### I. N. A. O.

# COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES

## Résumé des décisions prises

Séance du 8 avril 2021

**2020-CP200** DATE: 6 mai 2021

#### Personnes présentes :

#### Présidente :

Mme Dominique HUET

#### Membres de la commission permanente :

Mmes Chantal BRETHES, Catherine DELHOMMEL et Nathalie VUCHER MM. Henri BALADIER, Pascal BONNIN, Philippe DANIEL, Mathieu DONATI, Benoit DROUIN, René GRANGE, Jean-Yves GUYON, Arnauld MANNER, Didier MERCERON, Jean-François RENAUD, Jean-François ROLLET, Bernard TAUZIA.

#### Commissaire du gouvernement ou son représentant :

Mme Valérie PIEPRZOWNIK représentant le Commissaire du Gouvernement

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

Mme Marion LOUIS M. Gregor APPAMON

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

Mme Chantal MAYER
M. Xavier ROUSSEAU

#### Agents INAO:

Mmes Marie GUITTARD, Claire BABOUILLARD, Adeline DORET, Sabine EDELLI, Christelle MARZIN, Alexandra OGNOV et Diane SICURANI

MM. Raphaël BITTON, Bastien BULLIER, J-Alex GARDERE, Frédéric GROSSO, Joachim HAVARD et Franck VIEUX

#### H2COM:

Mme CUCHEVAL

#### **Etaient excusés :**

#### Membres de la commission permanente :

M. Gérard DELCOUSTAL

Le directeur général de la DGAL ou son représentant :

#### Mme Nathalie LACOUR

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.

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

En préambule, Mme HUET rappelle les règles de confidentialité s'agissant tant des dossiers présentés aux instances que des débats de ces dernières.

\* \*

	T
2021-CP201	Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 2 février 2021  La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises de la séance du 2 février 2021.
2021-CP202	Compte rendu analytique de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 2 février 2021  La commission permanente a approuvé le compte rendu analytique de la séance du 2
	février 2021.
2021-CP202a	Compte rendu analytique de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 25 juin 2020
	La commission permanente a approuvé le compte rendu analytique de la séance du 25 juin 2020.
2021-CP203	« <b>Pérail</b> » - Demande de reconnaissance en IGP - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Examen de l'opportunité de la nomination d'une commission d'enquête
	La commission permanente a pris connaissance du dossier.  La commission permanente a formulé plusieurs remarques sur ce dossier:  La disposition relative au type de présure utilisé doit être précisée, et la possibilité de mise en œuvre d'une technologie soit longue soit rapide nécessite d'être étudiée;  La possibilité d'ajout d'eau doit être examinée;  L'utilisation de Geotrichum et/ou Penicillium doit être précisée;  L'interdiction des différentes formes de report des matières premières laitières et produits en cours de fabrication doit être précisée (cas du sous-vide notamment);  L'autorisation du chlorure de calcium doit être examinée avec attention et justifiée;  La notion de « substances ayant un effet positif sur l'environnement » parmi les additifs autorisés dans l'alimentation des animaux doit être éclaircie.
	Il a été confirmé que l'utilisation d'OGM dans l'alimentation des animaux était interdite.

Compte-tenu des travaux menés dans le passé sur une démarche de reconnaissance en AOP, la commission permanente a considéré que le pourcentage d'alimentation issue de l'aire semblait faible (60%). Par ailleurs, les dispositions relatives aux légumineuses devront être examinées avec attention par la commission d'enquête.

La commission permanente a regretté que le comité national en charge des IGP soit mis en situation d'étudier les demandes rejetées par le comité national en charge des AOP.

Compte-tenu des difficultés liées à la réservation des noms en IGP et de l'existence de plusieurs marques, la commission permanente souligne qu'une large pré-information doit être réalisée.

La Directrice de l'INAO a précisé que ce dossier illustre l'importance des décisions prises par les commissions permanentes au moment du lancement de l'instruction des demandes, afin de ne pas laisser se poursuivre des instructions qui auraient des difficultés à aboutir

Elle demande à la commission permanente de faire état de ses réserves éventuelles au moment du lancement de l'instruction.

La commission permanente a approuvé (12 votants – unanimité) le lancement de l'instruction de la demande de reconnaissance en IGP de la dénomination « Pérail ». Elle a approuvé (12 votants – unanimité) la nomination d'une commission d'enquête composée de MM. Rollet (président) et Soury et approuvé sa lettre de mission. Enfin, elle a souhaité (12 votants – unanimité) que le groupement réalise une préinformation sur cette demande d'IGP.

#### 2021-CP204

**IGP « Miel d'Alsace » -** Demande de modifications du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction

La commission permanente a pris connaissance du dossier.

La commission permanente formule différentes remarques sur cette demande, considérant que plusieurs critères de qualité des miels sont revus à la baisse, parfois en s'alignant sur des niveaux de qualité standards : taux de saccharose, HMF (qui est pour certains davantage un indice de chauffage excessif plus qu'un indice de fraicheur du miel). La suppression de la référence au terme « miel de miellat » est regrettée.

Le représentant de la DGPE souligne que le dossier comporte une incohérence entre la suppression de la référence au spectre pollinique du fait du changement climatique et le contrôle de la conformité pollinique assuré par le laboratoire, sur des bases qui ne sont pas précisées. Il appuie la remarque des services de l'INAO et insiste pour que ce point soit revu.

La commission permanente a également demandé que soient expertisées les modifications envisagées sur les types de conditionnement afin de ne pas se fermer certains marchés et de prendre en compte la possibilité de conditionnement en dehors de l'aire, ce qui peut poser des questions en termes de contrôles.

La commission permanente considère donc que les modifications demandées, incluant les remarques des services et de la commission permanente, doivent faire l'objet d'un échange approfondi avec une commission d'enquête.

La commission permanente a considéré comme majeure la demande de modification (13 votants – unanimité).

Elle a approuvé (13 votants – unanimité) le lancement de l'instruction de la demande de modification de l'IGP « Miel d'Alsace », ainsi que la nomination d'une commission d'enquête, composée de Mme Vucher (présidente) et M. Guyon, et sa lettre de mission.

#### 2021-CP205

**IGP « Moutarde de Bourgogne » -** Demande de modification du cahier des charges - Vote du cahier des charges - Avis préalable à la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition

La commission permanente a pris connaissance du dossier qu'elle a examiné sur délégation du comité national lors de sa séance du 20 novembre 2020.

La commission permanente a émis un avis favorable (12 votants - unanimité) à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition sur le projet de cahier des charges modifié. Sous réserve d'absence d'opposition au cours de la procédure nationale d'opposition, la commission permanente a approuvé le cahier des charges modifié de l'IGP « Moutarde de Bourgogne » (12 votants ; 11 oui ; 1 abstention).

Enfin, la commission permanente a approuvé (12 votants ; unanimité) la mise à jour de l'échéancier de la lettre de mission de la commission d'enquête (prochaine échéance fixée au 31 août 2021), et en cas d'absence d'opposition, clos sa mission.

#### 2021-CP206

Label Rouge n° LA 14/06 « Rôti cuit supérieur » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction

Après avoir pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges n° LA 14/06 « rôti cuit supérieur » et de l'analyse des services, la commission permanente a regretté que l'ODG n'ait pas également proposé la suppression des doses maximales pour les antioxydants de type « acide ascorbique / ascorbate de sodium » et pour l'ensemble « Epices, aromates, arômes naturels », ni une diminution de la quantité maximale du nitrite de sodium. En effet, l'ODG préfère attendre que cette diminution intervienne dans le cadre de la prochaine modification des CPC « Produits de charcuterie / salaison pur porc ». Un membre a également regretté le maintien de l'utilisation des antioxydants de type « acide érythorbique / érythorbate de sodium ».

La DGCCRF a souligné qu'il convenait d'être vigilant sur les pratiques des opérateurs consistant à substituer l'ajout de nitrites par l'utilisation des bouillons de légumes riches en nitrate et des levains qui transforment les nitrates en nitrite. Ce point devra être pris en compte dans les débats actuellement en cours sur la révision des CPC « Produits de charcuterie ».

La validation par la commission permanente, dans le courant de l'année 2020, d'une modification similaire pour le Label Rouge n° LA 29/99 « Jambons cuits supérieurs entiers ou tranchés, préemballés » a été rappelée.

La commission permanente a également été informée du caractère approuvable de l'avenant au plan de contrôle en vigueur, dans l'attente de la validation des dispositions communes de contrôle pour la filière « Charcuteries Label Rouge »

En l'absence d'autres remarques, la commission permanente a procédé au vote. Elle a considéré, à l'unanimité (9 votants), la demande de modification du Label Rouge n° LA 14/06 comme étant mineure et a approuvé (9 votants : 6 OUI – 3 abstentions) l'homologation du cahier des charges n° LA 14/06 « Rôti cuit supérieur » modifié.

#### 2021-CP207

**IGP** « **Veau d'Aveyron et du Ségala** » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Examen de l'opportunité de la nomination d'une commission d'enquête

La commission permanente a pris connaissance du dossier et de l'analyse des services.

La commission permanente a repris plusieurs points de l'analyse des services dont notamment l'évolution proposée sur les races, la liste des matières premières autorisées qui autorise beaucoup de choses, comme l'avancement de l'âge d'abattage à 5 mois.

Le représentant de la DGCCRF souligne que ce dossier a fait l'objet de nombreux échanges passés avec les services de la DGCCRF et qu'il sera important de tenir compte de ces échanges dans les travaux futurs de la commission d'enquête.

La commission permanente a également demandé que soit expertisée la question de la congélation, qui ne semble pas exister dans d'autres cahiers des charges IGP ou LR. La commission permanente a considéré (12 votants – unanimité) que la modification était majeure.

La commission permanente a approuvé (12 votants – 11 oui – 1 abstention) le lancement de l'instruction de la demande de modification de l'IGP « Veau d'Aveyron et du Ségala », la nomination d'une commission d'enquête, composée de MM. Baladier (président) et Drouin, et sa lettre de mission.

#### 2021-CP208

Cahiers des charges des Labels Rouges n° LA 01/06 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - LA 02/75 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais » - LA 19/89 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, surgelé » - LA 02/82 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais » - LA 14/90 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, surgelé » - LA 08/01 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - LA 28/88 « Chapon fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais » - LA 14/91 « Chapon fermier élevé en plein air entier et découpes, surgelé » - LA 13/92 « Poularde fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche » - LA 14/92 « Poularde fermière élevée en plein air, entière et découpes, surgelée » - LA 06/92 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, surgelée » - LA 59/88 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche » - LA 08/95 « Chapon de pintade fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - LA 11/86 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée » - Les Fermiers d'Argoat - Demande de modifications - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction

La commission permanente a pris connaissance l'ensemble des documents concernant la demande de modification des 9 cahiers des charges Label Rouge et d'abrogation de 5 autres cahiers des charges, présentée par le Groupement des Fermiers d'Argoat.

Le représentant des consommateurs a regretté que l'éjointage ne soit pas également interdit pour les pintades sur parcours. Les services de l'INAO ont rappelé que ce point avait déjà été évoqué dans le cadre d'autres dossiers et que la filière avait confirmé travailler actuellement sur ce sujet en vue d'une position commune à proposer lors d'une révision ultérieure des CPC « Volailles fermières de chair ».

A l'exception des cahiers des charges n° LA 28/88 « Chapon fermier élevé en plein air », LA 13/92 « Poularde fermière élevée en plein air » et LA 08/95 « Chapon de pintade fermier élevé en plein air » (concernés par l'ajout d'une caractéristique communicante optionnelle sur la finition aux produits laitiers), la commission permanente a jugé les modifications des 6 autres cahiers des charges comme mineures (votants 13 : 11 oui ; 2 non) et a proposé directement l'homologation de ces cahiers des charges.

Pour les 3 cahiers des charges n° LA 28/88, LA 13/92 et LA 08/95, elle s'est prononcée à la majorité (votants 13 : 11 oui ; 1 non ; 1 abstention) sur le lancement de l'instruction, considérant les modifications majeures, mais sans nommer de commission d'enquête. En parallèle, les services proposeront au prochain comité l'abrogation des 5 autres cahiers des charges n° LA 19/89, LA 14/90, LA 14/91, LA 14/92 et LA 59/88 (suite à leur fusion), sous réserve de l'absence de commercialisation pendant 5 ans.

Enfin, la commission permanente s'est prononcée favorablement (votants 13 : 11 oui ; 1 abstention) sur l'approbation directe par la directrice de l'INAO des dossiers ESQS de l'espèce 'Poulets' après leur mise à jour uniquement sur leurs intitulés et caractéristiques certifiées communicantes.

Sur la mise en cohérence des dossiers ESQS pour les autres espèces que le 'poulet', il a été rappelé qu'il était convenu que des descripteurs prioritaires et la règle d'analyse des résultats du profil sensoriel devaient être définis à la fin de la période de suivi de 6 ans (2013-2019). La commission permanente a demandé que ces dossiers ESQS soient représentés à la commission permanente avec les ajustements, dès la réalisation du prochain profil sensoriel, a priori programmé en 2021.

#### 2021-CP209

**IGP** « Volailles du Maine » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Examen de l'opportunité de la nomination d'une commission d'enquête

Monsieur Drouin est placé en salle d'attente pendant la présentation, les débats et le vote.

La commission permanente a repris les éléments issus de l'analyse des services. Par ailleurs, en complément de ces points, comme souligné en février dernier, des questions sont posées sur la possibilité d'ajouter le mode « fermier élevé en liberté » quand seul le « fermier élevé en plein air » est prévu, et la possibilité d'ajouter autant de produits différents dans un même cahier des charges, alors que d'autres filières ont dû pour des reconnaissances déposer plusieurs dossiers. La présidente rappelle que dans le cas particulier de ce dossier, le nom de l'IGP « Volailles du Maine » semble permettre d'intégrer de nouvelles espèces sans déposer de nouveaux cahiers des charges. Elle souligne toutefois que compte-tenu du nombre important de produits demandés, il n'existe pas de certitude sur la recevabilité de la demande par la Commission européenne.

La commission permanente a également rappelé que certains sujets ne sont pas tranchés et doivent faire l'objet de positions transversales : recours à l'huile d'insecte, intégration des produits élaborés, avant de pouvoir les intégrer dans les cahiers des charges.

Concernant la possibilité d'extension de nouveaux produits, la commission permanente a débattu de l'approche à retenir, entre certains considérant qu'il faut une approche transversale de la question pour l'ensemble des IGP, et d'autres rappelant que chaque cahier des charges doit être expertisé de manière individuelle, en tenant compte de l'histoire et de la spécificité de l'IGP.

Un traitement harmonisé des demandes est souhaité, ce que confirme la présidente, rappelant que le groupe de travail composé de chaque président des commissions d'enquête a précisément pour mission de garantir cette instruction harmonisée des demandes, mais non un traitement identique ou homogène.

S'agissant des découpes, la commission permanente a regretté que la modification permette que celle-ci concerne des carcasses qui ne respecteraient pas intégralement les conditions de production du cahier des charges notamment le poids.

La directrice de l'INAO souscrit aux propos tenus sur l'historique des IGP et renouvelle son alerte sur l'importance de l'actualisation des cahiers des charges IGP. Elle rappelle que la situation est à risque majeur et elle enjoint les ODG à faire diligence pour avancer sur ces modifications des cahiers des charges.

La représentante du Commissaire du Gouvernement reprend les propos de la Directrice de l'INAO et confirme que collectivement il est important de minimiser les risques d'exposition.

Il est regretté que pour les marques déposées concomitamment aux IGP, ces marques permettent de porter atteinte aux IGP.

Afin de lutter contre ces pratiques, la représentante de la DGCCRF rappelle qu'il appartient aux opérateurs de communiquer de manière plus active sur les IGP et leur logo, plutôt que sur leurs marques.

La commission permanente a considéré comme majeure la demande de modification (13 votants – 12 majeure- 1 mineure).

Elle a approuvé (13 votants – 9 oui – 2 non - 2 abstentions) le lancement de l'instruction de la demande de modification de l'IGP « Volailles du Maine », ainsi que la nomination d'une commission d'enquête, composée de Mme Vucher (présidente) et M. Blanchard, et sa lettre de mission.

#### 2021-CP210

IGP « Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) » - Demande de modification temporaire du cahier des charges liée aux mesures prises pour lutter contre la propagation de l'influenza aviaire hautement pathogène - Avis sur la demande de modification temporaire des cahiers des charges

Madame Brethes est absente pendant la présentation, les débats et le vote.

La commission permanente a pris connaissance de la demande.

La commission permanente a débattu de la demande compte-tenu du caractère récurrent de celle-ci, s'interrogeant sur la nécessité pour l'ODG, d'engager une modification pérenne du cahier des charges, la commission permanente étant soucieuse d'une part de ne pas affaiblir la crédibilité du système par des modifications temporaires successives, et d'autre part de ne pas utiliser l'outil des modifications temporaires comme un outil de gestion des stocks.

Dans l'hypothèse d'une modification du cahier des charges, la commission permanente a toutefois émis des réserves à un allongement à 12 mois de la durée de conservation des foies gras congelés/surgelés, et même à 10 mois s'agissant de foies gras congelés dans la mesure où des phénomènes d'oxydation peuvent apparaître sur la matière grasse, conduisant à une altération des produits.

La commission permanente a cependant approuvé la modification temporaire du cahier des charges de l'IGP « canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) » (11 votants : 7 oui – 2 non – 2 abstentions).

#### 2021-CP211

Label Rouge « Tomate » - Demande de reconnaissance en Label Rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction

La commission permanente a pris connaissance du dossier de demande de reconnaissance en Label Rouge « Tomate » portée par l'AIFLG, des éléments du dossier et de l'analyse des services.

Les membres de la commission permanente ont manifesté l'intérêt d'avoir un dossier Label Rouge pour la tomate, à la condition que le produit apporte une garantie gustative,

puisque les consommateurs sont généralement déçus par les tomates trouvées sur le marché.

Les nombreux points de l'analyse des services de l'INAO présentés ont été partagés par les membres de la commission permanente et devront être pris en compte par la commission d'enquête. Ce dossier avait été étudié par le groupe Univers du Label Rouge en 2018 et n'avait pas fait l'objet d'un consensus quant au mode de production hors-sol qui reste majoritaire dans le projet (avec un problème d'image avancé pour le Label Rouge).

Le mode de production pleine terre des tomates a été relevé comme étant peu conséquent en comparaison avec la culture hors-sol. Sur ce point, plusieurs membres ont indiqué que l'AIFLG mettait trop en avant ce mode de production dans le cahier des charges alors qu'il est minoritaire dans le projet. Une clarification du cahier des charges est donc demandée en ce qui concerne sa rédaction sur la distinction entre ces 2 modes de culture.

L'importance de la naturalité de la tomate, en lien avec la saisonnalité de la production, a été rappelée à plusieurs reprises. C'est pourquoi la date de début de récolte proposée au 21 mars sera à expertiser. Certains membres ont estimé que cette date n'était pas cohérente pour la production de tomates dans toutes les régions de France. L'encadrement strict du chauffage des serres, de ses modalités et de la mesure de l'ensoleillement dans le cahier des charges permettra de mieux ajuster cette date. L'ensoleillement est un point primordial du dossier.

D'autres ont considéré que le terme de « saisonnalité » n'était pas approprié car la production peut être faite de mars à novembre. A ce sujet, les services ont alerté sur l'importance de la saisonnalité. En effet, une fraise Label Rouge produite par le même groupement, et commercialisée en grandes et moyennes surfaces avant le 21 mars, a fait l'objet de récentes critiques de la part de consommateurs, malgré une garantie de teneur en sucre.

Sur le chauffage des serres, qui est utilisé pour cultiver les tomates, le procédé technologique de cogénération a été remis en cause comme alternative durable pour produire de l'électricité et de la chaleur. Certains membres ont fait remarquer que le chauffage des serres pourrait être accepté pour ce projet tomate Label Rouge alors qu'il fait encore l'objet de débats en agriculture biologique. D'autres membres ont confirmé qu'ils ne s'opposaient pas à ce chauffage des serres mais ont exigé que celui-ci soit vertueux et donc encadré dans le cahier des charges.

Une réserve a été exprimée sur le stockage au froid qui peut avoir un impact sur le goût du produit. Un membre a également suggéré que soit expertisé le comportement des tomates à la cuisson car le consommateur pourra les cuire alors que les tests sensoriels ont été effectués uniquement sur le produit cru. Comme indiqué par les services, les descripteurs du dossier ESQS seront à examiner (par exemple, le côté charnu des tomates n'est pas prévu) et un échange avec la commission ESQS sera nécessaire.

Concernant les analyses sensorielles, des inquiétudes ont été émises étant donné que celles jointes au dossier ont été réalisées en période de production plus favorable à la culture de la tomate (de mai à septembre). La commission permanente a indiqué que le dossier ESQS devra nécessairement intégrer l'alternance des tests et leur échelonnement sur les différents mois de culture avec l'objectif de valider la qualité supérieure du produit et son homogénéité sur l'ensemble de la période, d'autant plus que le projet présenté permet une production des tomates à partir du 21 mars et jusqu'en novembre dans la pratique (pas de date de fin formelle).

Des réserves ont été formulées sur le projet qui inclut d'emblée 6 segments au total (tomates ronde grappe, ronde rose, ronde noire, cerise ronde, cerise ronde grappe et allongée cœur). Les services de l'Institut ont expliqué que les prochaines analyses sensorielles permettront d'effectuer un tri des 6 segments de tomates candidats au Label Rouge et des variétés proposées. Seules les variétés disposant de tests validant leur conformité selon les modalités d'interprétation prévues dans le dossier ESQS pourront donc être maintenues dans le projet soumis au vote du comité national.

Le représentant des consommateurs a fait part de son désaccord avec les trois caractéristiques certifiées communicantes proposées. Sur les « variétés sélectionnées pour leurs qualités gustatives », il a précisé qu'un important travail de sélection variétale, avec à la fois des variétés anciennes et des nouvelles, a été mené en France ces dernières années. La sélection de variétés avec des qualités gustatives particulières n'est donc pas forcément un élément différenciant pour le Label Rouge.

L'exclusion de la catégorie Extra pour les segments de tomates ronde en grappe et allongée cœur a été réfutée. Il a été répété que le Label Rouge doit pouvoir répondre à la catégorie Extra pour tous les segments.

La DGPE a expliqué que l'obligation de certification environnementale en « Haute valeur environnementale » écrite dans le cahier des charges correspondait à une certification des exploitations des producteurs et non pas des produits. Par conséquent, le logo HVE apposé sur les conditionnements précisera que les tomates sont « issues d'exploitations certifiées HVE ». La DGPE a également suggéré que l'AIFL s'oriente vers l'option A de la HVE pour encadrer les items fertilisation, produits phytosanitaires, gestion de l'eau et biodiversité plutôt que l'option B, qui raisonne le recours aux intrants de manière globale. Plusieurs membres ont partagé cet avis. Sur la HVE, il a été mis en avant le fait qu'il pouvait être aisé de répondre aux critères du dispositif en culture sous serres, mais pas forcément pour la production réalisée en dehors des serres. Un membre a indiqué qu'il fallait être prudent avec ce dispositif de certification environnementale (et les modalités de calcul de ses critères) puisque le dossier présenté ne donne aucune information sur la spécialisation des exploitations à la culture de tomates ou non (spécialisation tomates Label Rouge ? spécialisation tomates vis-à-vis d'autres productions ?).

Un autre membre de la commission permanente s'est montré satisfait de voir ce dossier présenté avec des techniques de production sous serre qui ont été jugées « actuelles et avancées ». Selon lui, ce projet Label Rouge est positif puisqu'il permettra de lever les tabous de la saisonnalité et de valoriser les tomates françaises qui sont concurrencées par des tomates d'importation (Espagne, Maroc) pour lesquelles le consommateur n'a aucune information sur les conditions de production.

Une vigilance a été demandée vis-à-vis des emballages qui seront utilisés pour la commercialisation des tomates, suite à la loi ASAP qui paraîtra prochainement. Elle favorisera d'autres types de matières que le plastique (emballages cartonnés par exemple).

En l'absence d'autres remarques, la commission permanente a donné un avis favorable, à l'unanimité (13 votants) au lancement de l'instruction du projet de reconnaissance en Label Rouge « Tomate », qui sera identifié par le numéro provisoire : **LR 01/21**.

A l'unanimité (13 votants), elle a nommé une commission d'enquête composée de Philippe DANIEL (président), Jean-Yves GUYON et Rémi LECERF, et a validé sa lettre de mission.

#### 2021-CP212

Conditions de production communes (CPC) relatives à la production en Label Rouge « Œufs de poules élevées en plein air, en coquille ou liquides » et « Poules fermières élevées en plein air / liberté » - Demande de modification - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction

La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification des conditions de production communes (CPC) relatives à la production en Label Rouge « Œufs de poules élevées en plein air, en coquille ou liquides » « Poules fermières élevées en plein air / liberté », et tout particulièrement la demande visant d'une part à ajuster le pourcentage de produits dérivés de céréales pour les poulettes, les poules pondeuses et les poules (à bouillir) et d'autre part à apporter une correction au niveau de la surgélation des poules fermières.

Pour mémoire, le comité national du 3 février 2021 a été informé que la transposition de l'interprétation du mode de calcul par la commission européenne dans les cahiers des charges ou CPC concernés ne pourrait pas être réalisée de facto. En effet, dans la mesure

où le pourcentage de produits dérivés de céréales constitue une condition de production en tant que telle (même si elle est en corrélation avec une disposition réglementaire), il ne peut s'agir d'une mise à niveau réglementaire s'imposant à tous.

Sur l'ajustement du pourcentage de produits dérivés de céréales, dans la mesure où les modalités de calcul du pourcentage de produits dérivés de céréales ont toujours été corrélées à la réglementation, et dans la mesure où les services de la Commission européenne, dans son courrier du 5 juin 2020, énoncent une nouvelle interprétation de ces modalités de calcul par rapport à son interprétation de 2004, la commission permanente a donné un avis favorable à la modification des critères C11, C12 et C85 du projet de CPC.

Par contre, il a été rappelé que ces nouvelles dispositions ne sauraient s'imposer à tous les opérateurs sans procéder à une modification formelle des critères spécifiques ou des plans d'alimentation des cahiers des charges concernés qui complètent les CPC.

En réponse aux remarques émises par le représentant des consommateurs sur l'exhaustivité des produits dérivés de céréales autorisés dans l'alimentation des volailles, la commission permanente est favorable pour qu'en parallèle de cette modification un groupe de travail transversal aux autres filières animales évalue la pertinence et l'impact des coproduits de l'agriculture et de l'agro-industrie dans l'alimentation des animaux destinés au Label Rouge, en vue d'ajuster ultérieurement la liste de ces coproduits dans les CPC.

Sur l'ajustement de la valeur cible relative au délai pour atteindre une température des poules de -18°C, la commission permanente a émis un avis favorable.

La commission permanente a jugé à la majorité que ces modifications étaient mineures permettant ainsi leur prise en compte directement lors de l'homologation des CPC v2 (12 votants : 9 « modification mineure » et 3 « modification majeure »).

#### 2021-CP213

Cahiers des charges Label Rouge n° LA 05/10 « Soupe de poissons – Petite pêche de moins de 24 heures », LA 35/88 « Poule fermière élevée en liberté », LA 09/97 « Œuf de poule élevée en plein air », LA 18/98 « Œufs fermiers », LA 03/99 « Œufs fermiers de poules élevées en plein air », LA 35/99 « Œuf fermier », LA 23/01 « Œufs de poules élevées en plein air », LA 04/02 « Œufs de poules élevées en plein air », LA 08/03 « Œufs », LA/15/00 « Œufs de poules élevées en plein air », LA 08/05 « Œufs », LA/15/00 « Œufs de poules élevées en plein air » + LA 06/12 « Œufs de poules élevées en plein air » + Dossiers d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure - Demandes de basculement en mode 1 ou 2

MM. Drouin et Tauzia étant concernés par ce dossier, M. Drouin a été placé en salle d'attente pendant la présentation, les débats et le vote. M. Tauzia n'était pas présent.

La commission permanente a pris connaissance de la demande de basculement en dossiers ESQS de mode 1 ou 2, de l'avis de la commission ESQS et de l'analyse des services.

Tous ces dossiers ayant été pré-validés par la commission ESQS, et les seules remarques qui devaient être intégrées dans le dossier ESQS pour le cahier des charges LA 35/88 « Poule fermière élevée en liberté » ayant été prises en compte par l'ODG dans la version soumise au vote, la commission permanente a donné à l'unanimité ou à la majorité (1 dossier) un avis favorable à tous ces dossiers ESQS :

LA 05/10 « Soupe de poissons – Petite pêche de moins de 24 heures » (Votants 11 => Oui 11 ; Non : 0 ; Abstention : 0)

LA 09/97 « Œuf de poule élevée en plein air », LA 18/98 « Œufs fermiers », LA 03/99 « Œufs fermiers de poules élevées en plein air », LA 35/99 « Œuf fermier », LA 23/01 « Œufs de poules élevées en plein air », LA 04/02 « Œufs de poules élevées en plein air », LA 06/02 « Œufs de poules élevées en plein air », LA 08/03 « Œufs », LA/15/00 «

Œufs de poules élevées en plein air », LA 05/05 « Œufs », LA 21/06 « Œufs de poules élevées en plein air », et LA 06/12 « Œufs de poules élevées en plein air » (Votants 11 => Oui 10; Non: 1; Abstention: 0)

LA 35/88 « Poule fermière élevée en liberté » (Votants 11 => Oui 10; Non: 0; Abstention: 1)

#### 2021-CP214

« Bulagna de l'Ile de Beauté », « Coppa de l'Ile de Beauté », « Figatelli de l'Ile de Beauté » / « Figatellu de l'Ile de Beauté », « Jambon sec de l'Ile de Beauté », « Lonzo de l'Ile de Beauté », « Pancetta de l'Ile de Beauté » / « Panzetta de l'Ile de Beauté » / « Salciccia de l'Ile de Beauté » - Demandes de reconnaissance en IGP - Réponses aux motifs de rejet de la Commission Européenne - Réponses aux questions de la Commission Européenne - Avis relatif à l'opportunité de la mise en œuvre des procédures nationales d'opposition - Vote des cahiers des charges

La commission permanente a pris connaissance des courriers de la Commission européenne ainsi que des réponses proposées.

Il est proposé de compléter la réponse comme suit afin de tenir compte des éléments de spécificités de ces produits :

« Les autorités françaises tiennent à rappeler que les éléments fournis lors de l'instruction des dossiers attestent d'une forte réputation des produits de charcuteries insulaires rattachée aux savoir-faire et à la qualité spécifique des produits et non pas seulement à leurs dénominations telles que demandées à l'enregistrement. »

La commission permanente a approuvé les propositions de réponses, modifiées, sur les 7 courriers de la Commission européenne (13 votants : 11 oui, 2 abstentions).

Elle a considéré que la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition sur le cahier des charges de la dénomination « Pancetta de l'Ile de Beauté » / « Panzetta de l'Ile de Beauté » n'était pas nécessaire (13 votants – 10 non, 3 abstentions).

Enfin, la commission permanente a approuvé (13 votants - 12 oui - 1 abstention) les 7 cahiers des charges modifiés.

#### QD1

Label Rouge n° LA 08/93 « Veau fermier lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales » - Information sur les étapes de la modification du cahier des charges dans le cadre du lancement de l'instruction de l'IGP « Veau d'Aveyron et du Ségala » (cf. 2021-CP207) en vue de leur association officielle et de la révision des CPC « Veau » v2.

La commission permanente a pris connaissance de la modification en 2 étapes successives des cahiers des charges Label Rouge n° LA 08/98 et LA 34/99, compte tenu de la compatibilité nécessaire avec les versions en cours et à venir du cahier des charges IGP, mais également de la révision en cours des CPC Veau (dans lesquelles les 2 cahiers des charges labels rouges souhaitent s'intégrer). Il a été indiqué que ces modifications permettront à terme l'association officielle du cahier des charges Label Rouge n° LA 08/93 avec l'IGP.