

<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 5 octobre 2022</i>	
<b>2022-CP500</b>	<b>DATE : 5 octobre 2022</b>

**Personnes présentes :**

**Mme la Présidente Dominique HUET**

Philippe BLAIS, Pascal BONNIN, Philippe DANIEL, Mathieu DONATI, Benoit DROUIN, Alexandra GRIGNON, Jean-Yves GUYON, Mathieu LABARTHE, Remi LECERF, Benoit LEMELLE, Nelly MAKOWSKI, Arnaud MANNER, Didier MERCERON, Jean-Marc POIGT, Jean-François ROLLET

**Assistaient également à la commission permanente**

- Nicolas CHEREL Commissaire du gouvernement
- Marion LOUIS de la DGPE
- Xavier ROUSSEAU de la DGCCRF

**Agents INAO :**

-Carole LY directrice par intérim de l'INAO

Julie BARAT, Alexandra OGNOV, Diane SICURANI, Christelle MARZIN, Bastien BULLIER, Claire BABOILLARD, Sabine EDELLI, Joachim HAVARD, Franck VIEUX, Julien PILLOT

**H2COM : M. MOM**

**Membres excusés**

Chantal BRETHERS, Pierre CABRIT, Magalie CHEVALIER

\* \*  
\*

<b>2022-CP501</b>	<b>Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 29 juin 2022</b>  La commission permanente a approuvé (14 votants - unanimité) le résumé des décisions prises de la séance du 29 juin 2022.
<b>2022-CP502</b>	<b>Compte rendu analytique de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 29 juin 2022</b>  La commission permanente a approuvé (14 votants - unanimité) le compte-rendu analytique de la séance du 29 juin 2022.
<b>2022-CP503</b>	<b>« Tome fraîche de l'Aubrac » - Demande d'enregistrement en IGP - 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</b>  La commission permanente a pris connaissance du dossier.  Ella a considéré que la question de la Commission européenne est pertinente au regard de la réputation qui est davantage portée par l'aligot et considère que les réponses proposées sont satisfaisantes.  Elle a mis un avis favorable (15 votants - unanimité) à la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition (dont la durée est de quinze jours étant dans le cadre de la procédure européenne d'instruction de la demande).  Sous réserve de l'absence d'opposition au cours de cette procédure nationale d'opposition, la commission permanente a approuvé (15 votants - unanimité) le cahier des charges modifié.
<b>2022-CP504</b>	<b>Label Rouge LA 25/89 « Huîtres fines de claire vertes » - Validation du dossier ESQS modifié</b>  La commission permanente a pris connaissance du dossier. Il a été rappelé que ce dossier est présenté de nouveau pour valider les propositions d'expérimentation demandées par la commission permanente avant la réalisation des analyses sensorielles sur la prochaine période de commercialisation.  Un membre a fait remarquer que la grille de caractérisation comporte beaucoup de descripteurs visuels, certains posent question car ils sont propres à l'huître fine de claire verte à la différence du PCC (huître non affinée). Cela ne lui apparaît pas très pertinent. Un membre estime qu'il est nécessaire de renforcer les descripteurs en lien avec le goût du produit. Un autre membre a estimé que 3 critères prioritaires ne sont pas suffisants.  Plusieurs membres ont exprimé le souhait que la grille expérimentale soit testée avant la validation du dossier. Après avoir rappelé le cadre des expérimentations proposées pour

	<p>certaines dossiers ESQS, les services ont répondu qu'il était proposé de présenter les résultats à la CN ESQS entre les 2 cycles de tests. La CN ESQS pourra émettre des recommandations, notamment pour retravailler les descripteurs prioritaires en cas de résultats non conformes pour faire évoluer le dossier.</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable à la validation du dossier ESQS (15 votants : 9 oui et 6 abs).</p>
<b>2022-CP505</b>	<p><b>Label Rouge LA 21/06 « Œufs de poules élevées en plein air »</b> Demande de modification – Examen de l'opportunité de lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier.</p> <p>Un membre a fait remarquer que le terme "d'œufs liquides" dans le titre du cahier des charges n'est pas approprié, il serait plus juste de parler "d'ovoproduits liquides". Il a exprimé son regret quant à la suppression de le 3ème CCC (caractéristique certifiée communicante) sur l'identification et le suivi de chaque œuf du producteur jusqu'au point de vente qui permettait de compléter les contrôles réalisés par la DGCCRF et d'assurer au consommateur un contrôle supplémentaire jusqu'au point de vente.</p> <p>Dans la mesure où les CCC sont modifiées, la commission permanente a considéré la modification comme majeure à l'unanimité (15 votants : 15 majeures) et est favorable au lancement d'instruction de cette demande sans nomination d'une CE à l'unanimité (15 votants).</p>
<b>2022-CP506</b>	<p><b>Label Rouge LA 19/02 « Produits transformés de canards mulards »</b> - Demande de modification temporaire</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification temporaire sur la réduction du délai de maturation des foies gras et des confits en conserve de 3 mois à 1 mois du 15/08 au 31/12/2022.</p> <p>Considérant que cette demande s'inscrit dans la continuité de celles accordées en 2016, 2017 et 2021, que les tests sensoriels présentés à l'appui de la demande n'ont pas révélé de baisse de la qualité supérieure des produits transformés testés et dans la mesure où l'ODG a déposé une demande de modification pérenne du cahier des charges LA 19/02 sur ce critère notamment, la commission permanente a émis un avis favorable à l'unanimité pour cette demande (13 votants) du 15/08 au 31/12/2022.</p>
<b>2022-CP507</b>	<p><b>Label Rouge LA 04/20 « Viandes, abats et préparations de viande, frais ou surgelés, de porc »</b> - Demande de modification – Examen de l'opportunité de lancement de l'instruction</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>Un membre a considéré que malgré la situation compliquée du marché des aliments sans OGM, la diversité de l'alimentation porcine pouvait permettre des alternatives à la réintroduction des aliments pouvant contenir des OGM.</p> <p>La possibilité de modifier un cahier des charges pour motif économique a également été débattue ainsi que le contexte qui a abouti à l'homologation de ce cahier des charges.</p> <p>D'une manière générale, par équité de traitement avec les autres dossiers pour lesquels la suppression de l'obligation d'utiliser des aliments sans OGM a été entérinée, les</p>

	<p>membres de la commission permanente ont considéré que cette demande devrait être approuvée.</p> <p>La commission permanente a donné un avis favorable à la demande de modification et a jugé la modification mineure (15 votants : 14 oui, 1 abs). Elle a proposé l'homologation du cahier des charges modifié et a approuvé la modification du dossier ESQS (15 votants : 14 oui, 1 non).</p>
<b>2022-CP508</b>	<p><b>Label Rouge LA 35/06 « Viandes fraîches et surgelées, préparations dérivées et abats frais de porc » - Demande de modification – Examen de l'opportunité de lancement de l'instruction</b></p> <p>Dossier retiré de l'ordre du jour</p>
<b>2022-CP509</b>	<p><b>Label Rouge LR « Plant de tomate de jardin » – Demande de reconnaissance – Examen de l'opportunité de lancement de l'instruction</b></p> <p>La Commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance en Label Rouge « Plants potagers : tomate » présentée par Excellence Végétale et de l'analyse des services.</p> <p>Le représentant de la DGCCRF a pris bonne note de l'alerte des services de l'INAO, concernant la correction à prévoir du nom du label, en ne visant que le seul produit effectivement candidat au label (le plant de tomate). Il a ajouté que les modalités d'étiquetage constituaient bien des mentions complémentaires à la réglementation nationale (photo de variété, QR code de conseils de plantation). Comme pour l'examen durant cette même séance du dossier Label Rouge « sapin de Noël coupé », il conviendra d'avoir la même position sur le retrait dans le cahier des charges de l'accord d'engagement producteur/distributeur sur la mise en vente du produit. Enfin, des précisions ont été demandées sur la notion de « chromo solidaire au contenant ».</p> <p>Plusieurs membres se sont interrogés sur l'absence d'éléments ou de descripteurs sur la qualité des fruits récoltés au-delà de la qualité du plant potager seul. Les services ont confirmé que des éléments existent bien tant dans la sélection des variétés que dans le protocole ESQS mais que la plupart de ces éléments ont été retirés pour ne pas apporter de la confusion entre la qualité supérieure du plant potager (objet du label) et celle d'un fruit sous SIQO.</p> <p>Un membre a estimé que la formulation de la seconde CCC (caractéristique certifiée communicante) : « Plant vigoureux et équilibré » pourrait être mieux explicitée en référence aux critères visés par le cahier des charges.</p> <p>Certaines informations complémentaires ont été demandées par plusieurs membres sur la confirmation de l'exclusion à la certification en Label Rouge des plants greffés et des jeunes plants à repiquer, les raisons de l'absence de règles relatives à la production des semences et/ou jeunes plants ainsi que les raisons d'une dualité des modes de fertilisation (conventionnel et agriculture biologique).</p> <p>Un membre a déploré que la cible professionnelle soit écartée, mais ceci est lié en partie à la différence entre les modes de production amateur et professionnel.</p> <p>La représentante de la DGPE s'est interrogée sur le fait que tous les segments de tomate envisagés, conformément au référentiel DGCCRF, avaient pu être testés, et que ce point puisse être vérifié lors de l'instruction.</p>

	<p>Un membre a souhaité que des précisions sur la qualité sanitaire exigée pour des plants potagers candidats au Label Rouge soient apportées. Les services ont précisé que le projet en l'état s'en remettait tout d'abord à la réglementation générale, déjà précise pour des plants potagers mis à destination du consommateur, et s'imposait donc pour faire des autocontrôles et tris obligatoires certifiés au niveau des jeunes plants et des plants prêts à l'expédition.</p> <p>Certains membres se sont interrogés sur le contenu et la contrôlabilité des consignes de transport et des bonnes pratiques de tenue des produits en point de vente. Les services ont rappelé que le projet en l'état ne prévoyait que l'obligation pour les opérateurs de fournir un document reprenant ces consignes ou bonnes pratiques aux parties concernées. Il a été ajouté que comme indiqué en alerte, ce point pourra faire l'objet lors de l'instruction d'une attention particulière par la commission d'enquête en prenant notamment pour exemple les dates limites de vente pour les poissons entiers Label Rouge.</p> <p>La commission permanente s'est prononcée à l'unanimité pour le lancement de l'instruction de cette demande (15 votants) et a décidé à l'unanimité de nommer une commission d'enquête (15) composée de P. DANIEL (Président) et S. DELAURIER (membre). Cette commission d'enquête sera chargée de l'examen du projet de reconnaissance en prenant en compte les demandes d'informations complémentaires faites en séance sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le nom du label en correspondance avec le produit réellement candidat, le plant de tomate,</li> <li>- le champ de certification excluant bien les plants greffés et les semis ou jeunes plants,</li> <li>- la formulation de la seconde caractéristique certifiée « Plant vigoureux et équilibré » au regard des critères concernés du cahier des charges,</li> <li>- la place éventuelle d'éléments ou descripteurs organoleptiques relatifs aux fruits, sans confusion avec les autres Label Rouge agro-alimentaires,</li> <li>- l'absence de règles relatives à la production des semences et/ou jeunes plants ainsi que les raisons d'une dualité des modes de fertilisation (conventionnel et agriculture biologique),</li> <li>- les contrôles proposés concernant la qualité sanitaire du plant potager de tomate,</li> <li>- les conditions d'un maintien de la qualité supérieure des plants de tomate en point de vente, en réexaminant les propositions faites (consignes, chartes et accord d'engagement) au regard notamment d'exemple comme les dates limites de vente prévues pour les poissons entiers Label Rouge,</li> <li>- les modalités d'étiquetage comportant un chromo « solidaire » au contenant,</li> <li>- la fréquence de tests de suivi de la qualité supérieure des différents segments de plants de tomate.</li> </ul>
<p><b>2022-CP510</b></p>	<p><b>Label Rouge LA 05/16 « Sapin de Noël coupé »</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 du cahier des charges du Label Rouge LA 05/16 « Sapin de Noël coupé » et de l'analyse des services.</p> <p>Le représentant de la DGCCRF et plusieurs membres ont partagé l'analyse des services de l'INAO ayant conduit, avec l'accord de l'ODG, à supprimer la disposition relative à la présence obligatoire dans le cahier des charges et en annexe d'un accord d'engagement entre les producteurs et distributeurs portant sur la mise en vente du produit.</p> <p>La commission a pris bonne note de la demande de passage d'une date de début d'expédition fixe au 30 novembre à une date glissante (lundi précédant le premier week-end de décembre).</p>

	<p>Un membre s'est interrogé sur la formule retenue quant à la date de première commercialisation fixée au premier weekend « entier » du mois de décembre, pouvant conduire à des décalages en cas de weekend à cheval entre les deux mois. Certains ont évoqué aussi l'angle commercial de cette proposition.</p> <p>Les services ont confirmé cet angle mais qu'il s'agissait aussi, selon l'ODG et dans le plan de développement de ce Label Rouge, d'une question d'image du produit. D'autres membres ont cependant noté que cette proposition de l'ODG résultait de l'expérience acquise par les opérateurs en accord avec les distributeurs membres associés au sein de l'ODG.</p> <p>La commission permanente a considéré comme mineure la demande de modification proposée en séance, sous réserve du retrait de l'obligation d'un accord d'engagement producteur/distributeur au point 5.2.7 du cahier des charges et de son modèle type en annexe 3 (15 votants : 14 oui - 1 abs).</p> <p>La commission permanente a approuvé, avec la même réserve, l'homologation du LA 05/16 « Sapin de Noël coupé » modifié. (15 votants : 14 oui - 1 abs)</p>
<p><b>2022-CP511</b></p>	<p><b>« Sel de l'Île de Ré » / « Fleur de sel de l'Île de Ré » - Demande d'enregistrement en IGP</b> - Réponses aux demandes de renseignements complémentaires de la Commission européenne - Projet de modification du document unique - Projet de modification du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier.</p> <p>Une faute d'accord est à corriger sur la phrase suivante dans le projet de réponse : "Granulométrie du « Sel de l'Île de Ré », brut de récolte, couramment appelés gros sel au minimum 90% du sel a une granulométrie inférieure à 8mm".</p> <p>Elle a mis un avis favorable (15 votants - unanimité) à la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition (dont la durée est de quinze jours étant dans le cadre de la procédure européenne d'instruction de la demande).</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition au cours de cette procédure nationale d'opposition, la commission permanente a approuvé (x votants) le cahier des charges modifié.</p>
<p><b>2022-CP512</b></p>	<p><b>Label Rouge « Charcuteries » LA 02/10, LA 09/91, LA 02/08, LA 03/08, LA 04/08, LA 13/08 - Validation de dossiers ESQS</b></p> <p>Philippe DANIEL (vice-président) a assuré la présidence de la séance.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de validation de 6 dossiers ESQS.</p> <p>La commission permanente a débattu du choix du produit courant de comparaison (PCC) pour les Labels Rouges LA 02/10, LA 02/08 et LA 03/08 pour lesquels, il a été utilisé un produit de type "premier prix" et s'est interrogé sur la possibilité de juger les résultats conformes dans ce contexte. Elle a décidé que ce type de produit ne pouvait être utilisé sans une justification suffisamment précise et acceptable reposant notamment sur la démonstration qu'il constituait le "cœur du marché" de la catégorie produit. Pour les produits de charcuterie, le cœur de marché peut différer selon les catégories de produits. Il a été rappelé que les dossiers ESQS répondaient à la trame-type validé par les instances.</p>

Un membre a rappelé que l'évolution des CPC "Produits de charcuterie" imposera que le produit courant de comparaison soit un produit de catégorie "supérieur" pour certaines catégories de produits.

La commission permanente a souligné que la justification portant sur la commercialisation du produit Label Rouge auprès de la Restauration Hors Domicile ne pouvait pas être jugée suffisante dans la mesure où une commercialisation en GMS était également possible.

La montée en gamme des produits standards a été évoquée et par conséquent, la nécessité de tout mettre en œuvre pour disposer de produits Label Rouge suffisamment qualitatifs. Cette exigence ne peut s'accorder avec une comparaison portant sur un produit de type premier prix.

Les services de l'état ont rappelé que les dispositions du Code Rural et de la Pêche Maritime en matière de produit courant de comparaison devaient être dans tous les cas, respectées. Ainsi, le choix d'un produit courant de comparaison suffisamment représentatif du marché devait être recherché.

L'avis général des membres de la commission permanente s'est orienté vers une exclusion des produits de type premier prix comme PCC, sauf justification apportée par l'ODG que ce produit premier prix constituait bien le cœur de marché sur lequel le produit Label Rouge était positionné.

La commission permanente a également débattu du résultat du dernier test hédonique pour le LA 04/08 pour lequel il ne s'est pas révélé significativement différent en faveur du produit Label Rouge. La commission permanente a regretté l'absence de mesures correctives mises en place par l'ODG. Il a été précisé qu'un nouveau test hédonique sera réalisé en 2023 pour lequel les services ont apporté des préconisations afin de mieux cibler le prélèvement du PCC.

La commission permanente s'est prononcée pour l'ajout systématique dans les dossiers ESQS de la phrase suivante : Le choix d'un produit courant de comparaison de type « premier prix » ou « hard discount » ne peut être accepté qu'après démonstration par l'ODG de son positionnement en tant que « cœur du marché ».

En l'absence d'autres remarques, la commission permanente a procédé aux votes.

Pour le LA 02/10 « Rillettes pur porc », le résultat du vote de la commission permanente n'a pas permis de rendre un avis (13 votants : 3 oui, 4 non et 6 abstentions). Conformément au règlement intérieur, l'avis du président a été sollicité, celui-ci s'est prononcé en faveur de la validation du dossier ESQS à condition que les prochains tests portent sur un PCC qui n'est pas 1er prix ou bien que l'ODG apporte des éléments précis et étayés justifiant ce choix.

Pour le LA 09/91 « Jambon cru de pays », la commission permanente s'est prononcée en faveur de la validation du dossier ESQS (13 votants : 11 oui et 2 abstentions).

Pour le LA 02/08 « Saucisses et saucissons secs, recette à base principalement de porc charcutier », le résultat du vote de la commission permanente n'a pas permis de rendre un avis (13 votants : 3 oui, 4 non et 6 abstentions). Conformément au règlement intérieur, l'avis du président a été sollicité, celui-ci s'est prononcé en faveur de la validation du dossier ESQS à condition que les prochains tests portent sur un PCC qui n'est pas 1er prix ou bien que l'ODG apporte des éléments précis et étayés justifiant ce choix. La phrase sur les produits 1er prix devra également être ajoutée dans le dossier ESQS avant son approbation.

	<p>Pour le LA 03/08 « Saucisses et saucissons secs, recette à base principalement de coche », le résultat du vote de la commission permanente n'a pas permis de rendre un avis (13 votants : 3 oui, 4 non et 6 abstentions). Conformément au règlement intérieur, l'avis du président a été sollicité, celui-ci s'est prononcé en faveur de la validation du dossier ESQS à condition que les prochains tests portent sur un PCC qui n'est pas 1er prix ou bien que l'ODG apporte des éléments précis et étayés justifiant ce choix. Une phrase devra également être ajoutée dans le dossier ESQS à condition que les prochains tests portent sur un PCC qui n'est pas 1er prix ou bien que l'ODG apporte des éléments précis et étayés justifiant ce choix. La phrase sur les produits 1er prix devra également être ajoutée dans le dossier ESQS avant son approbation.</p> <p>Pour le LA 04/08 « Jambon sec supérieur », le résultat du vote de la commission permanente n'a pas permis de rendre un avis (13 votants : 4 oui, 2 non et 7 abstentions). Conformément au règlement intérieur, l'avis du président a été sollicité, celui-ci s'est prononcé en faveur de la validation du dossier ESQS.</p> <p>Pour le LA 13/08 « Saucisse fraîche et chair à saucisse », la commission permanente s'est prononcée en faveur de la validation du dossier ESQS (13 votants : 12 oui et 1 abstention).</p>
<p><b>2022-CP513</b></p>	<p><b>Label Rouge n° LA 15/98 « Lingot » - Label Rouge n° LA 19/06 « Flageolet vert »</b> - Demande de modification temporaire - Avis sur la modification temporaire des cahiers des charges</p> <p>La demande de modification temporaire de l'ODG porte sur les critères CQ17 (LA 15/98) et CQ19 (LA 19/06) des cahiers des charges, avec un allongement de la DDM de 6 mois de la récolte 2021 restant à conditionner : <i>'La DDM est fixée à <del>18</del> 24 mois après le mois de récolte. Indication du mois et de l'année de récolte'</i>.</p> <p>Des précisions ont été demandées sur la 1ère caractéristique certifiée communicante (CCC) « récolte de l'année » commune aux deux labels rouges : est-ce qu'il s'agit de l'année calendaire ou de l'année de récolte ? Certains membres ont suggéré de revoir cette communicante à l'occasion d'une future modification pérenne des cahiers des charges dans le but de la clarifier.</p> <p>Il a été demandé si, pour les lots issus de la récolte 2021 qui bénéficieraient de la modification temporaire, il était possible de préciser dans la 1ère CCC qu'il s'agit de la récolte de l'année 2021 sur les conditionnements déjà pré-imprimés ?</p> <p>Un membre de la commission permanente a affirmé que c'est la première fois qu'une modification temporaire de telle sorte était présentée, pour, d'après ses propos, "une régulation de marché" avec une demande portant sur l'année de récolte précédente.</p> <p>Plusieurs membres se sont rejoints sur le fait que l'ODG a intégré trop de contraintes avec cette DDM de 18 mois inscrite dans les cahiers des charges alors que les produits sont qualitatifs. Ce point pourrait être revu lors d'une modification pérenne des cahiers des charges.</p> <p>Enfin, il a été expliqué qu'il existait souvent une confusion entre la DDM et la DLUO dans l'esprit du consommateur ; d'où la pratique de retrait des lots des magasins 6 mois avant la fin de DDM des produits.</p> <p>La commission permanente a approuvé à l'unanimité (14 votants) la modification temporaire pour les deux cahiers des charges des labels rouges LA 15/98 « Lingot » et LA 19/06 « Flageolet vert ».</p>

<p><b>2022-CP514</b></p>	<p><b>IGP « Saint-Marcellin »</b> - Demande de modification temporaire - Avis sur la demande de modifications temporaires du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>La commission permanente a débattu de la modification consistant à abaisser les superficies en herbe pâturée ou servant à l'affouragement en vert par vache laitière de 20 ares à 15 ares, considérant que cette demande conduit à une intensification qui apparaît contradictoire avec la situation climatique. La commission permanente exprime ses réserves sur cette modification, notamment dans une hypothèse de demande de modification pérenne qui nécessiterait que des explications soient apportées par l'ODG.</p> <p>La commission permanente a approuvé (15 votants – 13 oui – 2 abstentions) l'ensemble des modifications temporaires demandées ainsi que leurs durées :</p> <p>Au chapitre 7 – « La description de la méthode d'obtention », rubrique « La Production laitière », durant la période du 1er juillet 2022 au 15 mai 2023, les termes :</p> <p><i>« L'autonomie alimentaire : au moins 80% de la matière sèche de la ration totale annuelle doit être issue de la zone.</i></p> <p><i>L'herbe sous toutes ses formes représente au moins 50% matière sèche de la ration de base annuelle.</i></p> <p><i>Le foin représente pour les quatre mois d'hiver (décembre, janvier, février, mars) : 15% de la matière sèche de la ration de base. »</i></p> <p>sont remplacés par les termes :</p> <p><i>« L'autonomie alimentaire : au moins 70% de la matière sèche de la ration totale annuelle doit être issue de la zone.</i></p> <p><i>L'herbe sous toutes ses formes représente au moins 40% matière sèche de la ration de base annuelle.</i></p> <p><i>Le foin représente pour les quatre mois d'hiver (décembre, janvier, février, mars) : 10% de la matière sèche de la ration de base. »</i></p> <p>Au chapitre 7 – « La description de la méthode d'obtention », rubrique « La Production laitière », pour l'année 2022, les termes :</p> <p><i>« Les vaches laitières doivent être au pré pendant un minimum de 180 jours par an.</i></p> <p><i>La surface en herbe pâturée ou servant à l'affouragement en vert doit être de 20 ares minimum par vache laitière.»</i></p> <p>sont remplacés par les termes :</p> <p><i>« Les vaches laitières doivent être au pré pendant un minimum de 150 jours par an.</i></p> <p><i>La surface en herbe pâturée ou servant à l'affouragement en vert doit être de 15 ares minimum par vache laitière.»</i></p>
<p><b>2022-CP515</b></p>	<p><b>IGP « Agneau du Quercy » - Label Rouge LA 07/07 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 13 à 22 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours »</b> - Demandes de modification temporaire - Avis sur les demandes de modification temporaire des cahiers des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier et n'a pas émis d'observations.</p> <p>La commission permanente a approuvé à l'unanimité (13 votants) l'ensemble des modifications temporaires demandées des cahiers des charges LA 07/07 et de l'IGP « Agneau du Quercy » ainsi que leurs durées, du 5 octobre au 27 novembre 2022.</p>

<p>Pour le cahier des charges Label Rouge du LA 07/07 :</p>	
<p>Titre et/ou numérotation de la rubrique concernée</p>	<p>- En page de garde :</p>
<p><b>POINT DU CAHIER DES CHARGES EN VIGUEUR</b></p> <p>Rédaction de la disposition avant la modification temporaire</p>	<p>« <i>Caractéristiques certifiées communicantes :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Agneau nourri par tétée au pis au moins 70* jours et âgé au maximum de 150 jours</i></li> <li>- <i>Identifié de la ferme jusqu'au point de vente</i></li> </ul> <p><i>* ou jusqu'à l'abattage si abattu entre 60 et 69 jours »</i></p>
<p><b>MODIFICATION PROPOSEE</b></p> <p>Rédaction de la disposition prenant en compte la modification temporaire</p>	<p>« <i>Caractéristiques certifiées communicantes :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Agneau nourri par tétée au pis au moins 70* jours et âgé au maximum de 150 jours</i></li> </ul> <p><b><i>Ou agneau nourri par tétée au pis au moins 70* jours et âgé au maximum de 160 jours</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Identifié de la ferme jusqu'au point de vente</i></li> </ul> <p><i>* ou jusqu'à l'abattage si abattu entre 60 et 69 jours »</i></p>
<p>Titre et/ou numérotation de la rubrique concernée</p>	
<p>Au chapitre 3.1 présentation du produit</p>	
<p><b>POINT DU CAHIER DES CHARGES EN VIGUEUR</b></p> <p>Rédaction de la disposition avant la modification temporaire</p>	<p>« <i>La viande et les abats d'agneau Label Rouge LA 0707 proviennent d'agneaux de 13 à 22 kg carcasse, ayant été nourris par tétée au pis au moins 70 jours (ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours) et âgés de 60 à 150 jours. »</i></p> <p>[...]</p> <p><i>Les caractéristiques de la viande d'agneau sont :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Issue d'agneau ayant été nourri par tétée au pis jusqu'à 70 jours minimum, ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours</i></li> <li>- <i>Issue d'agneau jeune (de 60 à 150 jours) »</i></li> </ul> <p>[...]</p>
<p><b>MODIFICATION PROPOSEE</b></p> <p>Rédaction de la disposition prenant en compte la modification temporaire</p>	<p>« <i>La viande et les abats d'agneau Label Rouge LA 0707 proviennent d'agneaux de 13 à 22 kg carcasse, ayant été nourris par tétée au pis au moins 70 jours (ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours) et âgés de 60 à 160 jours. »</i></p> <p>[...]</p> <p><i>Les caractéristiques de la viande d'agneau sont :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Issue d'agneau ayant été nourri par tétée au pis jusqu'à 70 jours minimum, ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours</i></li> <li>- <i>Issue d'agneau jeune (de 60 à 160 jours) » »</i></li> </ul> <p>[...]</p>
<p>Titre et/ou numérotation de la rubrique concernée</p>	
<p>3.2 Comparaison avec le produit courant</p>	

<p><b>POINT DU CAHIER DES CHARGES EN VIGUEUR</b></p> <p>Rédaction de la disposition avant la modification temporaire</p>	<p>« Agneau abattu entre 60 et 150 jours maximum »</p>
<p><b>MODIFICATION PROPOSEE</b></p> <p>Rédaction de la disposition prenant en compte la modification temporaire</p>	<p>« Agneau abattu entre 60 et <b>160</b> jours maximum »</p>
<p>Titre et/ou numérotation de la rubrique concernée</p>	<p>3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure</p>
<p><b>POINT DU CAHIER DES CHARGES EN VIGUEUR</b></p> <p>Rédaction de la disposition avant la modification temporaire</p>	<p>« L'agneau Label Rouge LA0707 est un agneau jeune (entre 60 et 150 jours) nourri par tétée au pis pendant 70 jours, ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours [...] Les caractéristiques certifiées sont : - Agneau nourri par tétée au pis au moins 70* jours et âgé au maximum de 150 jours - Identifié de la ferme jusqu'au point de vente *ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours » [...]</p>
<p><b>MODIFICATION PROPOSEE</b></p> <p>Rédaction de la disposition prenant en compte la modification temporaire</p>	<p>« L'agneau Label Rouge LA0707 est un agneau jeune (entre 60 et <b>160</b> jours) nourri par tétée au pis pendant 70 jours, ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours [...] Les caractéristiques certifiées sont : - Agneau nourri par tétée au pis au moins 70* jours et âgé au maximum de <b>160</b> jours - Identifié de la ferme jusqu'à au point de vente *ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours » [...]</p>
<p>Titre et/ou numérotation de la rubrique concernée</p>	<p>4.2 Obligation d'enregistrement et de suivi</p>
<p><b>POINT DU CAHIER DES CHARGES EN VIGUEUR</b></p> <p>Rédaction de la disposition avant la modification temporaire</p>	<p>[...] « Préalablement, l'éleveur s'assure, au moyen du registre d'élevage et du carnet de santé, que les agneaux correspondent aux critères : - né et élevé sur l'exploitation, - non sevré avant 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours, - âge de 60 jours minimum à 150 jours maximum inclus, » [...]</p>
<p><b>MODIFICATION PROPOSEE</b></p> <p>Rédaction de la disposition prenant en compte la modification temporaire</p>	<p>[...] « Préalablement, l'éleveur s'assure, au moyen du registre d'élevage et du carnet de santé, que les agneaux correspondent aux critères : - né et élevé sur l'exploitation, - non sevré avant 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours, - âge de 60 jours minimum à <b>160</b> jours maximum inclus, » [...]</p>
<p>Titre et/ou numérotation de la rubrique concernée</p>	<p>5.6.1 Abattage</p>

<p><b>POINT DU CAHIER DES CHARGES EN VIGUEUR</b></p> <p>Rédaction de la disposition avant la modification temporaire</p>	<p>S37. (Point de contrôle) Age d'abattage  <i>« Entre 60 et 150 jours inclus  Les bonnes capacités laitières des brebis de races allaitantes garantissent une alimentation riche aux agneaux qui peuvent atteindre un poids et un niveau de finition suffisants pour l'abattage relativement jeune. C'est pourquoi l'âge minimum d'abattage est fixé dès 60 jours. Cependant, tous les agneaux ne se développent pas exactement à la même vitesse (facteurs races, conditions climatiques, mode et poids de naissance...) d'où la justification de la fourchette d'âge d'abattage jusqu'à 150 jours qui permet d'obtenir un produit homogène présentant les caractéristiques spécifiques au label rouge LA 07/07. »</i></p>
<p><b>MODIFICATION PROPOSEE</b></p> <p>Rédaction de la disposition prenant en compte la modification temporaire</p>	<p>S37. (Point de contrôle) Age d'abattage  <i>« Entre 60 et <b>160</b> jours inclus  Les bonnes capacités laitières des brebis de races allaitantes garantissent une alimentation riche aux agneaux qui peuvent atteindre un poids et un niveau de finition suffisants pour l'abattage relativement jeune. C'est pourquoi l'âge minimum d'abattage est fixé dès 60 jours. Cependant, tous les agneaux ne se développent pas exactement à la même vitesse (facteurs races, conditions climatiques, mode et poids de naissance...) d'où la justification de la fourchette d'âge d'abattage jusqu'à <b>160</b> jours qui permet d'obtenir un produit homogène présentant les caractéristiques spécifiques au label rouge LA 07/07 »</i></p>
<p>Pour le cahier des charges de l'IGP « Agneau du Quercy » :</p>	
<p>Titre et/ou numérotation de la rubrique concernée</p>	<p><b>2. Description du produit</b></p>
<p><b>POINT DU CAHIER DES CHARGES EN VIGUEUR</b></p>	<p><i>« La viande et les abats IGP « Agneau du Quercy » proviennent d'agneaux de 13 à 22 kg carcasse, ayant été nourris par tétée au pis au moins 70 jours (ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours) et âgés de 60 à 150 jours. »</i></p>
<p><b>MODIFICATION</b></p>	<p><i>« La viande et les abats IGP « Agneau du Quercy » proviennent d'agneaux de 13 à 22 kg carcasse, ayant été nourris par tétée au pis au moins 70 jours (ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours) et âgés de 60 à <b>160</b> jours. »</i></p>
<p>Titre et/ou numérotation de la rubrique concernée</p>	<p><b>5.6 Opérations d'abattage</b></p>
<p><b>POINT DU CAHIER DES CHARGES EN VIGUEUR</b></p>	<p><i>« Les agneaux destinés à l'IGP « Agneau du Quercy » sont abattus dans l'aire géographique de l'IGP, à un âge compris entre 60 et 150 jours »</i></p>
<p><b>MODIFICATION</b></p>	<p><i>« Les agneaux destinés à l'IGP « Agneau du Quercy » sont abattus dans l'aire géographique de l'IGP, à un âge compris entre 60 et <b>160</b> jours »</i></p>
<p>Titre et/ou numérotation de la rubrique concernée</p>	<p><b>Exigences nationales</b></p>

	<p><b>POINT DU CAHIER DES CHARGES EN VIGUEUR</b></p>	<p><i>Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :</i></p> <table border="1" data-bbox="738 338 1437 555"> <thead> <tr> <th><b>Principaux points à contrôler</b></th> <th><b>Valeurs de Référence</b></th> <th><b>Méthode d'évaluation</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>[...]</td> <td>[...]</td> <td>[...]</td> </tr> <tr> <td>Age d'abattage</td> <td>60-150 jours</td> <td>Documentaire</td> </tr> <tr> <td>[...]</td> <td>[...]</td> <td>[...]</td> </tr> </tbody> </table>	<b>Principaux points à contrôler</b>	<b>Valeurs de Référence</b>	<b>Méthode d'évaluation</b>	[...]	[...]	[...]	Age d'abattage	60-150 jours	Documentaire	[...]	[...]	[...]
<b>Principaux points à contrôler</b>	<b>Valeurs de Référence</b>	<b>Méthode d'évaluation</b>												
[...]	[...]	[...]												
Age d'abattage	60-150 jours	Documentaire												
[...]	[...]	[...]												
	<p><b>MODIFICATION</b></p>	<p><i>Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :</i></p> <table border="1" data-bbox="738 703 1437 922"> <thead> <tr> <th><b>Principaux points à contrôler</b></th> <th><b>Valeurs de Référence</b></th> <th><b>Méthode d'évaluation</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>[...]</td> <td>[...]</td> <td>[...]</td> </tr> <tr> <td>Age d'abattage</td> <td>60-160 jours</td> <td>Documentaire</td> </tr> <tr> <td>[...]</td> <td>[...]</td> <td>[...]</td> </tr> </tbody> </table>	<b>Principaux points à contrôler</b>	<b>Valeurs de Référence</b>	<b>Méthode d'évaluation</b>	[...]	[...]	[...]	Age d'abattage	60-160 jours	Documentaire	[...]	[...]	[...]
<b>Principaux points à contrôler</b>	<b>Valeurs de Référence</b>	<b>Méthode d'évaluation</b>												
[...]	[...]	[...]												
Age d'abattage	60-160 jours	Documentaire												
[...]	[...]	[...]												
<p><b>2022-CP516</b></p>	<p><b>Conditions de production communes relatives à la production en Label Rouge « Palmipèdes gavés » (canard mulard et oie) - Demandes de prorogation de la modification temporaire liée à l'IAHP</b></p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification temporaire liée au passage du risque d'IAHP de négligeable à modéré au 01/10/2022.</p> <p>Un membre a regretté que le consommateur ne soit pas mieux informé de ces modifications temporaires (seulement information via l'arrêté). Il a complété ses propos en avançant qu'il fallait faire très attention aux "non-dits" pour ne pas défier la confiance des consommateurs.</p> <p>La commission permanente s'est positionnée favorablement à l'unanimité (13 votants) à la demande de prorogation de la modification temporaire à compter du 16/10/2022 et tant qu'une mise à l'abri des palmipèdes est imposée pour les exploitations situées dans les zones concernées par des mesures de protection sanitaire contre la prorogation du virus de l'IAHP et au plus tard le 31/05/2023.</p>													
<p><b>2022-CP517</b></p>	<p><b>IGP – Influenza aviaire hautement pathogène – Modifications temporaires des cahiers des charges IGP volailles et palmipèdes concernées par les restrictions sanitaires en matière d'Influenza aviaire hautement pathogène</b></p> <p>Messieurs Labarthe et Merceron sortent pendant les débats et le vote.</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du dossier. Le représentant de la DGCCRF regrette qu'une solution pérenne n'ait pas pu être trouvée à l'instar des CPC volailles de chair en label rouge.</p> <p>La commission permanente a approuvé (14 votants - unanimité) les modalités de mise en œuvre de la modification temporaire (16 octobre 2022 pour les IGP bénéficiant actuellement d'une modification temporaire IAHP, et 1er octobre 2022 pour les IGP ne bénéficiant pas actuellement d'une modification temporaire IAHP) ainsi que sur la période</p>													

	<p>maximale de la modification temporaire au 31 mai 2023 (et 31 décembre 2022 pour les IGP "Chapon du Périgord" et "Poularde du Périgord" conformément à leur demande).</p> <p>Elle a approuvé les modifications temporaires des IGP suivantes dont les demandes ont été reçues par les services de l'INAO :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- IGP « Volailles de Gascogne » ;</li> <li>- IGP « Volailles du Gers</li> <li>- IGP « Volailles des Landes » ;</li> <li>- IGP « Poulet du Périgord » ;</li> <li>- IGP « Poularde du Périgord » ;</li> <li>- IGP « Chapon du Périgord » ;</li> </ul> <p>Elle a approuvé les modifications temporaires des IGP suivantes sous réserve de la réception d'une demande des ODG concernés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- IGP « Volailles d'Alsace » ;</li> <li>- IGP « Volailles d'Ancenis » ;</li> <li>- IGP « Volailles d'Auvergne » ;</li> <li>- IGP « Volailles de Bourgogne » ;</li> <li>- IGP « Volailles de Bretagne » ;</li> <li>- IGP « Volailles de Challans » ;</li> <li>- IGP « Volailles de la Drôme » ;</li> <li>- IGP « Volailles de Janzé » ;</li> <li>- IGP « Volailles de l'orléanais » ;</li> <li>- IGP « Volailles de l'Ain » ;</li> <li>- IGP « Volailles de Licques » ;</li> <li>- IGP « Volailles de Normandie » ;</li> <li>- IGP « Volailles de Vendée » ;</li> <li>- IGP « Volailles du Charolais » ;</li> <li>- IGP « Volailles du Maine » ;</li> <li>- IGP « Volailles de la Champagne » ;</li> <li>- IGP « Volailles du Forez » ;</li> <li>- IGP « Poulet des Cévennes » / « Chapon des Cévennes » ;</li> <li>- IGP « Volailles du Velay » ;</li> <li>- IGP « Volailles du Gâtinais » ;</li> <li>- IGP « Volailles du Languedoc » ;</li> <li>- IGP « Volailles du Lauragais » ;</li> <li>- IGP « Poulet de l'Ardèche » / « Chapon de l'Ardèche » ;</li> <li>- IGP « Pintade de l'Ardèche » ;</li> <li>- IGP « Oie d'Anjou » ;</li> <li>- IGP « Œufs de Loué » ;</li> <li>- IGP « Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) ».</li> </ul>
<p><b>2022-CP518</b></p>	<p><b>IGP « Gruyère »</b> - Demande de modification temporaire - Avis sur la demande de modification temporaire du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p> <p>Certains regrettent que le changement de catégorie entre fourrages et aliments complémentaires conduise à une augmentation de la quantité des aliments complémentaires non explicite, et considèrent que cette demande engendre une</p>

	<p>confusion non souhaitable entre ces catégories d'aliments. Elle ne souhaite pas que cette modification soit renouvelée ni ne constitue un précédent.</p> <p>La commission permanente alerte sur la récurrence des modifications temporaires concernant ce cahier des charges qui devrait conduire l'ODG à une réflexion globale sur celui-ci.</p> <p>La commission permanente a approuvé (15 votants – 13 oui - 2 abstentions) l'ensemble des modifications temporaires demandées ainsi que leurs durées, du 1er octobre 2022 au 30 avril 2023 :</p> <p><b>Point 1 : Chapitre 7 « Description de la méthode d'obtention du produit »</b>  <b>Rubrique 7.1 « Production du lait »</b>  <b>Point 7.1.2 « Alimentation des animaux »</b></p> <p>“L'alimentation de base des vaches laitières est constituée d'herbe et de foin, <b>ainsi que de fourrages déshydratés (luzerne - plante entière et concentré protéique -, maïs plante entière, ray gras, pulpe de betterave, drèches) dans la limite de 4 Kg brut de fourrages déshydratés par jour.</b></p> <p>(...)</p> <p>Liste des seuls aliments complémentaires autorisés pour le troupeau laitier :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Graines de céréales : blé, épeautre, orge, seigle, triticale, avoine, maïs ;</li> <li>• Produits provenant de la transformation des céréales : son, remoulage, farine basse, drèches déshydratées et issues d'amidonnerie (orge, blé, maïs) ;</li> <li>• Tourteaux : soja, arachide, tournesol, lin, colza. Les traitements de tannage permis sont les traitements physiques, ceux aux huiles essentielles et aux extraits de plantes</li> <li>• Graines brutes ou extrudées d'oléo protéagineux : soja, arachide, pois, féverole, lupin, lin, colza, tournesol ;</li> <li>• <del>Fourrages déshydratés divers : luzerne (plante entière, concentré protéique), maïs plante entière, Ray Grass, pulpe de betterave, drèches</del></li> <li>• Autres aliments : mélasse (betterave et canne), huiles végétales ;</li> <li>- Minéraux ;</li> <li>- Oligo-éléments, vitamines, micro-organismes.</li> </ul> <p><del>Les pulpes, drèches et fourrages déshydratés sont considérés comme aliments concentrés complémentaires.”</del></p> <p>(...)</p> <p>“La ration totale du troupeau laitier comporte au minimum <del>70%</del> <b>50 %</b> calculés sur la matière sèche, d'aliments produits sur l'exploitation.”</p> <p>(...)</p> <p>“Les fourrages grossiers consommés par le troupeau laitier proviennent au minimum à <del>80%</del> <b>60 %</b> de l'aire géographique.”</p>
<p><b>2022-5QD1</b></p>	<p><b>Question diverse : modification de la lettre de mission de la commission d'enquête Label Rouge LR 05/21 « Farine de Gruau »</b></p> <p>La commission permanente a été informée de la demande de démission d'un membre (Luc PELCE) de la commission d'enquête et de la proposition de nomination d'un remplaçant (Bernard LACOUTURE).</p>

	La commission permanente a approuvé cette proposition.
--	--