lors des débats, il est précisé que le fait de distribuer plus de céréales lors de l'engraissement impliquerait d'acidifier l'alimentation afin d'éviter les calculs rénaux chez les animaux mâles. C'est pour cela que l'utilisation de chlorure d'ammonium deviendrait indispensable et que l'ODG souhaite l'autoriser.</p> <p>Un membre de la commission souligne que la caractéristique certifiée communicante sur l'allaitement maternel de 60 jours minimum n'est pas différenciante par rapport aux agneaux standards. Il a été rappelé que cette caractéristique certifiée communicante est indiquée pour chacun des labels rouges « Agneau » dans le but de définir le type d'agneau couvert par le label rouge en question (exclusivement au lait maternel, essentiellement au lait maternel, ou 60 jours minimum...). Cette caractéristique certifiée communicante sur le type d'agneau est imposée par les conditions de production communes en label rouge « Agneau ». Ce point devra donc être débattu dans le cadre de la révision en cours des conditions de production communes en label rouge « Agneau » pour être appliqué de façon générale à tous les labels rouges « Agneau », si cela s'avère nécessaire. Dans le cadre de ce dossier, la caractéristique certifiée communicante ne peut donc pas être modifiée.</p> <p>A la demande de la DGCCRF, la partie « étiquetage » du cahier des charges devra être revue par la commission d'enquête.</p>

	<p>La DGPE propose que de façon générale les ODG intègrent des caractéristiques certifiées communicante sur des caractéristiques sensorielles fortes (les descripteurs prioritaires type tendreté, gras ferme, viande claire).</p> <p>Une vigilance devra être portée à l'ensemble des modifications au regard de celles effectuées dans le cadre de l'IGP « Agneau du Périgord ».</p> <p>Concernant le basculement en mode 1 pour le suivi de la qualité supérieure, au regard des résultats des tests sensoriels qui s'avèrent non conformes, la commission permanente propose de ne pas statuer à ce stade sur le dossier Evaluation et suivi de la qualité supérieure (ESQS) et propose à l'ODG de poursuivre son travail de caractérisation du produit.</p> <p>De manière générale, la présidente de la commission ESQS propose que, lorsque les résultats des tests sensoriels ne sont pas satisfaisants, le dossier soit examiné par la commission ESQS avant toute présentation en instance, afin de trouver la meilleure voie pour le suivi de la qualité supérieure.</p> <p>La commission permanente s'est prononcée favorablement pour le lancement de l'instruction de cette demande de modification.</p> <p>Elle a désigné une commission d'enquête chargée d'examiner cette demande de modification, constituée des mêmes membres que la commission d'enquête travaillant déjà à l'instruction de la demande de modification de l'IGP « agneau du Périgord », composée de M. Baladier (Président), M. Drouin, et Mme Grignon.</p>
<p>2017-CP307</p>	<p>Label Rouge n° LA 04/67 « Carottes des sables » - Association des producteurs et expéditeurs de légumes sous label - 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 de demande de modification du cahier des charges n° LA 04/67 « Carottes des sables », présentée par l'Association des producteurs et expéditeurs de légumes sous label, et de l'analyse des services de l'INAO.</p> <p>A l'unanimité, la commission permanente a émis un avis favorable aux demandes de modification présentées : unité et teneur en matière organique des sols ; mise à jour de la procédure d'introduction ou de retrait d'une nouvelle variété.</p> <p>Considérant les modifications mineures, la commission permanente a proposé l'homologation du cahier des charges modifié n° LA 04/67 « Carottes des sables ».</p> <p>Par ailleurs, afin d'être conforme au guide du demandeur d'un label rouge, et dans la mesure où un point de contrôle sur l'étiquetage est systématiquement prévu dans le plan de contrôle, le point de maîtrise précisé dans la partie Etiquetage doit être retiré du cahier des charges.</p>
<p>2017-CP308</p>	<p>Label Rouge n° LA 33/99 « Sardines à l'huile d'olive vierge extra préparées à l'ancienne » - Demande de modification - Examen de l'opportunité de lancement de l'instruction - Bascule en dossier ESQS – Mode 1</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier de demande de modification du cahier des charges n° LA 33/99 « Sardines à l'huile d'olive vierge extra préparées à l'ancienne », présenté par Vendée Qualité, et de l'analyse des services de l'INAO.</p> <p>La fraîcheur Extra des sardines mises en œuvre est en lien avec le règlement n° 2406/1996 fixant les normes de commercialisation pour certains produits de la pêche, complété par une transformation dans des délais restreints.</p> <p>Du fait de l'existence de la norme NF V45-071 « Conserves de sardines préparées à l'ancienne », la notion « usage ancien » doit être retirée du cahier des charges.</p>

	<p>La partie étiquetage doit être revue afin d'indiquer l'acronyme de l'ODG (VQ), dont le nom comporte une dénomination géographique.</p> <p>Un membre de la commission permanente regrette que l'utilisation des caisses en bois soit retirée du cahier des charges, en lien avec la limitation de l'utilisation des plastiques. Il est cependant rappelé que les caisses en bois sont à usage unique pour des critères sanitaires (donc coût), alors que les caisses en plastiques utilisées sont lavables. Par ailleurs, pour des questions pratiques, les caisses en plastiques peuvent être empilées. Bien que les poissons soient plus sensibles aux fluctuations de températures dans les caisses en plastique, le critère de fraîcheur à réception permet cependant de s'affranchir de ce risque.</p> <p>Le retrait de la mention de la période de pêche n'a pas d'impact sur la qualité du fait du critère sur la teneur en matière grasse des sardines mises en œuvre. En effet, lors de leur phase de reproduction, les sardines ont une teneur en matière grasse beaucoup plus faible, ce qui rend leur pêche inintéressante à cette période. Une attention particulière est portée sur l'analyse de la matière grasse (précisée en annexe II).</p> <p>. L'ajout d'une nouvelle recette est considéré comme une modification majeure, d'autant plus qu'elle est accompagnée d'une refonte importante du cahier des charges et d'autres modifications.</p> <p>A l'unanimité, la commission permanente a émis un avis favorable à la demande de modification du label rouge n° LA 33/99 « Sardines à l'huile d'olive vierge extra préparées à l'ancienne » et au lancement de l'instruction. Mais, elle n'a pas jugé nécessaire de nommer une commission d'enquête.</p> <p>En conséquence, et au regard de l'annulation de la commission permanente de mars dernier où aurait dû être lancée l'instruction, et afin de ne pas retarder le traitement de ce dossier, il sera soumis exceptionnellement au comité national du 31 mai 2018.</p>
<p>2017-CP309</p>	<p>IGP « Echalote d'Anjou » - Demande de modification du cahier des charges – examen de l'opportunité du lancement de l'instruction (sous réserve)</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Echalote d'Anjou ».</p> <p>Concernant la rubrique étiquetage, il a été décidé la suppression des informations suivantes qui sont obligatoires du fait de la réglementation générale, suite à la demande du représentant de la DGCCRF :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mention relative au pays d'origine - Identification emballer - Numéro de lot à enlever <p>Par ailleurs, la commission permanente a demandé les modifications rédactionnelles suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Au point 5.8, à des fins de clarification il est précisé au 4^{ème} paragraphe, que les échalotes sont séchées préalablement à la mise en zone temporaire : « Avant expédition du produit fini, les échalotes précoces séchées peuvent être mises en zone temporaire.... » ; - Au point 5.8, le dernier paragraphe comporte une coquille rédactionnelle qui est rectifiée « l'échalote de conservation est ensuite conservée en stockage en caisses ventilées, soit dans une zone temporaire avec ventilation <u>qui et</u> pourra être commercialisée très rapidement, soit.... ». <p>La commission permanente a émis un avis favorable aux modifications demandées, intégrant les modifications ci-dessus.</p>

	<p>Elle a considéré que les modifications demandées étaient mineures et qu'il n'était donc pas nécessaire de mettre en œuvre de procédure nationale d'opposition.</p> <p>Compte-tenu du caractère mineur des modifications demandées, la commission permanente a approuvé les modifications apportées au cahier des charges.</p>
<p>2017-CP310</p>	<p>Label Rouge n° LA 10/94 « Poularde blanche fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée » - Malvoisine – Demande de modification - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la seconde présentation de cette demande de modification du label rouge n° LA 10/94 « Poularde blanche fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée », présentée par l'ODG Malvoisine (premier examen en commission permanente du 10 octobre 2017 où il avait été demandé à l'ODG de compléter sa demande).</p> <p>Dans la mesure où les croisements qui font l'objet de la demande d'ajout dans le cahier des charges n° LA 10/94 « Poularde blanche fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée » sont référencés dans le répertoire des croisements utilisables en label rouge mais qu'ils présentent un phénotype différent de ceux qui figurent de l'actuel cahier des charges (croisements Malvoisine), la commission permanente a confirmé qu'il s'agissait d'une modification majeure.</p> <p>Au regard des rapports des tests sensoriels fournis à l'appui de la demande (profil sensoriel et test hédonique) et de l'avis favorable de la commission ESQS sur la dernière version du test hédonique (meilleure prise en compte des critères du dossier ESQS de ce label rouge dans le cadre particulier de l'analyse statistique basée sur une hypothèse bilatérale, compte tenu de la spécificité de cette volaille festive), la commission permanente a considéré que les résultats confirmaient la qualité supérieure des nouveaux croisements demandés pour le cahier des charges n° LA 10/94.</p> <p>A l'unanimité, la commission permanente a émis un avis favorable à cette demande de modification majeure. Elle a donné un avis favorable au lancement de l'instruction, sans nomination d'une commission d'enquête et a proposé de soumettre la demande au comité national du 31 mai 2018 pour permettre à l'ODG de produire cette volaille festive dès les fêtes de fin d'année 2018.</p> <p>Elle a également donné un avis favorable à la suppression le moment voulu, de la fiche « Poulets Malvoisine » du répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles Label Rouge.</p>
<p>2017-CP311</p>	<p>LR xx/x « Poularde jaune fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée » – SYVOFA - Demande de reconnaissance - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la seconde présentation du dossier de demande de reconnaissance pour une poularde jaune (premier examen en commission permanente du 2 février 2018 mais profil sensoriel présenté non satisfaisant).</p> <p>Dans la mesure où :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les résultats de 2016 (test hédonique non conforme et profil sensoriel conforme) présentés en complément du résultat du profil sensoriel 2017 non conforme, étaient antérieurs à ceux proposés lors de la première instruction du dossier ; - que ces résultats de 2016 ne s'inscrivaient donc pas dans une logique de mesure corrective (avec réflexion sur les problèmes éventuels rencontrés) ; - que selon le bilan ESQS, le profil sensoriel est un test qui fonctionne de façon

	<p>satisfaisante pour la filière « Poularde » ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - que, par ailleurs, la comparaison du produit candidat au Label Rouge a été faite avec un poulet jaune (2016) puis blanc (2017) ; - , <p>la commission permanente estime que l'ODG doit continuer à mener une réflexion sur le dossier ESQS , s'interroger le cas échéant sur les conditions de production prévues dans le cahier des charges et produire de nouveaux tests concluants</p> <p>A l'unanimité, elle a donc émis un avis défavorable au lancement de l'instruction de la demande présentée.</p> <p>Au-delà de ce dossier, la commission permanente a confirmé son orientation quant à la fourniture de tests sensoriels lors du dépôt d'une demande : si certains tests ne sont pas jugés satisfaisants, les tests qui devront être fournis en complément devront être réalisés dans le cadre d'une mesure corrective (analyse des conditions de production et des problèmes éventuels). Ils seront donc nécessairement postérieurs aux premiers tests. Il ne pourra donc pas être proposé de tests satisfaisants mais antérieurs</p>
2017-CP312	<p>IGP « Bergamote(s) de Nancy » - Demande de modification du cahier des charges – Réponses aux questions de la Commission européenne – Mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition – Vote du cahier des charges.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du projet de réponse aux questions de la Commission européenne, du document unique et du cahier des charges modifiés.</p> <p>Elle a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition (PNO) de 15 jours sur les modifications du document unique et du cahier des charges. Enfin, la commission permanente a approuvé, sous réserve de l'absence d'opposition durant la PNO, le cahier des charges et la transmission à la Commission européenne des réponses proposées.</p>
2017-CP313	<p>Commissions d'enquête IGP – actualisation de certains échéanciers de travail</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la note et a approuvé la prolongation des différents échéanciers des commissions d'enquête.</p> <p>« Cancoillotte » : report au 30/09/2018 « Berthoud » : report au 30/09/2018 IGP « Agneau de lait des Pyrénées » : report au 30/11/2018 « Tielle de Sète » : report au 31/12/2018.</p>

« Compilation des 9 conditions de productions communes en label rouge, validées par les instances, qui sont complétées par les cahiers des charges Label rouge des filières concernées, traités dans le présent ordre du jour »

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/Compilation-des-9-CPC-en-LR-homologuées.pdf>

**Prochaine commission permanente :
mercredi 4 juillet 2018**

* *
*