

I. N. A. O.	
COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES	
Résumé des décisions prises	
<i>Séance du 03 juillet 2020</i>	
2020-200	DATE : 08 juillet 2020

Étaient présents :

Présidente : Mme HUET Dominique

Représentants professionnels :

Mmes BORDE Corinne, BRETHERS Chantal, CHABRIER Laurence, DESCAT Mélanie, GRIGNON Alexandra, LE RUNIGO Agnès, VUCHER Nathalie

MM. BALADIER Henri (*au téléphone*), BLANCHARD Jean-Stéphane, BONNIN Pascal, Emmanuel CHAMPON, CHEMELLE Daniel, CHIRON Laurent, DANIEL Philippe, DELCOUSTAL Gérard, DONATI Mathieu, DROUIN Benoît, GRANGE René, GUYON Jean-Yves, JOKIEL David, JUIN Hervé, LECERF Rémi, LECLUSELLE Emmanuel, MANNER Arnaud, MAZEL Bertrand, MENARD Jean-Yves, MERCERON Didier, MOISSONNIER Didier, POIGT Jean-Marc, RENAUD Jean-François, ROLLET Jean-François et TAUZIA Bernard

Commissaire du Gouvernement ou son représentant :

Mme TESTUT-NEVES Mylène

Représentants des Administrations :

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

Mme PIEPRZOWNIK Valérie et LOUIS Marion.

M. APPAMON Gregor

Le directeur général de l'alimentation (DGAL) ou son représentant

Mme. LOUIS Marion (DGPE représentant la DGAL)

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

Mme MAYER Chantal (*au téléphone*)

M. ROUSSEAU Xavier (*au téléphone*)

Agents INAO :

Mmes GUITTARD Marie, DORET Adeline, EDELLI Sabine, MARTIN-POLY Catherine, MARZIN Christelle, OGNOV Alexandra, SICURANI Diane.

MM. BARLIER André, JUILIEN Denis, GROSSO Frédéric, HAVARD Joachim et VIEUX Franck.

SOCIETE H2COM:

M. LACOSTE Benoît

Etaient excusés :

Représentants professionnels :

Mmes DELHOMMEL Catherine, FAUCOU Sandrine, ILADOY Marie-Madeleine, MORCHE Nadine, NOZIERES-PETIT Marie-Odile, PIETERS Christiane

MM. BORREDON Bernard, BRONZO Michel, CABRIT Pierre, FARRUGIA Guy, LACOUTURE Bernard, NICOL Christophe, OBERTI Didier, PALLAVIDINO François, PAGET Richard, PELLETIER Thomas, SAINT-LO Guy, SIBERT Pierre et TOBIE Bernard

La directrice générale de FranceAgriMer ou son représentant

Etait absent :

Représentant professionnel :

M. MOREAU Jean-Baptiste

* *
*

La présidente accueille les membres du comité national.

A 10h00, l'absence de quorum est constatée.

Conformément à l'article 2 du règlement intérieur et tel que prévu par la convocation, le comité national est re-convoqué à partir de 10h30, sans conditions de quorum.

La présidente ouvre la séance qui se tient par visioconférence, via l'application Zoom.

Elle introduit la séance de l'instance dématérialisée par un message à l'ensemble des membres explicitant les modalités d'identification des participants, d'enregistrement et de conservation des débats ainsi que les modalités de vote. Seuls les membres participant à la séance via l'application Zoom peuvent participer aux votes anonymes. En revanche, tous les membres (via zoom ou téléphone) peuvent participer aux autres votes.

La présence de chacun des membres est possible grâce à la visioconférence. Les membres connectés par téléphone activent leur micro à l'appel de son nom.

Elle procède ensuite à la désignation d'un animateur (Raphaël BITTON).

Lors de la connexion et pendant toute la durée de la réunion, chaque membre présent est identifié à l'écran avec ses nom et prénom.

2020-CN201	Résumé des décisions du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 28 janvier 2020 A l'unanimité, le comité national a approuvé le résumé des décisions prises (après rectification de l'erreur sur la liste des participants concernant Mme Borde, absente)
2020-CN202	Compte-rendu analytique de la séance du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 28 janvier 2020. A l'unanimité, le comité national a approuvé le compte-rendu analytique de la séance du 28 janvier 2020 (même correction concernant Mme Borde).

<p>2020-CN203</p>	<p>Etat d'avancement des dossiers IGP – STG</p> <p>Le comité national a pris connaissance de la note et notamment de l'enregistrement en IGP des dénominations « Kiwi de Corse » (le 24 mars 2020) et « Pomme de terre de Noirmoutier » (le 1^{er} juillet 2020).</p>
<p>2020-CN204</p>	<p>IGP « Emmental français est-central » - 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 cahier des charges Sous réserve d'un plan de contrôle approuvable</p> <p>Monsieur Rollet est placé en salle d'attente virtuelle pendant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>Le plan de contrôle ayant été déclaré approuvable, la réserve est levée et le dossier peut être examiné.</p> <p>Le comité a pris connaissance du dossier et a souligné les avancées réalisées dans ce dossier.</p> <p>Le comité national a discuté de l'autorisation du propylène glycol sauf en routine ou à titre préventif en soulignant que son utilisation reste possible sur prescription vétérinaire même si cette précision est appréciable.</p> <p>Le représentant de la DGPE souligne que la demande concomitante de réduction de l'aire géographique et l'introduction d'une obligation d'origine des fourrages dans l'aire peut faire craindre des risques de demandes de modifications temporaires.</p> <p>Le président de la commission d'enquête souligne que les surfaces fourragères disponibles dans les exploitations permettent de couvrir les besoins annuels. Il est néanmoins regretté que l'ODG n'ait pas accédé à la demande de la commission d'enquête d'intégrer dans le cahier des charges une exigence relative à une superficie minimale de 1 ha de SFP/UGB conformément aux pratiques des éleveurs. L'introduction de l'exigence d'une surface minimale destinée au pâturage a été soulignée par le comité national qui a par ailleurs rappelé que parfois la localisation des surfaces fourragères ne permet pas d'exiger des surfaces supplémentaires de pâturage.</p> <p>En conclusion, le comité national a validé à l'unanimité les principes et critères de délimitation ainsi que l'aire géographique modifiée (34 votants).</p> <p>Il a émis un avis favorable à l'unanimité à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition (34 votants).</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition, le comité national a approuvé le cahier des charges de l'IGP « Emmental français Est-central » (34 votants – 31 oui – 1 non – 2 abstentions).</p> <p>Enfin, il a approuvé la mise à jour de l'échéancier de la lettre de mission de la commission d'enquête (prochaine échéance fixée au 31 octobre 2020), et en cas d'absence d'opposition, clos sa mission.</p>
<p>2020-CN205</p>	<p>Label rouge n° LA 33/05 « Saucisse chevillée et Jésus chevillé » - Demande de modification du cahier des charges du 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 modification du cahier des charges n° LA 33/05 « Saucisse chevillée et Jésus chevillé ».</p> <p>Plusieurs membres ont tout d'abord souligné que la pratique du fumage prenait une part importante dans la démonstration de la qualité supérieure du cahier des charges modifié,</p>

au détriment des autres spécificités du produit label rouge. Malgré le caractère traditionnel de cette pratique, ils considèrent que d'autres caractéristiques certifiées communicantes peuvent être mises en avant. En effet, le comité national a souligné que le cahier des charges présentait un niveau qualitatif élevé. Il a considéré que l'utilisation systématique du lactosérum dans l'alimentation des porcs ou l'utilisation d'une cheville pour fermer l'enveloppe étaient des éléments sur lesquels pourrait reposer la communication auprès des consommateurs.

Le projet de dossier ESQS a fait l'objet de nombreuses remarques, dans la continuité de celles des services. Le comité national a déploré le manque de diversité des descripteurs, orientés principalement sur la qualité du fumage. Il a estimé que le nombre de descripteurs proposés pouvait être jugé trop faible. Il a estimé que la grille de caractérisation nécessitait une instruction plus approfondie. Pour cela, il a souhaité que les travaux se poursuivent. Des membres ont souligné que le choix d'orienter la caractérisation sensorielle sur le fumage avait gommé la diversité de la caractérisation organoleptique figurant dans le cahier des charges.

Le comité national a regretté l'abandon du terme « chevillé » dans la dénomination du label rouge. Il constitue un élément important de l'image du produit auprès des consommateurs. La commission d'enquête a rappelé que cette modification a été dictée par l'évolution du code des usages de la charcuterie où le terme « chevillé » a été remplacé par le terme « ficelé ». L'utilisation de la cheville n'est cependant pas remise en cause par les modifications proposées.

Les services ont indiqué que la poursuite de l'instruction du dossier ESQS n'empêchent pas le comité national de se prononcer sur la mise en œuvre de la PNO dans la mesure où le suivi de la qualité supérieure reste définie au plan de contrôle. Certains membres ont exprimé leurs inquiétudes sur les délais pour le finaliser et pour homologuer le cahier des charges modifié. Il a été rappelé que le dossier ESQS devra être validé en parallèle à la modification des CPC « Produits de charcuterie / salaison » pour lesquelles les travaux du groupe ad hoc sont en bonne voie. Ceci évitera l'allongement des délais et imposera une validation rapide du dossier ESQS.

A l'issue des débats, le comité national a souhaité voter le lancement de la PNO sous réserve de l'intégration d'une caractéristique certifiée communicante supplémentaire portant, soit sur l'utilisation de lactosérum dans l'alimentation des porcs, soit à l'utilisation d'une cheville pour fermer le produit fini. Le cas échéant, une fusion des communicantes sur le fumé pourra être proposée par l'ODG.

Il a également confirmé sa volonté de voir poursuivre les travaux de réflexion pour le dossier ESQS, notamment une attention particulière devra être portée à la constitution de la grille de caractérisation sensorielle. Pour cela il estime que la réalisation d'un profil sensoriel, dans les meilleurs délais est nécessaire.

Sous réserve de l'accord de l'ODG d'intégrer une caractéristique certifiée communicante complémentaire portant, soit sur l'utilisation de lactosérum dans l'alimentation des porcs, soit à l'utilisation d'une cheville pour fermer le produit fini, le comité a donné un avis favorable pour le lancement de la procédure nationale d'opposition du cahier des charges n° LA 33/05 « Saucisse chevillée et Jésus chevillé » modifié.

Il a également donné un avis favorable pour l'homologation du cahier des charges, sous réserve de l'absence d'opposition durant la procédure nationale d'opposition.

Il a également approuvé l'envoi d'un courrier à l'ODG demandant la réalisation d'un profil sensoriel, au plus tard début 2021, en vue de la finalisation du dossier ESQS et de sa présentation devant la commission permanente.

Résultats des votes (majorité absolue) ; 35 votants ; majorité = 18 :

- pour le lancement de la PNO, sous réserve de compléter les caractéristiques communicantes : 30 OUI, 2 NON et 3 abstentions
- pour l'homologation du cahier des charges sous réserve d'absence d'opposition durant la PNO : 28 OUI, 3 NON et 4 abstentions
- pour l'envoi d'un courrier l'ODG demandant la réalisation d'un profil sensoriel au plus tard début 2021 : 32 OUI, 0 NON et 3 abstentions

<p>2020-CN206</p>	<p>LR 02/19 « Produits de saucisserie » - 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 en Label Rouge n° LR 02/19 « produits de saucisserie ».</p> <p>Les débats ont essentiellement porté sur l'utilisation des termes « pièces bouchères » dans la seconde caractéristique certifiée communicante : « <i>Utilisation de pièces bouchères triées et sélectionnées</i> ». Le comité national estime que le terme « <i>bouchères</i> » peut porter à confusion dans la mesure où les consommateurs associent cette notion à la viande bovine et non pas à la viande de porc. Il propose de le remplacer par le terme « nobles ». Ainsi la caractéristique certifiée communicante deviendrait « <i>Utilisation de pièces nobles, triées et sélectionnées</i> ». L'utilisation du terme « nobles » est rendue possible par l'utilisation de pièces entières dont les critères définis dans le cahier des charges assurent un parage suffisant. Il a également abordé la possibilité de proposer à l'ODG de communiquer sur la proportion importante de matière première carnée dans la recette, sans que cette proposition ait été retenue.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, la présidente du comité national a proposé de soumettre ce dossier au vote.</p> <p>Sous réserve de l'accord de l'ODG pour remplacer le terme « <i>bouchères</i> » par « <i>nobles</i> » dans la seconde caractéristique certifiée communicante, le comité national a donné un avis favorable, à l'unanimité, pour le lancement de la procédure nationale d'opposition pour le cahier des charges n° LR 02/19 « produits de saucisserie ».</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition durant la procédure nationale d'opposition, il s'est prononcé pour l'approbation du dossier ESQS, pour la reconnaissance d'OPALE en qualité d'ODG pour ce futur label rouge et pour l'homologation du cahier des charges.</p> <p>Le label rouge « Produits de saucisserie » portera le numéro d'homologation n° LA 01/20.</p> <p><i>Résultats des votes (majorité absolue) ; 35 votants ; majorité = 18 :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - pour le lancement de la PNO, sous réserve de modifier la seconde communicante : 35 OUI - pour l'approbation, sous réserve de l'absence d'oppositions durant la PNO, du dossier ESQS : 34 OUI et 1 abstention - pour l'approbation, sous réserve de l'absence d'oppositions durant la PNO, de la reconnaissance en qualité d'ODG de l'association OPALE pour ce Label Rouge : 35 OUI <p><i>Résultats du vote anonyme (majorité des 2/3) ; 35 votants ; majorité = 21 :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - pour l'approbation du cahier des charges, sous réserve de l'absence d'opposition lors de la PNO : 31 votants ; majorité = 21 ; 31 OUI
<p>2020-CN208</p>	<p>« Sel de l'île de Ré » / « Fleur de sel de l'île de Ré » - Demande de reconnaissance en IGP -Rapport de la commission d'enquête - Mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition sur le cahier des charges - Vote du cahier des charges -sous réserve de DCS approuvables</p> <p>Le plan de contrôle ayant été déclaré approuvable, la réserve est levée et le dossier peut être examiné.</p> <p>Le comité national a pris connaissance du dossier.</p> <p>Le comité national a longuement débattu de la rédaction proposée pour les corps étrangers. D'une part, plusieurs membres ont considéré que la taille de 7 mm était très haute (au-delà, le produit n'est pas conforme aux règles d'innocuité de l'ANSES) et d'autre</p>

part, ils ont souligné qu'en limitant l'exclusion aux seuls corps durs et acérés de plus de 7 mm, beaucoup de corps étrangers sont admis y compris certains qui ne seraient que durs ou acérés.

Le comité national a débattu de l'opportunité de restreindre la possibilité de présence de corps étranger aux seuls corps étrangers appartenant au milieu marin naturel du marais salant, et d'en limiter la taille à 7 mm (en cumulant les 2 critères taille maximale et « naturalité » des corps étrangers admis).

En l'absence d'éléments permettant de s'assurer que cette rédaction ne pose pas de difficulté en termes de contrôles, il est proposé de ne pas modifier cette partie et d'informer le groupement des débats du comité national sur ce point.

Le représentant de la DGCCRF reprend la remarque relative aux corps étrangers. Il fait état d'autres remarques portant notamment sur l'absence de granulométrie maximale de la fleur de sel, l'absence de la taille maximale des corps étrangers pour le sel fin compte-tenu de sa granulométrie fine, l'emploi des termes « saunantes », « salines », « millésime » ; il se pose également des questions vis-à-vis des critères de tri conduisant à l'exclusion de produit, l'absence de mention de la destination des produits sur le bordereau de suivi en cas de transfert, la nécessité d'apporter des preuves d'usage de la dénomination plus anciennes, l'absence de teneur en humidité pour le sel compacté en partie des exigences nationales, ainsi que la pertinence de contrôler de manière documentaire (via les exigences nationales) les critères physico-chimiques pour le sel.

Le président de la commission d'enquête atteste que des preuves plus anciennes peuvent être apportées et que des ajustements au cahier des charges peuvent être envisagés pour répondre aux observations de la DGCCRF (notamment sur la destination des produits en cas de transfert) si cela s'avérait nécessaire.

L'absence d'obligation de pesée pour les petits producteurs est contestée par certains concernant la fleur de sel qui représente de petits volumes et dont la valorisation est très importante. Le Président de la commission d'enquête accepte de revoir ce point avec le groupement si l'occasion se représentait.

Il est mis en avant la difficulté rencontrée pour obtenir un consensus entre l'ensemble des producteurs sur certaines conditions de production et que la rédaction proposée résulte de cet équilibre entre les pratiques des principaux opérateurs et des petits producteurs. Certains contestent cette lecture considérant que la protection conférée par l'IGP sera la même pour tous les opérateurs et donc cela oblige l'ensemble des opérateurs, quelle que soit leur taille.

Compte-tenu des débats et en l'absence de proposition alternative satisfaisante, la présidente du comité national propose de soumettre le cahier des charges en l'état (pour la procédure nationale d'opposition et pour le vote de la reconnaissance en IGP).

Le président de la commission d'enquête remercie les services et en particulier Mesdames Odile Rouquié et Virginie Christophe pour leur investissement sur ce dossier compliqué.

Le comité national a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition (27 votants : 19 oui – 3 non - 5 abstentions)

Sous réserve de l'absence d'opposition, le comité national a approuvé (vote anonyme) le cahier des charges de l'IGP « Sel de l'île de Ré » / « Fleur de sel de l'île de Ré » et la reconnaissance de la dénomination « Sel de l'île de Ré » / « Fleur de sel de l'île de Ré » en IGP (25 votants (majorité des 2/3 à 17) : 17 oui – 3 non – 5 abstentions).

Enfin, le comité national a émis un avis favorable à la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion (ODG) de l'Association des producteurs de sel marin de l'île de Ré (APSIR) en vue de la reconnaissance en IGP de cette demande et approuvé la lettre de la commission d'enquête actualisée dans le cas de réception d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition (27 votants : 25 oui - 1 non - 1 abstention).

<p>2020-CN209</p>	<p>Label Rouge n° LA 22/89 – « Viande fraîche de veau nourri au lait entier » - Demande de modification du cahier des charges – Opportunité du lancement de la procédure nationale d’opposition –VOTE</p> <p>Jean-Stéphane Blanchard a été mis en salle d'attente et n'a participé ni aux débats, ni au vote.</p> <p>Le comité national a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges et du dossier ESQS.</p> <p>Un membre s'est interrogé sur la caractéristique certifiée communicante "<i>nourri au lait entier</i>", qui pourrait être mal interprétée par le consommateur car ce n'est pas le seul élément consommé. Il est rappelé que dans le cadre des veaux de type C, l'alimentation est limitée au lait entier et à un complément maigre, dont les matières premières sont encadrées et limitées dans les CPC (pas de fourrages par exemple). Seule la paille de sa litière peut éventuellement être consommée. Le lait entier représente 75% minimum de l'alimentation. Cette communicante est imposée par les CPC, mais une précision de sa rédaction est proposée dans le cadre des travaux de révision des CPC V2.</p> <p>Plusieurs membres ont indiqué que le retrait de la couleur 0 ne leur paraissait pas indispensable, car le nombre de carcasse de couleur 0 reste anecdotique et que la viande de veau blanche reste qualitative dans l'idée du consommateur. Les services ont rappelé que les CPC n'autorisent que 3 couleurs consécutives afin de garder une homogénéité au sein de chacun des labels rouges (C74) et que le décalage des couleurs demandé par l'ODG imposait alors le retrait de la couleur 0.</p> <p>Pour ce qui est de l'argumentation sur le bien-être animal, un membre a indiqué que la surface par animal à la fin de la vie de l'animal (5 mois et demi - 6 mois) était équivalente à la valeur réglementaire et a regretté qu'un effort supplémentaire n'ait pas pu être fait. La mise à disposition de foin aussi serait peut-être un plus en terme de bien-être animal, mais le comité a noté qu'il s'agissait déjà d'un veau élevé sur paille, ce qui était un élément important.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, et à la majorité, le comité national a donné un avis favorable au dossier ESQS. Le comité a confirmé les préconisations de la commission ESQS en terme de prochaines analyses à réaliser : Profil sensoriel en 2021 et profil sensoriel + test hédonique (en comparatif si possible) en 2023.</p> <p><i>Résultats des votes (majorité absolue) :</i> <i>Votants : 32 => Oui : 31 ; Non : 0 ; Abstention : 1</i></p> <p>Le comité a donné un avis favorable à la majorité au lancement de la procédure nationale d'opposition sur le projet de cahier des charges modifié, en ajoutant une modification proposée par les services sur la description organoleptique du produit, en cohérence avec le dossier ESQS.</p> <p><i>Résultats des votes (majorité absolue) :</i> <i>Votants : 32 => Oui : 30 ; Non : 0 ; Abstention : 2</i></p> <p>Le comité a donné un avis favorable à la majorité à l'homologation du cahier des charges sous réserve de l'absence d'opposition durant la PNO.</p> <p><i>Résultats des votes (majorité absolue) :</i> <i>Votants : 32 => Oui : 31 ; Non : 0 ; Abstention : 1</i></p>
<p>2020-CN210</p>	<p>Répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles Label Rouge - Demande de modification - VOTE</p> <p>M. Benoit DROUIN (SYVOL QUALIMAINE) a quitté la séance et n'a participé ni aux débats,</p>

	<p>ni au vote.</p> <p>Le comité national a pris connaissance de la demande du SYNALAF relayant celle formulée par l'ODG SYVOL QUALIMAINÉ relative à la modification du répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles Label Rouge, concernant l'ajout d'une dinde « Blanche tradition » dans la fiche 'Dindes de découpe'.</p> <p>Le comité national a regretté la disparition à venir de la souche « bronzée » au bénéfice d'une souche plus courante et moins représentative des souches traditionnelles et de qualité, utilisées par le label Rouge et les autres SIQO.</p> <p>Par ailleurs, les résultats non concluants des tests sensoriels présentés ont inquiété une majorité des membres, notamment sur le fait que la souche « Blanche tradition » ne s'inscrivait peut-être pas dans l'univers des souches du Label Rouge. Les modalités de préparations des échantillons ont par ailleurs étonné les membres, qui pensent que celles-ci ne sont pas appropriées et ont sans doute faussé les résultats.</p> <p>Au-delà de cette demande proprement dite, le comité national s'est inquiété de la globalisation du marché et la disparition des souches qualitatives de volailles, notamment pour des motifs purement économiques. Le comité national souhaite que la filière, l'INAO et les administrations réagissent auprès des sélectionneurs pour tenter d'empêcher cette évolution défavorable. Certains membres ont avancé que les races locales revenaient sur le devant des attentes sociétales et qu'il fallait tenter de préserver ces souches. L'introduction temporaire de la souche « Blanche tradition » pourrait être perçue comme un signal de la filière entérinant et facilitant l'abandon de la souche « bronzée ».</p> <p>Certains membres ont proposé, qu'en cas d'introduction temporaire de la souche « Blanche tradition », les tests sensoriels à demander dans l'année à l'ODG soient réalisés par comparaison du Label Rouge actuel, de la souche candidate et d'un produit courant.</p> <p>Un membre a suggéré que les modalités des protocoles de sélection soient allégées afin permettre de réduire le coût de la sélection, et ainsi de peut-être éviter ces situations.</p> <p>D'autres membres ont cependant considéré que le nouveau croisement proposé ne répondait probablement pas aux attentes du Label Rouge et qu'il était peut-être préférable d'admettre qu'il ne puisse pas être introduit dans le répertoire.</p> <p>Aucun consensus n'ayant pu être trouvé, il a été proposé de procéder au vote afin que les positions puissent clairement s'exprimer sur cette demande.</p> <p>A la majorité, le comité national a refusé la modification du répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles Label Rouge concernant l'ajout d'une dinde « Blanche tradition » dans la fiche 'Dindes de découpe'.</p> <p><i>Résultats des votes (majorité absolue) :</i> <i>Votants : 25 => Oui : 8 ; Non : 14 ; Abstention : 3</i></p> <p>A la majorité, le comité national a approuvé l'envoi d'un courrier au SYVOL QUALIMAINÉ pour lui demander d'organiser de nouveaux tests sensoriels (profil sensoriel et test hédonique) sur des produits issus de ce croisement produit selon les conditions du Label Rouge n° LA 02/98, après avoir révisé le dossier ESQS et notamment les modalités de préparation des échantillons (qui paraissent inadaptées). Ceci permettra de disposer de résultats permettant de conclure, ou non, sur le fait que le croisement « Blanche tradition » relève bien de l'univers du Label Rouge (c'est-à-dire : résultats proches de ceux de la dinde bronzée et différents de ceux du produit courant).</p> <p><i>Résultats des votes (majorité absolue) :</i> <i>Votants : 25 => Oui : 17 ; Non : 4 ; Abstention : 4</i></p>
<p>2020-CN211</p>	<p>Conditions de production communes aux produits Label Rouge « Œufs de poules élevées en plein air - Poules fermières élevées en plein air/liberté » – Demande de modification – VOTE</p>

	<p>Le comité national a pris connaissance du rapport du groupe ad hoc sur les modifications des conditions de production communes (CPC) aux produits labels rouges « Œufs de poules élevées en plein air - Poules fermières élevées en plein air/liberté », de l'avis de la commission ESQS sur la trame type, de l'avis de la Formation restreinte du CAC sur les DCC et de l'analyse des services.</p> <p>Le comité national a salué l'important travail réalisé, même s'il a souhaité qu'une réflexion soit poursuivie sur certains points afin qu'ils soient encore améliorés. L'ouverture des CPC aux ovoproduits liquides a été également appréciée pour leur usage en restauration hors foyer et dans la composition de certains produits transformés sous SIQO.</p> <p>Il a pris connaissance de la nouvelle architecture des CPC comprenant un tronc commun s'appliquant à toutes les catégories de produits LR (œufs coquille, ovoproduits liquides, poules fermières élevées en plein air/liberté) et des fiches-produits propres à chacun de ces produits. Il a approuvé l'ensemble des modifications proposées.</p> <p>Concernant les critères (déjà présents dans les CPC v1) reprenant des dispositions réglementaires, la Commissaire du Gouvernement a précisé que celles-ci devront être revues et complétées par des critères mieux-disants, ou bien devront être supprimées lors de la prochaine révision des CPC. Elle a souhaité que cette position soit appliquée de façon transversale pour l'ensemble des filières et des SIQO, et soit bien notée dans le relevé de décisions.</p> <p>Les travaux destinés à justifier la qualité supérieure des œufs ont été appréciés, car des difficultés avaient été identifiées sur cette matrice lors du bilan national ESQS. Plusieurs membres ont confirmé qu'ils souhaitaient cependant que les analyses de carotènes soient suivies dans le temps afin d'évaluer la pertinence du dispositif et d'apporter une réelle garantie.</p> <p>Le comité national a approuvé la trame-type du dossier ESQS pour les œufs. Il a également approuvé les modifications apportées au répertoire de poules pondeuses utilisables en Label Rouge « Œufs » et « Poules fermières ».</p> <p>A l'unanimité, le comité national a émis un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition et, sous réserve de l'absence d'opposition, à l'homologation des conditions de production communes relatives à la production en Label Rouge des « œufs de poules élevées en plein air, en coquilles ou liquides » « poules fermières élevées en plein air/liberté ».</p> <p>Il a été précisé que tous les dossiers ESQS de cette filière devront être approuvés et les plans de contrôle réécrits au format DCS et approuvés pour que le dispositif de contrôle afférent aux CPC v2 soit complet et effectif et que ces dernières puissent être homologuées. Cela concerne 13 cahiers des charges LR 'œufs' et 1 cahier des charges 'poule' qui complètent les CPC.</p> <p><i>Résultats des votes (majorité absolue) – 19 votants ; majorité : 10 :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Lancement de la PNO => Oui = 18 ; Non = 0 ; Abstention = 1 - Vote des CPC sous réserve d'absence d'opposition lors de la PNO => Oui = 18 ; Non = 1 ; Abstention = 0 - Trame-type ESQS => Oui = 16 ; Non = 2 ; Abstention = 1 - Modification du répertoire des croisements => Oui = 18 ; Non = 0 ; Abstention = abstention
<p>2020-CN212</p>	<p>Label Rouge n° LA 16/93 « Viande fraîche de gros bovins fermiers » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition - VOTE</p> <p>M. Didier MERCERON (président de l'ODG) a quitté la séance et n'a participé ni aux débats, ni au vote.</p>

	<p>Le comité national a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges Label Rouge n° LA 16/93 et l'avis de la commission permanente sur ce dossier.</p> <p>Le comité national a trouvé intéressant d'avoir un seul cahier des charges proposant un mode de production alternatif (fermier ou non), dès lors que la traçabilité pouvait être assurée, ceci dans l'objectif d'éviter la création d'un nouveau cahier des charges.</p> <p>Un membre a indiqué que cette alternative n'était probablement pas très lisible pour le consommateur, et que le terme "fermier" était plus porteur et valorisant. Il a compris l'intérêt de cette démarche mais a trouvé qu'elle était compliquée. Il a demandé à ce que l'homologation des CPC « Gros bovins » modifiées (votées en janvier) soit effectuée avant d'homologuer ce cahier des charges, afin de pouvoir y faire les corrections évoquées en séance (autonomie alimentaire). Les services ont confirmé que l'homologation des CPC était imminente, et que la durée de la procédure nationale d'opposition de ce cahier de charges permettrait d'homologuer les CPC modifiées.</p> <p>Le comité national a précisé que ce type de dossier présentait un gros intérêt au niveau de la restauration collective.</p> <p>Le comité national a donné un avis favorable à la majorité au lancement de la procédure nationale d'opposition sur le cahier des charges présenté, ainsi qu'à l'homologation du cahier des charges sous réserve de l'absence d'opposition durant la procédure nationale d'opposition.</p> <p><i>Résultats des votes (majorité absolue) ; 17 votants ; majorité : 9</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en œuvre de la PNO => Oui 16 ; Non 0 ; Abstention 1 - Vote du cahier des charges sous réserve de l'absence d'opposition lors de la PNO => Oui 16 ; Non 1 ; Abstention 0
<p>2020-CN213</p>	<p>Labels Rouges n° LR 05/20 « Poularde jaune fermière élevée en plein air » et n° LR 06/20 « Chapon de pintade fermier élevé en plein air » – Demandes de reconnaissance en Label Rouge - Examen de l'opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition – VOTE</p> <p>Faute de temps, ce dossier est reporté à une prochaine séance.</p>
<p>2020-CN2QD1</p>	<p>IGP - Articulation plan de contrôle et cahier des charges - Suite à l'avis de la commission permanente du 25 juin 2020</p> <p>Faute de temps, ce dossier est reporté à une prochaine séance.</p>
<p>2020-CN2QD2</p>	<p>Question diverses – Protection des IGP</p> <p>Un membre du comité national intervient afin de souligner que de nombreux courriers ont été adressés faisant état d'utilisations d'une dénomination enregistrée en IGP sur des produits non conformes au cahier des charges de l'IGP par le groupement reconnu en qualité d'ODG pour cette IGP.</p> <p>Il demande aux services de l'INAO et de la DGCCRF les suites données à ces courriers, regrettant qu'en attendant les produits continuent à être commercialisés avec la dénomination protégée.</p> <p>La directrice de l'INAO précise qu'au-delà des courriers reçus, le dispositif de surveillance des marques en place à l'INAO avait permis d'identifier ce problème et que des observations ont été adressées à l'INPI dans ce cadre, observations dont le déposant a été informé.</p> <p>La représentante de la DGCCRF confirme que les services de la DGCCRF sont également intervenus concernant ces produits ne respectant pas les règles de protection de l'IGP et</p>

	que des actions sont en cours.
2020- CN2QD3	<p>Label Rouge n° LR 04/20 « Viande hachée surgelée de gros bovins de boucherie » - Mise à jour des membres de la commission d'enquête</p> <p>A l'unanimité le comité national a donné un avis favorable à la modification de la composition de la commission d'enquête du projet de cahier des charges n° LR 04/20 « Viande hachée surgelée de gros bovins de boucherie », suite à la demande des 2 membres précédemment nommés, ceux-ci se déclarant en conflit d'intérêt avec ce dossier car trop impliqués dans la filière.</p> <p>Ainsi, Messieurs Henri BALADIER et Daniel CHEMELLE sont remplacés par Monsieur Rémi LECERF (Président) et Madame Alexandra GRIGNON.</p>

Prochain comité national : 15 octobre 2020