

<b>I. N. A. O.</b>	
<b>COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES</b>	
<b>Résumé des décisions prises</b>	
<i>Séance du 17 décembre 2020</i>	
<b>2020-CP1900</b>	<b>DATE : 22 décembre 2020</b>

**Personnes présentes :**

**Présidente :**

Mme Dominique HUET

**Membres de la commission permanente :**

Mmes Chantal BRETHERS. Catherine DELHOMMEL

MM. Henri BALADIER, Philippe DANIEL, Gérard DELCOUSTAL, Mathieu DONATI, Benoit DROUIN, René GRANGE, Jean-Yves GUYON, André MANNER, Didier MERCERON, Jean-François RENAUD, Jean-François ROLLET, Bernard TAUZIA.

**Commissaire du gouvernement ou son représentant :**

Mme Mélina BLANC

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

Mme Marion LOUIS  
M. Gregor APPAMON

**Le directeur général de la DGAL ou son représentant :**

Mme Nathalie LACOUR

**Agents INAO :**

Mmes Marie GUITTARD, Sabine EDELLI, Alexandra OGNOV, Diane SICURANI et Catherine MARTIN-POLY

MM. Raphaël BITTON, Bastien BULLIER, Frédéric GROSSO, Joachim HAVARD et Franck VIEUX

**H2COM:**

M. Benoit LACOSTE

**Etaient excusés :**

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

Xavier ROUSSEAU

**Membres de la commission permanente :**

Mmes Nathalie VUCHER.

M. Pascal BONNIN

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

La commission permanente est informée que la modification du règlement intérieur des instances, en date du 20 août 2020 permet désormais, lorsque les circonstances le justifient, de tenir les séances des instances de l'INAO en dématérialisée (audioconférence ou visioconférence). Ainsi et conformément à l'article 21 du règlement intérieur des instances, Madame la Présidente, Dominique HUET a réuni la commission permanente au moyen d'une visioconférence.

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.

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.

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.

\* \*

<b>2020-CP1909</b>	<b>Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 26 juin 2020</b>  La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises de la séance du 26 juin 2020.
<b>2020-CP1901</b>	<b>IGP « Agneau du Quercy » - Demande de modification du cahier des charges</b> <b>Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</b>  La commission permanente a pris connaissance de la demande.  Le représentant de la DGPE demande que le cahier des charges soit précisé concernant l'éventuel recours à des centres d'allotement (localisation et délais maximums de présence), sachant qu'actuellement il n'y a pas de centres d'allotement mais que le groupement ne souhaite pas fermer la porte à une évolution des pratiques des éleveurs. Ce point devra faire l'objet d'une expertise particulière de la commission d'enquête (notamment pour éviter la possibilité de cumul de délais de transport avant et après passage en centre d'allotement).  Concernant les races et les possibilités de croisement, des explications sont demandées et la commission permanente souhaite que le cahier des charges soit précisé afin de garantir le maintien des races locales (l'emploi du terme « croisé » sans limiter le nombre de croisements pour les mères étant source d'imprécision, pouvant potentiellement à terme aboutir à des troupeaux de races bouchères non locales). La commission d'enquête devra examiner ce point avec attention pour éviter tout risque de mauvaise interprétation.  La commission permanente a considéré que les modifications proposées étaient très importantes et que certaines n'étaient pas souhaitables (délai maximal de 8h de trajet avant abattage). Il est regretté le faible taux d'autonomie alimentaire et la justification relative au taux de céréales doit être vérifiée.  La commission permanente a émis un avis favorable au lancement de l'instruction de la demande (14 votants – unanimité). Elle a désigné une commission d'enquête composée de Mme Nozières-Petit (présidente) et M. Baladier et approuvé sa lettre de mission.

<p><b>2020-CP1902</b></p>	<p><b>Labels Rouges n° LA 08/09 – « Coppa » et n° LA 09/09 – « Pancetta »</b> - 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 des Labels Rouges n° LA 08/09 « Coppa » et n° LA 09/09 « Pancetta », de l'ensemble des éléments du dossier et de l'analyse des services.</p> <p>Elle a estimé que la demande consistant à supprimer la restriction de l'approvisionnement en viande de porc issue d'un seul cahier des charges Label Rouge était légitime et répondait aux attentes de l'INAO.</p> <p>Une remarque a été faite sur l'absence d'analyses sensorielles pour l'année 2020. Il a été précisé que des analyses ont bien été réalisées en 2019 et que d'autres le seront en 2021. Ces dernières seront présentées aux instances avec la demande d'approbation des dossiers ESQS qui seront prochainement envoyés par le PAQ.</p> <p>Les avenants aux plans de contrôle en vigueur ont été jugés approuvables.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, le dossier a été soumis au vote. A l'unanimité, la commission permanente a considéré les modifications comme mineures (13 votants) et approuvé l'homologation des cahiers des charges n° LA 08/09 « Coppa » et n° LA 09/09 « Pancetta » modifiés (14 votants : 14 OUI ; 0 NON ; 0 abstention).</p>
<p><b>2020-CP1903</b></p>	<p><b>Label Rouge n° LA 06/18 - « Lardons fumés supérieurs »</b> - Demande de modification du cahier des charges - – Demande de modification du dossier ESQS - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>Mme Dominique HUET, présidente de l'ODG des Fermiers de Loire et Maine, a été placée en salle d'attente virtuelle et n'a participé ni aux débats, ni au vote. La présidence de la commission permanente a été assurée par Henri BALADIER (vice-président).</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du Label Rouge n° LA 06/18 « Lardons fumés supérieurs », de l'ensemble des éléments du dossier et de l'analyse des services.</p> <p>Elle a estimé que l'augmentation du taux de lipides s'inscrivait dans le cadre de l'amélioration des qualités sensorielles et nutritionnelles, comme attendu pour un produit bénéficiant d'un signe de qualité. Malgré cette augmentation, le taux de lipides du produit Label Rouge reste cohérent avec la spécificité actuelle, puisque la valeur reste inférieure à celle fixée par le code des usages de la charcuterie pour des lardons de qualité supérieure et à celle des CPC « Produits de charcuterie/salaison pur porc » en vigueur ou de la valeur envisagée dans le cadre de leur modification à venir.</p> <p>La nécessité d'utiliser des poitrines présentant des gras de qualité, notamment durs et blancs a été soulignée. En cas de modification du cahier des charges et/ou du dossier ESQS, une vigilance sera effectuée sur ce point.</p> <p>La mise en avant du fumage dans la grille de caractérisation sensorielle a été évoquée. Il a été rappelé que le goût de fumé jugé plus intense que le produit courant de comparaison est corrélé avec la caractéristique certifiée communicante « Fumés au bois de chêne ».</p> <p>Le plan de contrôle n'est pas impacté par la présente demande de modification.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, le dossier a été soumis au vote. A la majorité, la commission permanente a considéré la modification comme mineure (12 votants : 10 « mineure » ; 2 « majeure ») et a approuvé l'homologation du cahier des charges n° LA 06/18 « Lardons fumés supérieurs » modifié, ainsi que le dossier ESQS modifié (12 votants : 10 OUI ; 0 NON ; 2 abstentions).</p>

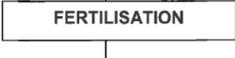
<p><b>2020-CP1904</b></p>	<p><b>« Vanille de l'île de La Réunion »</b> - Demande d'enregistrement en IGP - Demande de modification du cahier des charges - Réponse aux questions de la Commission européenne - Avis relatif à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier.</p> <p>Elle a considéré à l'unanimité (14 votants) que les modifications apportées ne justifiaient pas la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition et a approuvé (14 votants : 13 oui, 1 abstention) le cahier des charges modifié.</p>
<p><b>2020-CP1905</b></p>	<p><b>Label Rouge n° LA 02/18 « Pomme de terre primeur »</b> - Demande de modification du cahier des charges - Introduction d'une nouvelle variété - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>M. Didier MERCERON, président de l'ODG Vendée Qualité, a été placé en salle d'attente virtuelle et n'a participé ni aux débats, ni au vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges Label Rouge n° LA 02/18 « Pomme de terre primeur », des éléments du dossier et de l'analyse des services INAO.</p> <p>Cette modification concerne l'introduction d'une nouvelle variété (Annalisa) dans la liste des variétés autorisées figurant en annexe 2 du CDC.</p> <p>Certains membres de la commission permanente ont regretté que l'introduction de cette nouvelle variété repose plus sur des considérations culturelles que de vraies différences organoleptiques sur le produit. Ils se sont inquiétés du risque de dérive et de perte de qualité supérieure pour ce Label Rouge. La pertinence des descripteurs qui déterminent ce qu'on attend d'une pomme de terre primeur label rouge (ex : arôme de beurre ou de noisette) a été débattue.</p> <p>Les services ont rappelé que la nouvelle variété proposée répondait aux exigences de la procédure d'introduction validée et au dossier ESQS en vigueur, et qu'à ce titre, elle a fait l'objet de tests culturels et sensoriels favorables qui n'appellent pas de remarque.</p> <p>Etant donné que l'ODG aura à revoir son cahier des charges lors d'une prochaine demande d'introduction de variétés pour externaliser la liste des variétés (et introduire de nouveaux critères dans le corps du cahier des charges), la commission a proposé d'alerter l'ODG sur les critères de recevabilité à réajuster dans le cadre de la procédure d'introduction de nouvelles variétés sur la base d'une qualité supérieure. L'objectif sera d'éviter un trop grand compromis entre intérêt de production et caractéristique sensorielle, qui risque de dévaloriser à terme la qualité supérieure du Label Rouge. La grille de caractérisation du dossier ESQS sera par conséquent à revoir.</p> <p>La représentante de la DGAL a signalé que cette production était gourmande en eau et qu'à ce titre, il était important de prendre en compte le besoin en eau dans les critères de recevabilité de nouvelles variétés pour tenir compte des changements climatiques (sécheresse, disponibilité en eau potable).</p> <p>La commission permanente a noté que la liste des variétés restait intégrée pour le moment en annexe du cahier des charges, avec les valeurs cibles spécifiques associées à chaque variété. Elle a pris note que les services ont profité de la mise à jour pour proposer le retrait de valeurs cibles non-pertinentes (car traitées ailleurs) : « statut sanitaire des plants : double contrôle : référence partie 5.2.1.1 » et « Caractéristiques organoleptiques : référence dossier ESQS ».</p>

	<p>Le plan de contrôle n'est pas impacté par la présente demande de modification.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, et à la majorité, la commission permanente a considéré la modification comme mineure (11 votants : 9 « mineure » et 2 « majeure ») et a donné un avis favorable à l'homologation du cahier des charges modifié. (11 votant : 8 oui et 3 Abstentions).</p>
<b>2020-CP1906</b>	<p><b>« Lait Label Rouge » – Rapport d'étape du groupe de travail</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance des travaux du groupe de travail "Lait Label Rouge" et de ses premières propositions. Elle a félicité le groupe pour le travail réalisé.</p> <p>A ce jour, il existe 3 projets de lait Label Rouge: « Lait complet » (lait entier non-normalisé pasteurisé puis UHT), « Lait frais microfiltré » et un dernier projet qui concernerait deux produits (lait UHT demi-écrémé ou entier). La contribution de deux experts du CNIEL et de l'INRAE a permis de conforter le groupe de travail dans son analyse.</p> <p>La commission permanente a souhaité que le lait cru ne soit pas exclu du périmètre du futur Label rouge. Un des membres du groupe de travail a précisé qu'il n'en était pas exclu mais que le Label Rouge ne pouvait, à l'inverse, pas lui être réservé pour des raisons de DDM trop courte et de quantité produite.</p> <p>De même, plusieurs membres ont suivi l'avis des services en demandant qu'un lait de montagne puisse entrer dans le périmètre, sans non plus être limité à ce type de lait.</p> <p>Le groupe de travail a orienté ses choix vers un lait « frais », donc microfiltré ou pasteurisé, sous réserve qu'il s'agisse d'une pasteurisation basse température. Dans ce dernier cas, il conviendra d'expertiser la nécessité de prévoir le test dit « peroxydase 3 » afin de garantir cette basse pasteurisation.</p> <p>Si le lait Label Rouge doit entrer dans des produits transformés Labels Rouges à base de lait, la durée de conservation est alors un point important. Un des membres a alors précisé que si le lait UHT était écarté du périmètre, aucun lait Label Rouge ne pourrait être utilisé dans les produits transformés Labels Rouges. Néanmoins, la majorité des membres sont restés favorables à une limitation au lait frais (ou cru).</p> <p>Quelques membres, dont le représentant des consommateurs, ont trouvé que le projet manquait encore de critères qualitatifs pour distinguer le lait Label Rouge, d'autres laits frais pasteurisés ou microfiltrés. La réflexion devra donc être poursuivie et renforcée, notamment sur :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- les surfaces de pâturage (les 30 ares proposés étant jugés trop ordinaires) ;</li><li>- un nombre de jours de pâturage est nécessaire pour rester mieux disant que le cahier des charge socle du CNIEL ;</li><li>- un critère sur le chargement des animaux ;</li><li>- un critère sur la matière sèche dans la ration</li></ul> <p>et sur les critères qui devaient encore être précisés :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Condition de traite (robots autorisés ?)</li><li>- Collecte et dépotage ; traitement du lait à l'arrivée à la laiterie</li><li>- Conditions de transport (valeur cible à prévoir)</li><li>- Temps de stockage à la ferme : délai de collecte limité à 4 traites (48 h)</li><li>- Nombre de pompages (valeur cible à prévoir)</li><li>- Délai entre collecte et mise en bouteille</li><li>- Indice de lipolyse à fixer pour garantir la qualité du lait suite à ses manipulations</li><li>- Conditionnement en 2L à prévoir pour réduire le plastique</li></ul> <p>D'autres points ont été débattus :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Réfléchir à la prise en compte d'un lien entre race et mode d'alimentation ; la prise en compte d'un caractère régional a par contre été écartée ;</li><li>- ne pas parler de naturalité car la microfiltration met en œuvre une homogénéisation</li></ul>

	<p>/standardisation trop importante pour être compatible avec une notion de naturalité.</p> <p>Les services de l'INAO ont indiqué qu'un cahier des charges de type « vaches au pâturage » dérivé du référentiel « lait de pâturage » du CNIEL avait été récemment reconnu comme équivalent au Niveau 2 de la certification environnementale. Le groupe de travail pourra expertiser cette situation et étudier l'opportunité d'imposer qu'un « Lait Label Rouge » sollicite lui-même une équivalence CE2. Là encore, le Label Rouge se doit d'être exemplaire.</p> <p>Le groupe de travail a proposé que le produit courant de comparaison soit de même segment (entier ou demi-écrémé) mais représentatif du marché, donc UHT. Ce point devra faire l'objet d'une validation de la part de la Commission nationale ESQS.</p> <p>Ces orientations doivent donc être renforcées par le groupe de travail, en vue d'une prochaine présentation au comité national.</p> <p>Les premières orientations proposées sous réserve de la prise en compte des remarques faites par la commission permanente ont été approuvées à la majorité (13 Votants : 10 Oui, 1 Non, 2 Abstentions).</p> <p>La prolongation de la lettre de mission du groupe de travail a été approuvée à l'unanimité (13 Votants).</p>
<p><b>2020-CP1907</b></p>	<p><b>Conditions de production communes (CPC) relatives à la production en Label Rouge « Volailles fermières de chair » – Demande de modification – Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification des conditions de production communes (CPC) « volailles fermières de chair - viandes de volaille et préparations de viande de volaille », et tout particulièrement de la proposition visant à étendre la liste des produits relevant du champ d'application des préparations de viande de volaille (produits crus) à d'autres produits que les brochettes, au travers d'un dispositif visant à en simplifier la mise à jour.</p> <p>En effet, pour mémoire, il a été rappelé que seul le produit « brochette » avait été ajouté, lors de la révision des CPC (2017-2019). Mais pour les autres présentations (critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées), aucune révision n'avait été alors entreprise.</p> <p>Après avoir pris connaissance de l'avis rendu le 16/11/2020 par le groupe de travail « Univers du Label Rouge », la commission permanente a suivi son avis en considérant à son tour que le dispositif proposé lui paraissait intéressant, applicable à toutes les filières et permettait d'avancer sur le sujet de la simplification des procédures, en proposant des contraintes allégées pour le porteur de projet tout en restant dans un cadre contrôlable et sous la validation des instances de l'INAO.</p> <p>Sur les principes généraux permettant de fixer dans un répertoire les critères encadrant l'élaboration des préparations de viande, une vigilance particulière devra être portée sur la proportion de viande Label Rouge rentrant dans la composition des produits, ainsi que sur le recours à d'éventuels additifs. Sur le projet de répertoire, la commission permanente a confirmé qu'en complément des critères proposés, une attention particulière devra être portée sur les procédés de fabrication et les matériaux utilisés, afin de vérifier leur éventuel impact sur la qualité des produits et, le cas échéant, de définir des critères pour bien les encadrer.</p> <p>Afin de ne pas retarder la mise en œuvre du nouveau dispositif, il a été proposé que l'examen du dispositif se limite dans un premier temps aux préparations de viande les plus simples avec une expertise poussée des ingrédients autorisés (tant sur leur nature que dans leurs pourcentages) et une limitation de certains procédés de fabrication.</p>

	<p>La commission permanente a pris connaissance de la demande d'ajout de l'interdiction de produits dérivés de palme et palmiste de la liste des matières premières autorisées et des précisions apportées sur la nature de l'aliment distribuée aux volailles (sans OGM) répondant aux orientations du comité national du 20 janvier 2020.</p> <p>La commission permanente a proposé à l'unanimité (14 votants) le lancement de l'instruction de cette demande de modification des CPC et l'activation du groupe de travail déjà nommé lors du comité national du 21/02/2017 pour étudier cette demande, élargi au groupe de travail « Univers du Label Rouge » lors de l'expertise du répertoire et du formulaire permettant d'établir les fiches-recettes.</p> <p>Elle a rappelé que le groupe ad hoc devra également travailler sur les points identifiés par les instances lors d'autres instructions de certains cahiers des charges, ce qui permettra de disposer de critères communs dans l'objectif de mieux encadrer certaines pratiques et limiter les demandes de modification répétitives des cahiers des charges sur ces critères. Toutefois, afin de ne pas retarder l'instruction de la demande initiale, si certains de ces points devaient se révéler trop complexes, il pourra être proposé de les reporter à une autre échéance.</p> <p>En parallèle, concernant le contrôle du dispositif simplifié proposé, des travaux sur le contrôle des dispositions du répertoire et des fiches-recettes devront être menés. Il est entendu qu'aucune présentation au comité national de ces travaux ne pourra avoir lieu tant que les dispositions communes de contrôle modifiées ne seront pas jugées approuvables.</p> <p>Comme plusieurs ODG ne sont pas adhérents au SYNALAF, la commission permanente a approuvé le fait que la demande de modification du SYNALAF soit transmise aux ODG non-adhérents et qu'ils soient informés de l'activation du groupe ad hoc afin qu'ils puissent éventuellement faire des propositions.</p> <p>En question diverse, la commission permanente a été tenue informée d'une étude de l'ONG « Envol vert » (partagée sur les réseaux sociaux) présentant une classification des principaux labels de poulets consommés en France selon leur « empreinte forêt » (en lien avec la consommation de soja importé et la déforestation). Cette étude classe le poulet Label Rouge en « D » (échelle de A à E) au même niveau que le poulet standard. En revanche les volailles Bleu Blanc Cœur, les volailles Label Rouge de Loué ou celles nourries avec du soja français ou non OGM se situent en catégorie B. Le SYNALAF a informé l'INAO être en contact avec cette ONG afin de corriger les conclusions excessives mises en avant dans ce genre de rapport.</p>
<p><b>2020-CP1908</b></p>	<p><b>Label Rouge n° LA 03/11 « Maigre d'aquaculture marine » - Demande de modification temporaire du cahier des charges, consécutive aux mesures prises pour la lutte contre la propagation de la Covid-19 - Avis sur la demande de modification temporaire du cahier des charges</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de prorogation de la modification temporaire du cahier des charges n° LA 03/11 et de l'analyse des services.</p> <p>Au vu du contexte, et notamment la difficulté d'approvisionnement du produit courant de comparaison, elle a estimé que l'échéance proposée par les services au 31 mai 2021 risquait d'être insuffisante pour aboutir à l'homologation du cahier des charges modifié dans le cadre de la pérennisation de ces modifications, et a ainsi proposé de retenir dès maintenant la date du 30 septembre 2021.</p> <p>Suite à la présentation pour vote (11 votants), la commission permanente :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- a approuvé à la majorité la prorogation de la demande de modification temporaire du cahier des charges avec échéance au 30 septembre 2021 (9 oui, 0 non et 2 abstentions),</li><li>- et a accepté à l'unanimité, suite à la délégation du comité national, que le lancement</li></ul>

	de la PNO de la modification pérenne lui soit soumis par une consultation écrite, dès l'obtention des résultats des tests sensoriels (11 oui, 0 non, 0 abstention).					
<b>2020-CP1910</b>	<p><b>IGP « Volailles d'Auvergne » et IGP « Volailles de Vendée » - Demandes de modifications temporaires des cahiers des charges liées aux mesures prises pour lutter contre la propagation de la Covid-19 - Avis sur les demandes de modifications temporaires des cahiers des charges</b></p> <p>Monsieur MERCERON quitte la réunion et est absent pendant la présentation, les débats et le vote. La commission permanente a pris connaissance du dossier pour les deux IGP concernées.</p> <p>La commission permanente a approuvé (10 votants – 8 oui – 2 abstention) la modification temporaire du cahier des charges de IGP « Volailles d'Auvergne ».</p> <p>La commission permanente a également approuvé (10 votants – 8 oui – 2 abstention) la modification temporaire du cahier des charges de IGP « Volailles de Vendée ».</p>					
<b>2020-CP1911</b>	<p><b>IGP « Kiwi de l'Adour » - Label Rouge n° LA 35/90 « Kiwi Hayward » - Demande de modification temporaire des cahiers des charges</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance des demandes de modification temporaire des 2 cahiers des charges. Elle a également été informée que des analyses sensorielles seront demandées à l'ODG pour le Label Rouge concernant les kiwis bénéficiant de la modification temporaire, afin de servir de base à la constitution du dossier ESQS.</p> <p>Le représentant de la DGPE a demandé une clarification sur la demande relative à l'IGP concernant le maintien de la limite de 250 unités d'azote.</p> <p>Après une interruption de séance, les règles de fertilisation ont été rappelées et il a été confirmé que la limite de 250 unités d'azote, même si non atteinte, est bien maintenue, la modification temporaire en IGP vise à la suppression de la disposition mettant en relation quantité d'azote apportée et tonne récoltée.</p> <p>Plusieurs membres se sont inquiétés que des apports excessifs d'azote au printemps aient pu conduire à un lessivage de celui-ci.</p> <p>La commission permanente a renouvelé sa demande que les 2 cahiers des charges puissent évoluer rapidement pour pallier la difficulté de mise en œuvre de la disposition actuelle. Elle a donc demandé, comme proposé par les services de l'INAO, que les éléments nécessaires au lancement de l'instruction de cette demande, dont le dossier ESQS, puissent être transmis aux services de l'INAO avant le 30 juin 2021.</p> <p>La commission permanente a approuvé à la majorité (10 votants – 9 oui – 1 abstention) la modification temporaire du cahier des charges de IGP « Kiwi de l'Adour »</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Point du cahier des charges IGP « Kiwi de l'Adour » concerné</th> <th>Modification temporaire pour la récolte 2020 de kiwi, expédiée au plus tard le 15 juin 2021</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p><b>7) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT / 7.2 Exigences relatives à la production de fruits / 7.2.6 Fertilisation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le niveau des apports des principaux éléments de fertilisation doit être calculé par le producteur d'après les besoins du plant de kiwi et en tenant compte du niveau de production souhaité et de la richesse du sol. L'apport d'azote (sous</li> </ul> </td> <td> <p><b>7.2.6 Fertilisation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'apport d'azote doit se faire dans la limite de 250 unités d'azote par hectare et par an. Le producteur doit enregistrer sur sa fiche de verger les apports de fertilisants (date d'apport, nature et quantité).</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>		Point du cahier des charges IGP « Kiwi de l'Adour » concerné	Modification temporaire pour la récolte 2020 de kiwi, expédiée au plus tard le 15 juin 2021	<p><b>7) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT / 7.2 Exigences relatives à la production de fruits / 7.2.6 Fertilisation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le niveau des apports des principaux éléments de fertilisation doit être calculé par le producteur d'après les besoins du plant de kiwi et en tenant compte du niveau de production souhaité et de la richesse du sol. L'apport d'azote (sous</li> </ul>	<p><b>7.2.6 Fertilisation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'apport d'azote doit se faire dans la limite de 250 unités d'azote par hectare et par an. Le producteur doit enregistrer sur sa fiche de verger les apports de fertilisants (date d'apport, nature et quantité).</li> </ul>
Point du cahier des charges IGP « Kiwi de l'Adour » concerné	Modification temporaire pour la récolte 2020 de kiwi, expédiée au plus tard le 15 juin 2021					
<p><b>7) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT / 7.2 Exigences relatives à la production de fruits / 7.2.6 Fertilisation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le niveau des apports des principaux éléments de fertilisation doit être calculé par le producteur d'après les besoins du plant de kiwi et en tenant compte du niveau de production souhaité et de la richesse du sol. L'apport d'azote (sous</li> </ul>	<p><b>7.2.6 Fertilisation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'apport d'azote doit se faire dans la limite de 250 unités d'azote par hectare et par an. Le producteur doit enregistrer sur sa fiche de verger les apports de fertilisants (date d'apport, nature et quantité).</li> </ul>					

	<p>forme d'engrais soluble) ne doit pas excéder 70 unités d'azote par hectare par an (nécessaires au développement de la plante) plus 4 unités par tonnes de fruits produites par hectare et par an, dans la limite de 250 unités d'azote par hectare et par an. Le producteur doit enregistrer sur sa fiche de verger les apports de fertilisants (date d'apport, nature et quantité).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les apports de fertilisants doivent être fractionnés : 3 passages au minimum pour l'azote. L'apport est raisonné en tenant compte des besoins du plant de kiwi, du niveau de production souhaitée, de la richesse du sol en matières organiques, de la capacité de rétention du sol.</li> </ul> <p>Ces apports sont fractionnés en fonction du stade de végétation de la plante et du type d'apport (au pied de l'arbre, en fertigation - apport d'éléments fertilisants par l'irrigation, etc.).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une partie des éléments fertilisants peuvent être si nécessaire apportés de manière fractionnée dans l'eau d'irrigation.</li> <li>• Les boues d'épuration sont interdites.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les apports de fertilisants doivent être fractionnés : 3 passages au minimum pour l'azote. L'apport est raisonné en tenant compte des besoins du plant de kiwi, du niveau de production souhaitée, de la richesse du sol en matières organiques, de la capacité de rétention du sol.</li> </ul> <p>Ces apports sont fractionnés en fonction du stade de végétation de la plante et du type d'apport (au pied de l'arbre, en fertigation - apport d'éléments fertilisants par l'irrigation, etc.).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une partie des éléments fertilisants peut être si nécessaire apportés de manière fractionnée dans l'eau d'irrigation.</li> <li>• Les boues d'épuration sont interdites.</li> </ul>
<p>La commission permanente a approuvé à la majorité (10 votants – 9 oui – 1 abstention) la modification temporaire du cahier des charges label rouge n° LA 35/90 « Kiwi Hayward » :</p>		
<p>Point du cahier des charges LA 35/90 « Kiwi Hayward » concerné</p>		<p>Modification temporaire pour la récolte 2020 de kiwi, expédiée au plus tard le 15 juin 2021</p>
<p><b>3/ Description du produit</b> <b>3.3) Eléments justificatifs de la qualité supérieure</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fertilisation : apport fractionné ne devant pas dépasser 70 unités d'azote par hectare par an (nécessaire aux besoins de la plante) plus 4 unités d'azote par quantité de fruits produits par hectare et par an</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fertilisation : apports fractionnés</li> </ul>	
<p><b>5) METHODE D'OBTENTION /5.1</b> <b>Schéma de vie</b></p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="font-size: small; text-align: center;"><i>Apports fractionnés : 70 unités d'azote par hectare par an (besoins de la plante) + 4 unités d'azote par tonne par hectare par an</i></p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-right: 10px;"><b>FERTILISATION</b></div> <p>Apports fractionnés</p>	
<p><b>5) METHODE D'OBTENTION / 5.2</b> <b>Exigences relatives à la production de fruits / 5.2.8 Fertilisation</b> Le niveau des apports des principaux</p>	<p><b>5.2.8 Fertilisation</b></p>	

	<p>éléments de fertilisation doit être calculé par le producteur d'après les besoins du plant de kiwi et en tenant compte du niveau de production souhaité et de la richesse du sol. L'apport d'azote (sous forme d'engrais soluble) ne doit pas excéder 70 unités d'azote par hectare par an (nécessaires au développement de la plante) plus 4 unités par tonnes de fruits produites par hectare et par an.</p> <p>Les apports de fertilisants chimiques devront être fractionnés : 1 apport avant débourrement, 1 apport avant floraison, 1 apport après floraison. une partie des d'éléments fertilisants pourront, si nécessaire, être apportés dans l'eau d'irrigation.</p>	<p>Les apports de fertilisants chimiques devront être fractionnés : 1 apport avant débourrement, 1 apport avant floraison, 1 apport après floraison. une partie des d'éléments fertilisants pourront, si nécessaire, être apportés dans l'eau d'irrigation.</p>						
	<p><b>7/ PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION</b></p> <table border="1" data-bbox="328 927 834 1216"> <tr> <td data-bbox="328 927 472 1216">Fertilisation</td> <td data-bbox="472 927 683 1216">Fertilisation raisonnée 70 unités d'azote par ha par an + 4 unités d'azote par tonne par ha et par an</td> <td data-bbox="683 927 834 1216">Contrôle documentaire</td> </tr> </table>	Fertilisation	Fertilisation raisonnée 70 unités d'azote par ha par an + 4 unités d'azote par tonne par ha et par an	Contrôle documentaire	<table border="1" data-bbox="868 927 1386 1155"> <tr> <td data-bbox="868 927 1043 1155">Fertilisation</td> <td data-bbox="1043 927 1181 1155">Fertilisation raisonnée</td> <td data-bbox="1181 927 1386 1155">Contrôle documentaire</td> </tr> </table>	Fertilisation	Fertilisation raisonnée	Contrôle documentaire
Fertilisation	Fertilisation raisonnée 70 unités d'azote par ha par an + 4 unités d'azote par tonne par ha et par an	Contrôle documentaire						
Fertilisation	Fertilisation raisonnée	Contrôle documentaire						