

I. N. A. O.	
COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES	
Résumé des décisions prises	
<i>Séance du 15 février 2022</i>	
2022-CP100	DATE : 18 mars 2022

Personnes présentes :

Présidente :

Mme Dominique HUET

Membres de la commission permanente :

Mme Nathalie VUCHER

MM. Henri BALADIER (après-midi), Pascal BONNIN, Gérard DELCOUSTAL (matin), Mathieu DONATI, René GRANGE, Jean-Yves GUYON, Didier MERCERON, Jean-François RENAUD, Jean-François ROLLET, Bernard TAUZIA (après-midi).

Commissaire du gouvernement ou son représentant :

M. CHEREL Nicolas, représentant le Commissaire du Gouvernement

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

Mme Marion LOUIS

M. Gaspard FORMERY (après-midi)

Agents INAO :

Mmes M. GUITTARD, A. OGNOV, J. BARAT, S. EDELLI, A. DORET, C. MARZIN, C. MARTIN-POLY

MM. R. BITTON, B. BULLIER, J. HAVARD, F. VIEUX

H2COM:

Mme Sophie CUCHEVAL

Etaient excusés :

Membres de la commission permanente :

Mme Catherine DELHOMMEL

MM. Philippe DANIEL, Benoit DROUIN, Arnauld MANNER

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

M. Xavier ROUSSEAU

Etaient absents :

Mme Chantal BRETHES

**La Directrice Générale de FranceAgriMer ou son Représentant
Le directeur général de la DGAL ou son représentant**

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 début d'après-midi et à la reprise de la séance, la Présidente de la séance constate l'absence de quorum. Conformément à l'article 2 du règlement intérieur des instances et tel que mentionné dans la convocation à cette séance, la présidente a reconvoqué la commission permanente dans les mêmes conditions et avec le même ordre du jour : la commission permanente peut donc délibérer valablement sans condition de quorum l'après-midi (pour l'examen des dossiers 105, 109, 111 et 112).

* *
*

2022-CP101a	Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 21 juillet 2021 La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises de la séance du 21 juillet 2021 (après correction de la liste des participants afin de mentionner que M. Jean-Yves Guyon était excusé à cette séance).
2022-CP102	Compte rendu analytique de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 8 avril 2021 La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises de la séance du 8 avril 2021.
2022-CP102a	Compte rendu analytique de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 21 mai 2021 La commission permanente a approuvé le compte-rendu analytique de la séance du 21 mai 2021.
2022-CP102b	Compte rendu analytique de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 1 juillet 2021

	<p>La commission permanente a approuvé le compte-rendu analytique de la séance du 1er juillet 2021.</p>
2022-CP102c	<p>Compte rendu analytique de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 6 octobre 2021</p> <p>La commission permanente a approuvé le compte-rendu analytique de la séance du 6 octobre 2021.</p>
2022-CP102d	<p>Compte rendu analytique de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 4 novembre 2021</p> <p>La commission permanente a approuvé le compte-rendu analytique de la séance du 4 novembre 2021.</p>
2022-CP102e	<p>Résumé des décisions de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 14 décembre 2021</p> <p>La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises de la séance du 14 décembre 2021.</p>
2022-CP102f	<p>Compte rendu analytique de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 14 décembre 2021</p> <p>La commission permanente a approuvé le compte-rendu analytique de la séance du 14 décembre 2021.</p>
2022-CP103	<p>IGP « Cerise des Coteaux du Ventoux » - Demande de transfert de reconnaissance en qualité d'ODG</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable :</p> <ul style="list-style-type: none">- au retrait de la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion pour l'IGP « Cerise des Coteaux du Ventoux » de l'Association de valorisation de la Cerise des Coteaux du Ventoux (9 votants – 8 oui – 1 abstention) ;- à la reconnaissance en organisme de défense et de gestion de l'association FRUIVENTOUX pour l'IGP « Cerise des Coteaux du Ventoux » (9 votants – unanimité).
2022-CP104	<p>Label Rouge n° LA 02/95 « Viande fraîche d'agneau de plus de 15 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité de lancement de l'instruction</p>

	<p>Un membre a signalé qu'il fallait sur ce type d'agneau prêter une attention particulière aux délais départ de l'élevage - abattage. Il a également regretté que le chlorure d'ammonium soit un additif autorisé dans l'alimentation. La Présidente a rappelé que la demande de l'ODG ne portait pas sur ce point et que la commission permanente était invitée à se prononcer sur la demande de modification de l'ODG.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable à l'abaissement de l'âge minimum des agneaux à l'abattage à 70 jours. Elle a jugé la modification mineure (8 votants : 7 mineure et 1 majeure) et a proposé l'homologation du cahier des charges (8 votants : 7 oui et 1 abstention)</p>
2022-CP105	<p>Label Rouge n° LA 01/12 « Viande fraîche d'agneau de plus de 14 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours » - Demande de modification du cahier des charges Label Rouge - Examen de l'opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition - VOTE (Par délégation du comité national des 25-26 janvier 2022)</p> <p>Sur l'aspect ESQS, un membre s'est interrogé sur le fait que l'ODG maintienne les anciennes fréquences du mode 1 avec seulement des tests hédoniques en suivi, et le profil en action corrective. C'est un sujet qui avait déjà été abordé dans le cadre d'un autre dossier en charcuterie. Il semble difficile de se priver totalement de profil sensoriel en suivi, car l'aspect hédonique ne reflète pas toujours bien la qualité supérieure. Avec le recul, il est apparu que le goût des consommateurs ne répond pas toujours aux attentes en termes de suivi de la qualité supérieure, car le profil des jurés sélectionnés a un rôle important dans les résultats et peut parfois représenter un biais.</p> <p>Un membre s'est interrogé sur la perte de spécificité de ce Label Rouge. Il s'agit d'un produit qui perd sa typicité avec un trop large éventail de possibilités en termes de races ou de gamme de poids de carcasses notamment. Il lui est aussi apparu regrettable de se priver de la conformation E qui est plutôt qualitative. Selon lui, cela revient un peu à une standardisation du produit. La CE lui a répondu qu'en Label Rouge il est question non pas de typicité mais de qualité supérieure, qui dans ce cas est encadré principalement par la conformation.</p> <p>Un membre a fait un parallèle avec le dossier œufs présenté au cours de la même séance de la commission permanente pour lequel aussi il était question d'alignement avec les CPC et que la modification a été dans ce cas jugée mineure. Toutefois il a souligné qu'avec ce raisonnement, il faut rester attentif et fixer des limites, pour éviter d'avoir finalement un Label Rouge qui se limite aux CPC, sans dispositions spécifiques propres. Une différenciation paraît indispensable pour les CDC Label Rouge. C'est un sujet sur lequel les instances et filières doivent travailler collectivement.</p> <p>La DGPE a rappelé que lors de la CP du 6 octobre 2021, qui avait lancé les travaux et nommé la CE, les membres s'étaient inquiétés de cet alignement aux CPC. Sur les délais, l'ODG a bien su répondre aux questions via les travaux de la commission d'enquête. Par contre, pour les races, la réponse est moins claire et il est regrettable que l'ODG ne veuille pas introduire un suivi spécifique via le dossier ESQS. Cela pourra être une source de réflexion en cas de résultats d'analyses sensorielles non conformes.</p> <p>La CE a précisé que pour ce qui est des races, dans le cas présent, les croisements ne sont pas encadrés, il aurait pu leur être proposé de limiter à des races pures ou des croisements en F1, mais cela n'a pas été fait. La CE a souligné qu'il s'agissait peut-être d'une piste pour l'avenir, si les tests sensoriels ne donnaient pas satisfaction.</p> <p>Par rapport à la race, un membre s'est demandé s'il ne serait pas plus judicieux de retirer le critère puisque finalement, il n'apporte rien étant donné le nombre important de races possibles en croisement. La CE a répondu qu'il avait été proposé de préciser les races</p>

	<p>interdites, cela aurait en particulier les races laitières, mais cela n'apportait pas forcément d'intérêt dans ce CDC.</p> <p>Un membre s'est interrogé sur le lien entre la dénomination du Label Rouge qui indique « viande » alors que les CCC indiquent toutes « agneau » et non « viande ». Il lui a été répondu que les dénominations ont évolué lors de précédents travaux de la notice technique pour plus de clarté, mais que les CCC font toujours référence à « agneau » car c'est le mode d'élevage qui est mis en avant. Pour les filières animales bœuf, veau et agneau, les CCC font souvent référence au mode d'élevage et non à une caractéristique des viandes, sauf pour la maturation par exemple dans le cas de la viande de bœuf.</p> <p>Un membre a indiqué qu'il serait prudent de vérifier l'emploi de « couleur blanc » pour voir la cohérence avec le descripteur dans le dossier ESQS.</p> <p>Par délégation du comité national, la commission permanente a estimé que la modification était mineure et qu'il n'était pas nécessaire de lancer une procédure nationale d'opposition (10 votants : 6 sans PNO, 2 avec PNO et 2 abstentions). Elle a proposé l'homologation du cahier des charges (10 votants : 6 oui et 4 abstentions). Elle a également donné un avis favorable au dossier ESQS modifié (10 votants : 7 oui, 1 non et 2 abstentions)</p>
<p>2022-CP106</p>	<p>Label Rouge n° LA 04/67 « Carottes des sables » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition – VOTE (Par délégation du comité national des 25-26 janvier 2022)</p> <p>Les membres de la commission permanente ont fait part de leur satisfaction sur ce dossier Label Rouge qui évolue positivement étant donné qu'il s'agit de la troisième demande de modification présentée ces dernières années. La qualité organoleptique du produit a été relevée, notamment au niveau de sa saveur.</p> <p>La représentante de la DGPE a consulté le bureau des fruits et légumes pour avis. Ce dernier a constaté que le dossier allait dans le bon sens. Il a cependant émis une remarque sur la rotation culturale de 5 années minimum qui n'a pas été intégrée par l'ODG dans son cahier des charges, même s'il comprend l'argument économique avancé ayant permis d'inscrire une rotation de 3 années minimum. Il s'interroge également sur la mention d'une fertilisation minérale exclusive (absence de référence à la fertilisation organique).</p> <p>Il a été relevé qu'il était important de soutenir ces Label Rouge vertueux en fruits et légumes car il y a peu de dossiers de cette filière présentés aux instances, d'autant plus que la carotte est l'un des légumes les plus consommés et que les surfaces de production ont diminué ces dernières années. Un membre a invité l'ODG à réfléchir à l'avenir sur le volet nutritionnel du produit où les apports en provitamines A peuvent constituer un élément clé. Une comparaison a été effectuée avec deux carottes italiennes produites sous IGP où des exigences sont prévues sur ces critères (bêta-carotène - précurseur de la vitamine A - et vitamine C). A ce titre, il a été précisé que les variétés et les conditions de production influent sur ces critères (ainsi que sur le goût) et jouent donc sur la couleur plus ou moins orange de la carotte. Le bêta-carotène est indirectement prévu dans le dossier ESQS puisqu'un descripteur sur la couleur orange existe (avec un résultat plus marqué attendu pour le Label Rouge).</p> <p>La consultation d'un expert de la carotte par les services de l'INAO afin d'évaluer la pertinence des modifications proposées par l'ODG a été appréciée. La commission permanente a souhaité que ce genre de sollicitation externe soit renouvelée.</p> <p>Enfin, concernant les pistes de gestion des nématodes (principalement <i>Heterodera carotae</i>) auxquelles l'ODG réfléchit, le traitement thermique des sols a été déconseillé parce qu'il détruit les organismes vivant dans le sol.</p>

	<p>La commission permanente, par délégation du comité national, a donné un avis favorable, pour le lancement de la procédure nationale d'opposition pour le cahier des charges modifié du Label Rouge n° LA 04/67 « Carottes des sables » (9 votants : 8 oui et 1 abstention).</p> <p>Sous réserve de l'absence d'opposition durant la procédure nationale d'opposition, elle s'est également prononcée favorablement pour la validation du dossier ESQS modifié (9 votants : 8 oui et 1 abstention), pour l'homologation du cahier des charges modifié (9 votants : 8 oui et 1 abstention) et la clôture des missions de la commission d'enquête (9 votants : 8 oui et 1 abstention).</p> <p>En cas d'opposition durant la PNO, la commission permanente a approuvé la prolongation des missions de la commission d'enquête (9 votants : 9 oui).</p>
2022-CP107	<p>Label Rouge n° LA 26/05 « Viande fraîche de gros bovin de race Parthenaise » - Demande de transfert de reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable (9 votants : 8 oui et 1 abstention) :</p> <ul style="list-style-type: none">- au retrait de la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion de l'APVP pour le LA 26/05 ;- à la reconnaissance en organisme de défense et de gestion de l'association France Parthenaise pour ce Label Rouge.
2022-CP108	<p>Label Rouge n° LA 03/81 « Viande fraîche de veau nourri par tétée au pis pouvant recevoir un aliment complémentaire liquide » - LA 08/13 « Viande fraîche de veau nourri par tétée au pis pouvant recevoir un aliment complémentaire solide » - Demande de transfert de reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion</p> <p>Un membre s'est inquiété du fait que les types de veau recevant un complément liquide ou solide n'étaient pas compréhensibles par le consommateur. Il lui a été répondu que cela correspond aux types de veau A et B des CPC, que cela permet de les distinguer dans les CPC (veau sans complément de céréales ou avec), mais n'est pas destiné au consommateur. Les CPC ont d'ailleurs été modifiées pour rendre ces éléments plus compréhensibles.</p> <p>Un membre a demandé si Limousin Promotion, qui détient déjà un Label Rouge sur un veau de type A (LA 20/92) envisageait à terme de rapprocher ces 2 Labels Rouges (LA 20/92 et LA 03/81) puisqu'il s'agit du même type d'animaux. Il a été répondu que le LA 20/92 de Limousin Promotion est commercialisé avec l'IGP Veau du Limousin (Association envisagée prochainement) ce qui n'est pas le cas du LA 03/81.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable (9 votants : 8 oui et 1 abstention) :</p> <ul style="list-style-type: none">- au retrait de la reconnaissance en qualité d'organisme de défense et de gestion de l'AVSLM ;- à la reconnaissance en organisme de défense et de gestion de l'association Limousin Promotion.
2022-CP109	<p>IGP « Veau du Limousin » - 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</p> <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande.</p>

	<p>La commission permanente a posé un certain nombre de questions, destinées à une instruction par une commission d'enquête :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Croisements autorisés (possibilité de croisement en race laitière par le père ou par la mère) ; - Liste des additifs autorisés et notamment le propylène glycol ; - Notion d'agents d'ensilage chimique - L'encadrement de la quantité de concentrés exprimée en « moyenne par veau ». <p>Le comité national a également demandé que soient précisées la disposition sur l'huile de palme, et celle relative à la possibilité de recours à de la viande congelée. L'ajout de viande hachée étant proposé, la commission permanente indique qu'il serait souhaitable de prévoir des précisions sur le hachage.</p> <p>La DGPE souligne que les ateliers de surgélation et préparation de viande ne sont pas répertoriés comme des opérateurs de la filière, ce qui nécessite une expertise complémentaire au regard des conditions prévues dans le cahier des charges.</p> <p>Il est précisé, concernant l'obligation de naissance et élevage sur l'exploitation, qu'une disposition dérogatoire est prévue pour l'introduction des couples vaches/veaux arrivant dans l'exploitation jusqu'aux 45 jours du veau, ce qui peut sembler contradictoire avec l'obligation de naissance et élevage dans l'aire géographique.</p> <p>La commission permanente a émis un avis favorable (9 votants - 9 oui 0 non 0 abstention) au lancement de l'instruction de la demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Veau du Limousin ».</p> <p>Elle a approuvé la nomination d'une commission d'enquête chargée d'examiner la demande, dont la composition sera précisée lors de la première séance du comité renouvelé, et a approuvé le projet de lettre de mission.</p>
<p>2022-CP110</p>	<p>Cahier des charges du Label Rouge N° LA 23/01 « Œufs de poules élevées en plein air » - Demande de modifications - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction</p> <p>Le représentant des consommateurs a réitéré une remarque au sujet de la formulation de la caractéristique certifiée communicante utilisée généralement pour communiquer sur l'alimentation des volailles. Il a fait remarquer que le cahier des charges précise que l'alimentation des poules doit contenir au moins 60% de céréales et de produits dérivés de céréales (% des produits dérivés de céréales limités à 15% en poids du total de la formule d'aliment) et que la caractéristique certifiée communicante ne fait pas mention des produits dérivés de céréales. Il estime que cette formulation, en omettant de mentionner la présence de produit dérivés de céréales, n'apporte pas suffisamment de transparence pour le consommateur.</p> <p>Considérant l'ensemble des modifications comme mineures à l'unanimité (9 votants : 9 mineures), la commission permanente a proposé à la majorité l'homologation de ce cahier des charges modifié (9 votants : 8 oui, 1 abstention)</p>
<p>2022-CP111</p>	<p>IGP « Volailles de Licques » - Demande de modification du cahier des charges Rapport de la commission d'enquête - Avis relatif à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges modifié SUR DELEGATION DU COMITE NATIONAL</p>

	<p>La commission permanente a pris connaissance de la demande. Elle est informée en séance de la nouvelle demande de l'ODG parvenue aux services le 8 février 2022 visant à maintenir le poids minimal des carcasses utilisées pour la découpe tout en abaissant à 950 gr (contre 1 kg) le poids minimal des carcasses.</p> <p>Le président de la commission d'enquête indique que l'IGP est utilisée en même temps que le label rouge dont les CPC volailles de chair ne prévoient pas de poids minimum des carcasses destinées à la découpe, la disposition retenue en IGP peut donc être contraignante pour la production LR (certains contestent la disposition des CPC Label Rouge sur la question des pièces de découpe, considérant qu'il n'est pas souhaitable d'introduire de différence significative pour les opérateurs entre les 2 signes). La commission permanente considère qu'il faut accepter l'abaissement du poids minimum à 950g identique à celui retenu pour l'IGP "Volailles du Maine".</p> <p>Il est précisé que les carcasses non classées A peuvent être des carcasses présentant un léger défaut au moment du classement et que la proposition consiste à accepter des découpes classées A mais issues de carcasses qui peuvent ne pas être classées A ; le poids minimum des carcasses serait quant à lui respecté y compris pour les découpes (mais dans le cas présent abaissé à 950 gr).</p> <p>La commission permanente valide cette proposition de l'ODG et souhaite qu'elle constitue une orientation transversale à tous les cahiers des charges IGP.</p> <p>La représentante de la DGPE constate que l'habilitation des fabricants d'aliment n'est pas prévue, et demande qu'une réflexion transversale soit conduite sur le sujet, au regard de la pratique en LR (où l'habilitation des fabricants d'aliments est de mise), et de l'importance de l'aliment industriel dans l'élevage des volailles.</p> <p>La commission permanente a posé une question sur les bâtiments mobiles et la densité associée et considère qu'il y a une erreur sur le nombre de poulets/bâtiment (4 400 volailles par bâtiment, ce qui n'est pas conforme aux tailles et densités indiquées). Ce point doit être vérifié dans le cahier des charges.</p> <p>Sur délégation du comité national, la commission permanente :</p> <ul style="list-style-type: none">- s'est prononcée favorablement sur la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition du cahier des charges (10 votants, 9 oui, 0 non, 1 abstention).- sous réserve de l'absence d'opposition, a approuvé le cahier des charges modifié en vue de la transmission de la demande de modification à la Commission européenne (10 votants, 9 oui, 0 non, 1 abstention).- s'est prononcée favorablement sur l'actualisation de l'échéancier de travail de la commission d'enquête au 31 août 2022 et a clôturé sa mission si aucune opposition n'est déposée (10 votants, 10 oui).
2022-CP112	<p>« Sel de l'Île de Ré » / « Fleur de sel de l'Île de Ré » - Demande d'enregistrement en IGP - Réponses à la Commission européenne - Avis relatif à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition - Vote du cahier des charges</p> <p>La commission permanente a pris connaissance du questionnement de la Commission européenne et des réponses proposées.</p> <p>La commission permanente a demandé une clarification dans le cahier des charges dans la rubrique relative à la description du produit comme suit :</p> <p>a) "Sel de l'Île de Ré"</p> <ul style="list-style-type: none">- « Sel de l'Île de Ré » sous forme de cristaux- « Sel de l'Île de Ré » sous forme de sel compacté

	<p>b) "Fleur de sel de l'île de Ré".</p> <p>La commission permanente a émis un avis défavorable à la mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition de 15 jours dans le cadre de la procédure européenne d'instruction de la demande sur le projet de cahier des charges modifié (10 votants, 2 oui, 7 non, 1 abstention).</p> <p>La commission permanente a approuvé le cahier des charges modifié incluant la modification effectuée en séance (10 votants, 9 oui, 0 non, 1 abstention).</p>
<p>2022-CP113</p>	<p>LA 07/14 « Saumon farci, farce aux petits légumes » - Demande de modification du cahier des charges – Examen de l'opportunité de lancement de l'instruction</p> <p>Certains membres se sont interrogés sur plusieurs points, notamment sur la différence entre les produits prélevés pour les tests sensoriels qui ne sont pas nécessairement identiques entre produits Label Rouge et produit de comparaison. Le représentant des consommateurs a tenu à souligner qu'il n'y avait pas, au niveau du consommateur, d'information sur le fait que ce produit peut être surgelé lors de la phase de fabrication, ce qu'il estime être une omission importante.</p> <p>Un membre a fait une remarque d'ordre général qui ne concerne pas que ce dossier sur la question de la couleur rose recherchée qui peut être une incitation à utiliser des additifs peu "recommandés". En réponse, à cette remarque un autre membre a estimé qu'il ne fallait pas faire de généralité sur ce point et que c'était à étudier au cas par cas, car parfois l'intensité d'une couleur peut être favorisée par exemple par l'alimentation des animaux ou l'emploi d'additifs qui n'ont pas d'impacts négatifs sur le produit final.</p> <p>La commission permanente a estimé la modification mineure (9 votants : 8 mineure et 1 majeure), a approuvé à la majorité l'homologation du cahier des charges modifié (9 votants : 8 oui et 1 abstention) et a validé le dossier ESQS modifié (9 votants : 8 oui et 1 abstention).</p>
<p>2022-CP114</p>	<p>Validation Dossiers ESQS :</p> <ul style="list-style-type: none"> - LA 05/18 « Produits de poitrine de porc nature ou fumés » - LA 25/89 « Huitres fines de claires vertes » - LA 02/98 « Dinde de découpe fermière élevée en plein air » - LA 02/66 « Ail rose » <p>La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification des quatre dossiers ESQS et des avis de la commission nationale ESQS.</p> <p>Sur le LA 02/98 « Dinde de découpe fermière élevée en plein air », elle n'a émis aucune remarque et s'est prononcée favorable à la validation du dossier ESQS modifié pour le LA 02/98 (8 votants : 7 oui et 1 abstention).</p> <p>Sur le LA 05/18 « Produits de poitrine de porc nature ou fumés », M. Pascal BONNIN (PAQ) a été placé en salle d'attente et n'a pas participé aux débats, ni au vote. Un membre s'est interrogé sur la suppression du critère portant sur l'intensité de la couleur rose alors que la commission nationale ESQS proposait uniquement d'inverser le positionnement du produit Label Rouge afin que celui-ci soit jugé plus clair. L'ODG ayant confirmé qu'il recherchait un produit plus foncé, il a souhaité de retirer ce critère. En l'absence d'autres remarques, la commission permanente s'est prononcée en faveur de la validation du dossier ESQS modifié pour le LA 05/18 (9 votants : 7 oui et 2 abstentions).</p>

	<p>Sur le LA 02/66 « Ail rose », elle n'a émis aucune remarque sur le dossier. La commission permanente a souligné les efforts de l'ODG, la complétude du suivi de la qualité supérieure et l'utilisation de mesures physico-chimiques performantes pour l'analyse de l'eau dans l'ail. La commission permanente s'est prononcée en faveur de la validation du dossier ESQS modifié pour le LA 02/66 (9 votants : 8 oui et 1 abstention).</p> <p>Sur le LA 25/89 « Huitres fines de claires vertes », la commission permanente a émis plusieurs remarques. Elle s'est notamment montrée surprise de l'impossibilité de définir des descripteurs pertinents sur la qualité de la chair et le goût. Plusieurs membres se sont interrogés sur les critères retenus et estiment que l'ODG doit poursuivre ses travaux notamment en entamant une expérimentation sur les critères à proposer. Les membres se sont accordés à dire que la grille de caractérisation avait besoin d'être renforcée et ne pouvait pas se limiter uniquement à 7 descripteurs. Suite aux débats, la Présidente a proposé de soumettre au vote le dossier ESQS modifié. La commission permanente s'est prononcée défavorablement à la validation du dossier ESQS modifié pour le LA 25/89 (9 votants : 7 non et 2 abstentions).</p> <p>Compte-tenu des résultats du vote et du fait que le cahier des charges LA 25/89 modifié vient d'être lancé en PNO, la commission permanente a émis le souhait que l'ODG soumette pour la prochaine séance de commission permanente, un dossier ESQS en repartant des demandes de la commission nationale ESQS comportant des améliorations et des précisions sur l'expérimentation prévue. Ainsi l'ODG devra apporter davantage de détails sur les descripteurs à tester lors du profil sensoriel pour renforcer la grille de caractérisation, notamment sur la qualité de la chair. Elle a souhaité également qu'un calendrier des prochains tests soit indiqué avec une échéance proche et qu'un premier travail "sur table" comme proposé par la commission nationale ESQS soit réalisé rapidement.</p>
2022-CPQD1	<p>Information sur la mise à jour des cahiers des charges LA 11/04 « Farine pour pain de traditions française » et LA 09/05 « Farine de blé » Suites du Comité National du 25 et 26 janvier 2022</p> <p>M. Pascal BONIN (PAQ) a été placé en salle d'attente.</p> <p>La commission permanente a pris note des suites données aux décisions du comité national du 25 janvier et des modifications des cahiers des charges proposées en accord avec les 2 ODG concernés : PAQ pour le LA 11/04 et Association Blé, Farine, Pain de Qualité (ABFPQ) pour le LA 09/05.</p> <p>Après quelques échanges, la commission permanente s'est dit satisfaite des propositions apportées par les 2 ODG sur les caractéristiques certifiées communicantes complétées par les précisions des points de maîtrise PM29 (LA11/04) et PM23 (LA09/05). Par ailleurs, elle n'a émis aucune remarque sur les demandes de modification du cahier des charges LA 11/04 émanant de la DGCCRF.</p>