

<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 29 juin 2022</i>	
<b>2022-CP300</b>	<b>DATE : 07 septembre 2022</b>

## **Membres présents**

**Présidence assurée par Mme Dominique HUET**

### **Membres de la commission permanente**

Philippe BLAIS, Pierre CABRIT, Philippe DANIEL, Mathieu DONATI, Benoît DROUIN, Alexandra GRIGNON, Jean-Yves GUYON, Matthieu LABARTHE, Benoît LEMELLE, Arnauld MANNER, Jean-Marc POIGT, Jean-François ROLLET

### **Assistaient également à la commission permanente**

Nicolas CHEREL – représentant du Commissaire du gouvernement  
Marie GUITTARD – Directrice de l'INAO  
Carole LY – Directrice adjointe de l'INAO  
Marion LOUIS – DGPE  
Xavier ROUSSEAU – DGCCRF

### **Agents INAO :**

Julie BARAT, Alexandra OGNOV, Claire BABOUILLARD, Adeline DORET, Sabine EDELLI, Catherine MARTIN-POLY, Diane SICURANI, Bastien BULLIER, Joachim HAVARD, Julien PILLOT

### **H2COM:**

Marie BERNARD

## **Membres excusés**

Pascal BONNIN, Chantal BRETHERS, Magalie CHEVALIER, Rémi LECERF, Nelly MAKOWSKI, Didier MERCERON.

\* \*  
\*

La Présidente présente la liste des excusés et accueille Carole LY, directrice adjointe de l'INAO.

2022-CP301	<p><b>Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 19 mai 2022</b></p> <p>La commission permanente a approuvé (12 votants - unanimité) le résumé des décisions prises de la séance du 19 mai 2022.</p>
2022-CP302	<p><b>Compte-rendu analytique de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 19 mai 2022</b></p> <p>La commission permanente a approuvé (12 votants – unanimité) le compte-rendu analytique des décisions prises de la séance du 19 mai 2022, après intégration de deux corrections :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concernant le taux de significativité du test relatif au dossier cerise, la mention “au moins” n’est pas appropriée</li> <li>- Faute d’accord “verts intenses plus subtils”.</li> </ul>
2022-CP303	<p><b>Label Rouge n° LA 05/21 « Coquilles Saint-Jacques <i>Pecten maximus</i> cuisinées surgelées » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l’opportunité du lancement de l’instruction</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance de cette demande de modification du cahier des charges n° LA 05/21 “Coquilles Saint-Jacques <i>Pecten maximus</i> cuisinées surgelées” déposée par le PAQ et de l’analyse des services.</p> <p>Pour répondre à la question d’un membre sur la caractéristique certifiée communicante “<i>Grosse noix de Saint-Jacques pêchées en mer</i>”, il est rappelé que les PCC étant élaborés à partir de noix de pétoncle de petites tailles, la diminution du calibre des noix mises en œuvre n’a pas d’impact sur cette communicante. Il est par ailleurs relevé que les consommateurs préfèrent des noix entières dans ce type de produit.</p> <p>A la demande de plusieurs membres, les services de l’INAO précisent que la mesure de la viscosité de la sauce est réalisée avant dosage dans les creux, c’est pourquoi la température est ciblée entre 70-75°C. Cette température n’est pas celle de consommation.</p> <p>En l’absence d’observations complémentaires, la Présidente propose le vote du dossier. La commission permanente a considéré la modification comme mineure (12 votants : 11 mineurs –1 abstention) et a proposé à la majorité l’homologation du cahier des charges modifié (12 votants : 11 oui –1 abstention). Elle a également validé le dossier ESQS (12 votants : 11 oui –1 abstention).</p>
2022-CP304	<p><b>Label Rouge n° LA 34/99 « Viandes hachées et préparations de viande - fraîches et surgelées - de veau élevé sous la mère pouvant recevoir un complément à base de fourrages et de céréales » -</b>  <b>Demande de modification - Examen de l’opportunité de lancement de l’instruction</b></p>

	<p>Pierre Cabrit est sorti de la salle durant la présentation, les débats et le vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification.</p> <p>Un membre demande si la fourchette de poids est totalement supprimée. Il lui est répondu que oui, il s'interroge alors sur le minimum, qui lui semble peut-être intéressant de préciser. Les membres répondent qu'étant donné les autres critères (proportion d'escalope, barde...) il ne pourra pas y avoir de paupiettes de trop petite taille finalement (limite de fabrication).</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable à la demande de modification et a jugé la modification mineure (12 votants : 11 oui, 1 abstention). Elle a proposé à l'unanimité (12 votants) l'homologation du cahier des charges modifié (version du cahier des charges soumis à PNO avec cette modification en complément).</p>
<p><b>2022-CP305</b></p>	<p><b>Label Rouge n° LA 04/94 « Saumon fumé » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges n° LA 04/94 " Saumon fumé" déposée par le PAQ et de l'analyse des services.</p> <p>Concernant l'évolution du délai entre le fumage et le conditionnement, porté à 96 heures maximum, un membre confirme que l'augmentation de ce délai de maturation impacte positivement le goût du produit en raison d'une meilleure diffusion du sel et de la fumée à cœur. Plusieurs membres estiment qu'il serait donc préférable de revoir le délai minimum de 24 heures qui pourrait être insuffisant vis-à-vis de la qualité supérieure du saumon fumé.</p> <p>Un membre estime que la caractéristique certifiée communicante "Salé au sel sec" ne semble pas compatible avec la composition du mélange salant qui peut contenir jusqu'à 20 % de sucres. Les services précisent que cette CCC a été mise en avant en comparaison avec un salage par saumurage ou injection. Par ailleurs, ils rappellent que ce critère n'est pas l'objet de la présente demande de modification du cahier des charges.</p> <p>Les services indiquent que le fait que cette demande de modification porte notamment sur l'extension du champ de certification, implique que le cahier des charges devra être soumis à une PNO. Si la commission permanente émet un avis favorable au lancement de l'instruction, mais qu'une commission d'enquête n'est pas nécessaire, le dossier pourrait être présenté au Comité national du 30 juin 2022.</p> <p>En l'absence d'observations complémentaires, la Présidente propose le vote du dossier. La commission permanente a considéré la modification comme majeure (13 votants : 12 mineurs – 1 abstention) et a émis un avis favorable pour le lancement de l'instruction (13 votants : 12 mineurs –1 abstention).</p> <p>A ce titre, le dossier sera présenté au comité national du 30 juin 2022 pour examen de l'opportunité de lancement de la PNO.</p>
<p><b>2022-CP306</b></p>	<p><b>Label Rouge n° LA 02/18 « Pomme de terre primeur » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges n° LA 02/18 " Pomme de terre primeur" déposée par Vendée Qualité, et de l'analyse des services.</p>

	<p>Un membre intervient sur la question de l'eau, il connaît bien le sujet étant donné qu'il était dans la commission d'enquête pour l'instruction du cahier des charges : selon lui il n'y pas de problématique d'eau à Noirmoutier au contraire, il s'agit de culture sur billon. Un membre rappelle qu'il s'agit d'un LR et qu'en principe il peut être produit sur tout le territoire et pas seulement à Noirmoutier.</p> <p>Un membre fait part de sa réticence à l'égard d'introductions de nouvelles variétés trop fréquentes. D'autres membres répondent qu'au contraire cela peut être positif d'autant qu'il y a une procédure précise de sélection qualitative pour introduire de nouvelles variétés.</p> <p>Le représentant de la DGCCRF questionne les services sur différents points et, notamment, les éléments justifiant la qualité supérieure et la référence à la culture en pleine terre sur billon et l'encadrement de l'irrigation qui n'est pas précisé. Une réponse sera apportée par les services en dehors de la séance car ces points ne font pas l'objet de modifications.</p> <p>En l'absence d'observations complémentaires, la Présidente propose le vote du dossier. La commission permanente a considéré la modification comme mineure (13 votants : 12 mineurs –1 abstention). Elle a proposé à la majorité l'homologation du cahier des charges modifié (13 votants : 12 oui –1 abstention) et a validé le dossier ESQS modifié (13 votants : 12 oui –1 abstention)</p>
<p><b>2022-CP307</b></p>	<p>« <b>Sel de Gruissan</b> » / « <b>Fleur de sel de Gruissan</b> » - Demande de reconnaissance en IGP - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance en IGP de la dénomination « Sel de Gruissan » / « Fleur de sel de Gruissan » déposée par l'association des sels de la Narbonnaise et de l'analyse des services de l'INAO.</p> <p>La commission permanente a discuté de l'opportunité de mettre en œuvre une pré-information dans le contexte national et européen relatif à la définition du terme "fleur de sel", ainsi que de l'existence de salins en dehors de la commune de Gruissan. Elle a constaté que l'usage du nom était relativement récent (attesté depuis 2012).</p> <p>Elle s'est interrogée sur la pérennité du salin dans le contexte de gestion par la commune des baux permettant une exploitation des salins. Elle a considéré à ce titre qu'un travail sur le zonage géographique est à mener sur ce dossier.</p> <p>En complément de l'analyse des services, le Commissaire du Gouvernement a souligné que l'acte délégué relatif au sel biologique n'était pas encore finalisé et qu'à ce titre il était prématuré de se référer à une certification biologique dans le cahier des charges. Il a en outre appelé l'attention de la commission permanente sur le contexte contentieux lié au terme « fleur de sel » au niveau national et européen.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable (13 votants - unanimité) au lancement de l'instruction de la demande.</p> <p>Elle a donné un avis favorable (13 votants - unanimité) à la désignation d'une commission d'enquête composée de MM. Philippe DANIEL (président) et Romain FERON, et approuvé sa lettre de mission.</p> <p>Enfin, la commission permanente a souhaité (13 votants - unanimité) qu'une pré-information auprès de la presse régionale et/ ou spécialisée soit réalisée.</p>

<p><b>2022-CP308</b></p>	<p><b>Cahier des charges Label Rouge n° LA 30/99 « Viande fraîche de veau nourri au lait entier »</b> - Demande de modification - Examen de l'opportunité de lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification.</p> <p>Concernant la litière, un membre se demande s'il ne serait pas possible d'encadrer les proportions de paille/autres matériaux pour s'assurer qu'un minimum de paille soit bien employée. Il est répondu que la difficulté réside dans la contrôlabilité d'un tel critère, et que la rédaction proposée par l'ODG permet de montrer que ces autres matériaux végétaux viennent seulement en complément. Un membre souligne que les améliorateurs de digestibilité sont autorisés dans le cahier des charges ce qui est regrettable mais va bien avec le fait que le veau consomme de la paille.</p> <p>Un membre indique que cette demande de pouvoir intégrer d'autres matériaux est vertueuse mais qu'il serait bon d'adapter la CCC pour éviter une confusion pour le consommateur. Il propose ainsi de mettre "litière végétale" à la place de "paille" dans la CCC.</p> <p>Il est rappelé qu'une modification de CCC implique une modification majeure, donc un passage en comité national pour étudier le lancement de la PNO.</p> <p>Un membre a proposé de faire un vote sous réserve de l'accord de l'ODG sur le changement de la CCC.</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable à l'unanimité (13 votants) au lancement de l'instruction, a jugé la modification majeure mais n'a pas souhaité nommer de commission d'enquête</p> <p>Elle renvoie donc le dossier vers le comité national du lendemain pour étudier l'opportunité du lancement de la PNO, tenant compte de la modification de la CCC.</p>
<p><b>2022-CP309</b></p>	<p><b>« Lentillons champenois »</b> - Demande de reconnaissance en IGP - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance en IGP de la dénomination "Lentillons champenois".</p> <p>La commission permanente a longuement discuté de la question de la dénomination, en s'étonnant que celle-ci ait dû être modifiée 3 fois (lentillon de Champagne, lentillon de la Champagne, lentillons champenois...) avant que le dossier n'arrive devant la commission permanente. Elle a regretté que le terme "Champagne" historiquement utilisé n'ait pu être maintenu.</p> <p>La commission permanente s'est inquiétée de certaines ouvertures proposées dans le cahier des charges et notamment concernant la possibilité de ne pas restreindre les variétés aux seules variétés historiques, considérant que la rédaction proposée permettait d'ouvrir la production à toute variété de l'espèce <i>Lens culinaris</i>. Elle a aussi émis des réserves sur les possibilités de re-semis de printemps.</p> <p>Enfin, elle a considéré que la disposition relative à l'interdiction des défanants chimiques était à supprimer du cahier des charges. Elle a souhaité que le travail de la commission d'enquête permette de préserver les caractéristiques spécifiques de ce produit.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable (13 votants - unanimité) au lancement de l'instruction.</p> <p>Elle a approuvé la désignation d'une commission d'enquête, composée de M. Didier MERCERON (président) et Mme. Benjamine VANDEPUTTE-RIBOUD, et approuvé sa lettre de mission.</p> <p>Enfin, elle a souhaité (13 votants - unanimité) que le groupement demandeur mette en</p>

	œuvre une pré-information auprès de la presse régionale et/ ou spécialisée soit réalisée.
<b>2022-CP310</b>	<p>« <b>Semoule de blé dur</b> » - Demande de reconnaissance en Label Rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance en Label Rouge pour de "la semoule de blé dur" déposée par le PAQ, et de l'analyse des services".</p> <p>Un membre indique que le mitadinage est l'une des principales caractéristiques surveillées par les producteurs de blé dur. Il note que le taux de mitadins contrôlés doit être inférieur à 15% en plus des autres impuretés qui doivent être inférieures à 12%. La tolérance d'impuretés semble haute (27%).</p> <p>Le représentant de la DGCCRF est dubitatif concernant les 2 CCC qui font référence au "jaune". Il s'interroge sur la façon dont peut être comprise la notion de "réseau protéique" par le consommateur. Les services rappellent que dans le cahier des charges il est indiqué que cette semoule de blé dur est à destination des fabricants de pâtes et non des consommateurs.</p> <p>Une alerte de la DGPE et d'un membre est faite : la commission d'enquête devra s'assurer que le cahier des charges ne soit pas bloquant pour d'autres entreprises et qu'il soit ouvert à tout type d'opérateurs.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, la commission permanente a donné un avis favorable à la majorité (13 votants : 12 oui – 1 abstention) au lancement de l'instruction du projet de reconnaissance en Label Rouge « Semoule de blé dur », qui sera identifié par le numéro provisoire LR 04/22.</p> <p>Elle a nommé (13 votants : 12 oui - 1 abstention) une commission d'enquête et a validé sa lettre de mission. La Présidente a proposé comme membres : Benoit DROUIN (président) et Luc PELCE.</p>
<b>2022-CP311</b>	<p>« <b>Melon</b> » - Demande de reconnaissance en Label Rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>Un membre souligne que le point essentiel de ce nouveau projet de cahier des charges Label Rouge pour le melon par rapport à celui déjà existant (le LA 05/91) concerne le taux de sucre :13° Brix minimum contre 12° Brix minimum pour le LA 05/91. Il relève également d'autres différences notables (exemple : obligation du recours au goutte à goutte pour irriguer). Il émet quelques réserves sur la méthode d'échantillonnage par lot proposée pour mesurer le taux de sucre. Cette méthode de mesure du taux de sucre sur un échantillon de 10 melons de chaque lot par le producteur, puis par l'agent agréé, est questionnée en miroir de la méthode de mesure du taux de sucre sur chaque melon (au moyen d'une topeuse) réalisée pour la production sous LA 05/91. Certains membres indiquent que le savoir-faire des opérateurs constitue le facteur le plus important pour arriver à un taux de sucre déterminé, notamment le critère couleur pour déclencher la récolte.</p> <p>Plusieurs remarques sont formulées sur l'itinéraire technique au sein du cahier des charges.</p> <p>Les valeurs de 70 unités par apport en azote organique et de 50 unités par apport en azote minéral sont jugées erronées.</p>

	<p>Les membres de la commission permanente considèrent qu'un point de maîtrise devra être introduit sur les IFT. Les services rappellent que le demandeur souhaiterait débattre de cette notion des IFT avec la commission d'enquête si l'instruction du dossier est lancée, avec nomination de celle-ci. Le demandeur avait initialement inséré une valeur de 8 IFT hors biocontrôle, qu'il a finalement retirée car cette dernière se situe dans la moyenne nationale pour la production de melon. L'obligation de formation phytosanitaire d'ordre réglementaire est demandée à la suppression.</p> <p>Il est précisé que l'irrigation au goutte à goutte avec paillage est devenue une pratique courante pour la production de melon en France. La valeur maximale de 600 m<sup>3</sup>/ha est jugée trop élevée. Certains membres font remarquer que la gestion de l'eau serait à supprimer du cahier des charges car ces aspects vont être de plus en plus soumis à des arrêtés préfectoraux.</p> <p>En ce qui concerne le dossier ESQS, il est demandé de retirer le descripteur "aspect vitreux/vitrescent" (résultat moins vitreux pour le Label Rouge) car il paraît évident que pour le produit Label Rouge ne sera pas vitreux/vitrescent.</p> <p>De nombreuses remarques sont émises sur la 3ème caractéristique certifiée communicante "culture respectueuse des ressources naturelles" qui sera à expertiser au regard des conditions de production. La DGPE partage cette remarque, avec une reformulation de la communicante attendue a minima.</p> <p>La DGCCRF souligne que les allégations du type "aspect frais ferme et propre" dans la description du produit du cahier des charges sont à enlever puisque la réglementation l'exige.</p> <p>En l'absence d'autres remarques, la commission permanente a donné un avis favorable (13 votants : 12 oui - 1 abstention) au lancement de l'instruction du projet de reconnaissance en Label Rouge « Melon », qui sera identifié par le numéro provisoire LR 03/22.</p> <p>Elle a nommé (13 votants : 12 oui - 1 abstention) une commission d'enquête et a validé sa lettre de mission. La Présidente a proposé comme membres : Mathieu DONATI (président) et Nelly MAKOWSKI.</p>
<p><b>2022-CP312</b></p>	<p><b>LA n° 05-87 « Gazon de haute qualité »</b> - Demande de modification - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du LA 05/87 « Gazon de haute qualité » et du projet de dossier ESQS en mode 2 accompagnant cette demande.</p> <p>Un membre s'est interrogé sur le fait que le projet de dossier ESQS ait déjà été expertisé par la commission nationale ESQS, ce qui pose question car cette consultation se trouve avant le lancement d'instruction relevant de la compétence de la commission permanente. Selon lui, il faut par ailleurs être attentif à ce que la commission nationale ESQS ne devienne pas un passage obligé avec un risque d'inflation de dossiers soumis.</p> <p>Un membre estime qu'un point majeur n'est pas testé dans l'ESQS à savoir la reprise du gazon en lien avec les taux de germination des espèces en mélange, cela devra être expertisé par la commission d'enquête. Un autre membre complète ce point en soulignant qu'il ne trouve pas d'éléments dans le dossier ESQS sur les capacités d'implantation du gazon en fonction de sols mais uniquement des descripteurs sur le gazon une fois implanté. Le compte-rendu en cours de la commission nationale ESQS indique que ce point a été discuté avec l'ODG qui a accepté de l'expertiser dans la prochaine évolution du protocole ESQS.</p>

	<p>Un membre répond qu'une partie de ces critères d'implantation ou de repousse sont testés indirectement via le contrôle SOC (Service officiel de contrôle et de certification des semences). Les services indiquent en effet que des taux de germination minimaux sont déjà fixés par la réglementation générale, qu'ils sont assez élevés autour de 80 % selon les espèces à gazon, et qu'ils sont bien contrôlés par le SOC au niveau des semences de variétés pures.</p> <p>D'autres membres se sont interrogés sur les modalités de suivi des parcelles sur lesquelles se déroulent les tests ESQS. Il reviendra à la commission d'enquête d'étudier ce protocole.</p> <p>Un membre trouve qu'il manque dans le dossier un usage spécifique utile pour le consommateur : il s'agit du gazon de regarnissage. Par ailleurs, il se pose la question du maintien de la qualité supérieure des conditionnements en plus grande quantité qui ne seraient pas utilisés en totalité et rapidement par le consommateur.</p> <p>Le représentant de la DGCCRF réagit sur l'alerte des services concernant la CCC comportant le terme "stable" : plutôt que retirer ce terme pourquoi ne pas préciser le pourcentage d'espèce. Ce point sera à expertiser en lien avec l'étiquetage et les mentions réglementaires prévues pour ce produit.</p> <p>La représentante de la DGPE estime que la nomination d'une commission d'enquête est indispensable. Par ailleurs, la CCC indiquant une composition "adaptée à sa catégorie d'usage" apparaît redondante avec les deux dernières CCC précisant justement les critères d'adaptation recherchés.</p> <p>La commission permanente a pris note de ces remarques.</p> <p>Compte tenu de l'ancienneté du Label Rouge, de l'ampleur des modifications apportés, et de la mise en place d'un dossier ESQS en mode 2 expérimental, la commission propose de nommer une commission d'enquête pour étudier ce travail conséquent réalisé par l'ODG.</p> <p>Outre ses missions habituelles, la commission d'enquête devra étudier les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le protocole ESQS et notamment les modalités de mise en place et de suivi des parcelles, l'éventualité de descripteurs concernant l'implantation et la repousse des gazons en fonction des sols,</li> <li>- La formulation des CCC concernant la question de la stabilité des compositions, de leur étiquetage et aussi éviter la redondance entre elles,</li> <li>- Les catégories d'usage et notamment la place des gazons de regarnissage au sein du label rouge</li> <li>- Le maintien de la qualité supérieure de ce label rouge en cas d'achat et d'utilisation tardive ou fractionnée des semences par le consommateur.</li> </ul> <p>En l'absence d'autres remarques, la commission permanente a jugé à l'unanimité (13 votants) les modifications majeures. Elle a nommé à l'unanimité (13 votants) une commission d'enquête. La Présidente a proposé comme membres : Hervé JUIN (président) et Julien GODET.</p>
<p><b>2022-CP313</b></p>	<p><b>Cahiers des charges des Labels Rouges n° LA 09/82 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - LA 01/78 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - LA 06/88 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - LA 03/00 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - LA 07/71 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - LA 21/01 « Poulet noir fermier</b></p>



	<p><b>élevé en plein air, entier et découpes, frais » - LA 18/92 « Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - LA 31/88 « Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - LA 21/94 « Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - LA 06/10 « Poularde jaune fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée » - LA 09/94 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée » - LA 04/07 « Chapon de pintade fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - LA 19/87 « Dinde fermière élevée en plein air, entière fraîche » - LA 15/93 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche » - ODG SEQUOIA - Demande de modifications - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Demande d'abrogation</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>Un membre a fait remarquer que selon lui la mise en conformité des cahiers des charges avec les conditions de production communes tend à uniformiser l'ensemble des cahiers des charges de volailles Label Rouge. Un autre a complété en estimant qu'un nivellement vers le bas des conditions de production pourrait à terme entraîner un manque de différenciation entre les volailles Label Rouge et les volailles standards. Un membre a répondu que les volailles Label Rouge étaient en grande partie commercialisées avec une IGP et que cela constituait en soit une spécificité. De plus, cette relative homogénéité a permis à la filière d'être résiliente lors de la crise d'influenza aviaire en permettant une entraide entre groupements. Ainsi les commandes ont pu être en partie honorées limitant l'impact de l'IAHP sur la filière. Un autre membre a contesté ces remarques en rappelant notamment que les CPC sont déjà au-dessus du standard avec plus de 130 critères, que les volailles Label Rouge sont issues de souches à croissance lente, et qu'en terme de qualités organoleptiques, il y a une réelle différence entre les volailles Label Rouge et standard.</p> <p>Sur les ajustements des plans d'alimentation, un membre s'est interrogé sur la suppression du taux minimum de blé remplacé par un taux maximum. Il a été expliqué que cette modification visait à apporter plus de flexibilité dans la formulation des aliments sans modifier le pourcentage de céréales et produits dérivés de céréales dont le taux est fixé à 75% ou 80% minimum selon les cahiers des charges concernés.</p> <p>Un membre est intervenu sur le nombre important de cahiers des charges quasi-similaires compliquant, d'une part la gestion administrative des cahiers des charges pour les services et, à terme le développement des produits élaborés. Les services ont répondu que la multiplicité des cahiers des charges était historique et liée aux variantes en termes de caractéristiques certifiées communicantes (CCC), de contrôle et traçabilité afférentes. Le membre a répondu que dans ce cas-là, les membres du comité devraient revoir leur position sur les variantes possibles en termes de CCC au sein d'un seul cahier des charges.</p> <p>La commission a considéré les modifications comme mineures (12 votants : 11 mineures – 1 abstention) et a proposé à la majorité (12 votants : 11 oui – 1 abstention) l'homologation de ces cahiers des charges sous réserve de la suppression des critères S23 et S24 (DLC) de l'ensemble des cahiers des charges et de l'homologation des CPC dites v3.</p> <p>La commission a également approuvé la validation des dossiers ESQS par Directrice (12 votants : 11 oui – 1 abstention).</p>
<p><b>2022-CP314</b></p>	<p><b>Cahiers des charges des Labels Rouges n° LA 08/87 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais » - LA 03/17 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - LA 01/18 «</b></p>

	<p><b>Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé » - LA 14/98 « Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais » - LA 16/91 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche » - ODG Alsace Volaille - Demande de modifications - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>Un membre s'est questionné sur les volailles abattues rituellement et estampillées telles quelles afin que le consommateur en soit informé. Les services ont répondu que les conditions de classement des volailles issues de l'abattage rituel étaient encadrées dans les cahiers des charges (carcasses déclassées issues d'abattage rituel ne sont pas labellisées, de plus l'étiquetage des volailles Label Rouge abattues rituellement sont encadrées dans les CPC (critère C129)). Ainsi, dans le cadre du Label Rouge, cette spécificité est garantie.</p> <p>La commission a considéré les modifications comme mineures (12 votants : 11 mineures –1 abstention) et a proposé à la majorité (12 votants : 11 oui –1 abstention) l'homologation de ces cahiers des charges sous réserve de l'homologation des CPC dites v3.</p> <p>La commission a également approuvé la validation des dossiers ESQS par Directrice (12 votants : 11 oui – 1 abstention).</p>
<p><b>2022-CP315</b></p>	<p><b>Label Rouge N° LA 27/06 « Conserves de thon » - Dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure - Mode 1 – Demande de modification</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier ESQS des "Conserves de thon" déposé par Poissons Bleus de Bretagne.</p> <p>Un membre s'étonne de l'importance donnée à l'aspect démoulage dans la grille de caractérisation. L'aptitude au démoulage est davantage liée au cerclage de la boîte qu'au produit en tant que tel. A ce titre, il estime que ce critère ne peut être comparé que si les boîtes sont serties de manière identique, ce point serait à prendre en compte dans le choix du PCC.</p> <p>Les services indiquent qu'en l'absence de modification du cahier des charges tel qu'envisagé par l'ODG, notamment sur le process des conserves de thon à l'huile, une évolution de la grille de caractérisation de cette recette devra obligatoirement être proposée.</p> <p>En l'absence d'observations complémentaires, la Présidente propose le vote du dossier. La commission permanente a validé le dossier ESQS (13 votants : 12 oui – 1 non).</p>
<p><b>2022-3QD1</b></p>	<p><b>Question diverse : information sur le plan de contrôle renforcé dans le cadre de la demande de modification temporaire pour les CPC « palmipèdes gavés » en Label Rouge et les IGP « Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) »</b></p> <p>Conformément à la demande de la commission permanente du 19 mai dernier, la commission permanente est informée que des avenants aux plans de contrôles des CPC "Palmipèdes gavés" en Label Rouge et de l'IGP « Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) » ont été proposés par l'organisme de défense et de gestion (ODG) et l'organisme certificateur (OC). Ces derniers ont été approuvés par la Directrice de l'INAO.</p>

	<p>Ces deux avenants prévoient une déclaration de mise en place de canetons en cas de mixité (SIQO avec non SIQO) de l'opérateur auprès de l'organisme de défense et de gestion (ODG) sous 10 jours. Ensuite sous 3 jours, l'ODG transmet l'information à l'organisme certificateur (OC) qui réalisera un contrôle des exploitations concernées.</p> <p>La commission permanente a considéré que la fréquence de contrôle prévue dans les plans de contrôle justifie la demande formulée dans le cadre des demandes de modifications temporaires octroyées.</p>
--	---

**Prochaine séance : mercredi 5 octobre 2022**