

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



Séance du 12 décembre 2024

Dossier : 2024-CP700

Commission permanente

Relevé de décision prise

Membres présents

La présidente Dominique HUET

Chantal BRETHER, Nelly MAKOWSKI, Magalie CHEVALIER,
Pascal BONNIN, Pierre CABRIT, Philippe DANIEL, Benoit DROUIN, Jean-Yves GUYON, Rémi
LECERF, Benoit LEMELLE, Arnaud MANNER, Didier MERCERON, Jean-Marc POIGT, Jean-
François ROLLET

Membres Excusés

Philippe BLAIS, Alexandra GRIGNON, Matthieu LABARTHE

Membre Absent :

Mathieu DONATI

Représentants des administrations

Isabelle OUIILLON Représentant la Commissaire du Gouvernement

Danièle COSTA DE ANDRADA, Gaspard FORMERY et Christophe PINARD, de la DGPE

Marie-Laurence COINTOT de la DGCCRF

Excusé : Xavier ROUSSEAU

Agents INAO

Carole LY, Julie BARAT, Alexandra OGNOV, Marie-Noëlle CAUTAIN, Adeline DORET, Christelle MARZIN, Sabine EDELLI, Marie-Josephine DE BAUDOÛIN, Catherine MARTIN-POLY, Lovelie LICETTE, Diane SICURANI

Sylvain REVERCHON, Félix KANE, Franck VIEUX, Julien PILLOT

2024-CP701	Résumé des décisions prises par la commission permanente du Comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 16 octobre 2024 La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises de la séance du 16 octobre 2024 (10 votants - unanimité).
2024-CP702	Compte-rendu analytique de la séance de la commission permanente du Comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 16 octobre 2024 La commission permanente a approuvé le compte-rendu analytique de la séance du 16 octobre 2024 (10 votants - unanimité).
2024-CP703	IGP « Fraise du Périgord » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification du cahier des charges de l'IGP "Fraise du Périgord". La commission permanente a débattu de cette demande. Elle a notamment débattu de l'altération du lien à l'origine consécutive à cette demande, considérant que de nombreux éléments mis en avant dans le lien (pluviométrie, climat) sont remis en cause. Concernant la nature du substrat, il est regretté le recours à un substrat exogène (tourbe de la Baltique) dont le recyclage n'est pas abordé. La commission permanente considère que l'argumentation manque de cohérence et que la majorité des éléments du lien à l'origine sont remis en cause par la modification demandée. Des interrogations sont posées sur le pourcentage élevé de fraises de pleine terre non valorisées en IGP, considérant que cela laisse un potentiel important sous IGP. Certains s'inquiètent que l'intégration de la culture sous substrat ne conduise in fine à porter préjudice aux producteurs qui restent actuellement en pleine terre, en portant un "coup de grâce" pour ceux-ci dont le nombre est significatif, au bénéfice de la production sous substrat.

	Le représentant de la DGPE souligne que la demande, qui présente un “risque d’annihiler le lien”, relève effectivement d’une modification de l’Union. Considérant les changements demandés, la commission permanente a débattu de la possibilité d’intégrer la demande dans le cadre d’une nouvelle reconnaissance et non pas dans le cadre d’une modification, qui pourrait porter ou non sur la même dénomination. La commission permanente fait part de son inquiétude quant à la situation de la filière et sa volonté de ne pas lui porter atteinte malgré les questions posées sur la demande telle que formulée. Il est proposé d’amender le projet de lettre de mission de la commission d’enquête en intégrant l’ensemble des remarques formulées par la commission permanente dont la question du maintien de l’IGP ou d’une nouvelle IGP intégrant la culture sur substrat. La commission permanente a approuvé le lancement de l’instruction de la demande (12 votants – 9 oui – 1 non – 2 abstentions) et considéré que les modifications étaient majeures (11 votants – unanimité). La commission permanente a approuvé la nomination d’une commission d’enquête chargée de cette instruction (12 votants – 11 oui – 1 abstention) composée de Mme Makowski (Présidente), MM. Lecerf et Féron et approuvé sa lettre de mission.
2024-CP704	Label Rouge n° LA 35/06 « Viandes fraîches et surgelées, préparations dérivées et abats frais de porc » - Dossier d’évaluation et de suivi de la qualité supérieure - Demande de validation La commission permanente a pris connaissance de la demande de validation du dossier ESQS. Les débats ont porté sur la réponse apportée par l’ODG à la demande de la commission nationale ESQS sur la nécessité de renforcer les éléments de traçabilité des produits testés. Dans sa réponse, l’ODG a proposé d’intégrer le paragraphe suivant dans le dossier ESQS : <i>« Dans le cas où le prélèvement s’effectue en abattoir, si les moyens le permettent, l’ODG peut demander à la personne qui prélève de compléter une fiche supplémentaire comportant des informations techniques sur les échantillons (telles que l’indicatif de marquage de l’élevage, l’âge d’abattage, le sexe, le TMP...). Ces éléments facultatifs sont uniquement destinés à affiner la compréhension des résultats. »</i> La commission permanente a estimé que cette proposition ne pouvait être acceptable dans la mesure où elle ne revêt qu’un caractère facultatif. Elle s’est montré partagée sur la possibilité d’améliorer la connaissance des caractéristiques des viandes testées lors de la réalisation des analyses sensorielles. Il a été rappelé que les éléments de traçabilité proposés initialement permettent de s’assurer que la viande est bien issue d’un élevage Label Rouge. Certains membres estiment que l’introduction de

	mesures de traçabilité trop restrictives pourrait introduire un biais sur le choix des produits testés. La commission permanente a toutefois indiqué que dans le cadre du dispositif expérimental qui sera mis en place pour l'introduction du mâle entier au sein des CPC « Porc », la traçabilité des produits devra être renforcée et garantie. En l'absence d'autres remarques, la commission permanente a pris part au vote. Sous réserve que l'ODG accepte de retirer sa proposition relative aux éléments de traçabilité, elle a validé le dossier ESQS modifié pour le Label Rouge n° LA 35/06 « Viandes fraîches et surgelées, préparations dérivées et abats frais de porc » (14 votants : 10 oui – 4 abstentions).
2024-CP705	Labels Rouges n° LA 08/09 « Coppa » et n° LA 09/09 « Pancetta » - Demandes de modification des cahiers des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Vote des cahiers des charges La commission permanente a pris connaissance de la demande de modification des deux cahiers des charges et de la proposition de l'ODG suite à la décision prise lors de la séance du 16 octobre 2024. La commission permanente a salué la décision de l'ODG de suspendre la demande d'introduction d'un approvisionnement en viande de coche. En l'absence de remarques sur les autres modifications proposées par l'ODG, la commission permanente a pris part au vote pour le LA 08/09 "Coppa" et LA 09/09 "Pancetta". Pour le LA 08/09 "Coppa", la commission permanente a donné un avis favorable au lancement d'instruction à l'unanimité (9 votants). Elle a jugé la modification comme étant mineure (8 mineure, 1 abstention). Elle a donné un avis favorable à l'homologation du cahier des charges modifié (8 oui, 1 abstention) et a validé le dossier ESQS modifié (8 oui, 1 abstention). Pour le LA 09/09 "Pancetta", la commission permanente a donné un avis favorable au lancement d'instruction à l'unanimité (9 votants). Elle a jugé la modification comme étant mineure (8 mineure, 1 abstention). Elle a donné un avis favorable à l'homologation du cahier des charges modifié (8 oui, 1 abstention) et a validé le dossier ESQS modifié (8 oui, 1 abstention).
2024-CP706	Conditions de production communes relatives à la production en Label Rouge « Gros bovins de boucherie » et « Veau » - Demandes de modification -Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Activation du Groupe Ad Hoc La commission permanente a pris connaissance de la demande. La question des approvisionnements de la restauration collective en produits "issus de Label Rouge" est évoquée. Elle rejoint la réflexion du groupe de travail "fruits et légumes déclassées". Le passage par un

intermédiaire qui va pratiquer une cuisson, une découpe, un épluchage... qui n'est pas prévue dans les cahiers des charges, fait perdre le bénéfice du SIQO et donc ce produit n'est pas comptabilisé dans les approvisionnements répondant aux objectifs EGalim, ce qui pose des vraies difficultés de terrain.

Les membres de la commission permanente indiquent qu'il y a un réel besoin d'avancer rapidement sur cette question afin de faciliter l'accès au marché de la restauration collective, véritable levier de développement dans un contexte agricole difficile.

2 moyens sont identifiés pour arriver à comptabiliser les produits dans les 50% de produits durables :

- soit en modifiant les cahiers des charges pour intégrer toutes les formes de préparations possibles mais cela sera extrêmement long et fastidieux,
- soit en permettant aux produits "issus de Label Rouge" d'être comptabilisés dans les 50% de produits durables requis dans le cadre de la loi EGalim.

Les membres s'accordent sur le caractère urgent de cette demande d'évolution car les filières sont en réelle difficulté. Un membre rappelle que la restauration collective c'est aussi les cantines scolaires, et que d'accéder plus facilement à ce circuit sera un moyen de faire découvrir les produits de qualité et sensibiliser les enfants, c'est un point important.

La commissaire du gouvernement a indiqué que la DGPE avait bien entendu la demande des filières Label Rouge sur EGalim, et qu'il s'agit d'un besoin urgent mais elle explique qu'il est nécessaire de bien comprendre pourquoi il y a un blocage à la comptabilisation.

La mise en place d'un groupe de travail qui aurait pour objectif de chercher des pistes de solutions concrètes, en veillant à ne pas avoir de répercussions négatives sur la qualité des produits.

La représentante de la DGCCRF se dit prête à travailler avec l'INAO et la DGPE pour avancer sur le sujet.

Ainsi la présidente a proposé la nomination d'un groupe de travail qui pourrait travailler rapidement sur le sujet (**voir détail ci-après dossier 2024-CP7QD2**).

Sur la demande de modification des CPC "gros bovins" et "veau" déposée par la fédération Fil Rouge, certains membres se disent très réticents sur l'ouverture à la congélation sans avoir de garantie sur le maintien de la qualité supérieure.

De plus, ils notent l'absence d'un délai maximum de stockage congelé, et de précision sur le fait que la maturation doit bien être appliquée. La proportion d'autres ingrédients que la viande pourra également être revue. Un membre souhaite modérer les avis tranchés et négatifs sur la congélation, car si cela est réalisé dans de bonnes conditions, c'est un outil qui permet de maîtriser les flux. Dans les filières animales soumises à des équilibres carcasse difficile à tenir, il ne faut pas s'interdire cet outil.

La présidente indique qu'il est à son avis effectivement nécessaire aux filières de rentrer sur ce segment de marché, et qu'il ne faut peut-être pas

	s'interdire certaines pratiques, à partir du moment où la qualité supérieure est démontrée et que le procédé est bien encadré. La Présidente a indiqué qu'il serait opportun de demander à Fil Rouge de démontrer le maintien de la qualité supérieure pour les viandes ayant subi un process de congélation, cela permettrait d'avancer sur le sujet. Pour les membres, il sera important de comparer un produit congelé puis cuit à un produit frais puis cuit. La commission permanente a approuvé le lancement de l'instruction de la demande de modification des CPC "gros bovins de boucherie" et des CPC "veau" (14 votants : 12 oui, 1 non et 1 abstention) Elle a donné un avis favorable à l'activation du groupe ad hoc des CPC "gros bovins"/"veau" (14 votants : 13 oui, 1 abstention), ainsi qu'à l'élargissement du groupe ad hoc à certains membres de la commission "Univers du Label Rouge" (14 votants : 13 oui et 1 abstention).
2024-CP707	Label Rouge n° LA 05/91 « Melon » - Demande d'introduction d'une nouvelle variété Faute de temps disponible, la présidente a proposé de soumettre le dossier à la commission permanente par consultation écrite.
2024-CP708	Conditions de production communes relatives à la production en Label Rouge « Volailles fermières de chair » - Demande d'ajout de nouvelles fiches techniques dans le répertoire des préparations - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Activation du Groupe Ad Hoc La commission permanente a pris connaissance de la demande. Elle était appelée à se prononcer sur la faisabilité d'ajouter les fiches "haché de volaille" et "chair à saucisse / saucisse de volaille" au répertoire des préparations de viande de volaille, annexé aux conditions de production communes (CPC) "Volailles fermières de chair". Le représentant des consommateurs a soulevé des questions sur l'utilisation de lactate de sodium dans ces préparations, le qualifiant d'additif controversé. Il a indiqué que ce composant est un produit de charge favorisant la rétention d'eau et de gras. Il a également demandé des précisions sur l'utilisation de fibres végétales et des amidons natifs dans les produits proposés. Un membre a estimé que le haché de volaille, composé à seulement 75 % de viande de volaille, ne correspond pas aux produits actuellement présents dans le répertoire, lesquels sont faiblement élaborés et utilisent une part importante de matière première Label Rouge, simplement assaisonnée. Il a souligné que la présence de gras et de peau dans le haché justifierait un suivi sensoriel renforcé. Concernant les saucisses de volaille, contenant 1,7 % de sel, il a indiqué que ces produits trouveraient davantage leur place

	dans les CPC des produits à base de viande plutôt que dans le répertoire des préparations de viande de volaille. Plusieurs membres ont exprimé leur soutien à l'ajout de ces produits au répertoire des préparations de viande de volaille, jugeant que cela représenterait une simplification importante du dispositif de reconnaissance de produits élaborés. Enfin, sur l'idée de gérer ces produits à travers un seul cahier des charges, un membre a expliqué que la structuration de la filière et la diversité des opérateurs rendent cette solution difficilement envisageable. La DGPE a recommandé, en cas de constitution d'un groupe <i>ad hoc</i> pour étudier cette demande, que la filière enrichisse son dossier avec des éléments technico-économiques détaillés. La commission permanente a convenu que la poursuite de l'étude de cette demande par un groupe <i>ad hoc</i> élargi à la commission ESQS et Univers du Label Rouge apportera des éclairages supplémentaires pour permettre une décision concertée et informée. A l'issue des débats, la commission permanente s'est prononcée en faveur du lancement d'instruction de la demande d'ajout de la fiche technique "haché de volaille" (15 votants : 13 oui, 2 non), en faveur du lancement de l'instruction de la demande d'ajout de la fiche "chair à saucisse/saucisse" (15 votants : 9 oui, 4 non, 2 abstentions). Elle a proposé la nomination d'un groupe <i>ad hoc</i> élargi pour étudier ces demandes (15 votants : 14 oui) composée de Jean-François Rollet (président GAH CPC volailles fermières de chair), Corinne Borde, Benoit Drouin, Jean-Yves Guyon, Hervé Juin, Benoit Lemelle, Armelle Remond, Marc Saunier, Anne Soler + Pascal Bonnin (président de la commission Univers du LR)
2024-CP709	« Farine pour produits briochés et pâtes levées feuilletées » - Demande de reconnaissance en Label Rouge - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Examen de l'opportunité de la nomination d'une commission d'enquête M. Bonnin est placé en salle d'attente pendant la présentation, les débats et le vote. La commission permanente a pris connaissance de la demande. La représentante de la DGPE s'interroge sur les caractéristique certifiées (CC) proposées par l'ODG sur ce cahier des charges en lien avec réflexions en cours du GT C sur la possibilité d'avoir des CC alternatives selon le type de débouchés. Un membre rappelle la raison pour laquelle sur le dossier LA 05/23 "Farine de gruau de blé" la commission d'enquête avait écarté la possibilité d'intégrer une farine T55 pour rester dans le cœur du grain de blé de la farine T45 (partie la plus noble) et être cohérente avec l'autre farine LA 25/06 "Farine type 45 pour pâtisserie" de l'ODG Club Le Boulanger, ce qui justifiait la proposition de ce nouveau cahier des charges.

	Un membre souhaiterait que dans le nom du Label Rouge soit intégré le type de farine “Farine de <u>type 55</u> pour produits briochés et pâtes levées feuilletées” et que la farine issue de ce cahier des charges ne puisse pas porter la dénomination de vente “farine de gruau”. Il estime qu’il serait utile de prévoir dans le point de maîtrise “étiquetage” d’encadrer la dénomination de vente ou en tout cas d’interdire d’utiliser “farine de gruau” en dénomination de vente. Il souligne l’importance d’avoir un positionnement différent par rapport à la farine LA 05/23 “farine de gruau de blé” qui se limite à de la farine T45. Ainsi, il propose que la DGCCRF soit sollicitée sur ce point. Un membre exprime sa crainte sur le fait que le poids spécifique et le taux de protéines soient si élevés et que, par conséquent, il puisse être difficile de les respecter dans l’avenir. Il fait remarquer également que les limites en ppm proposées pour les résidus lui semblent assez élevées (plomb, cadmium). Un membre fait remarquer que dans le cahier des charges, il est indiqué que le produit courant de comparaison (PCC) doit être à taux de cendres identique. Or dans les tests réalisés le PCC présente un taux de cendres de 0,64 qui est une farine T65. Interrogé sur la question, le PAQ a expliqué que la farine prélevée avait la bonne dénomination de vente correspondant au PCC prévu dans le cahier des charges. Lors du prélèvement des échantillons, le PAQ a indiqué qu’il ne pouvait prévoir le taux de cendres de la farine. En revanche le dossier ESQS prévoit bien que <i>“Les tests sont réalisés sur la même récolte, par le même boulanger d’essai, le même jour, ou à une semaine d’intervalle maximum dans le cas où le contrôle du taux de cendres du produit de comparaison nécessiterait un nouveau prélèvement.”</i> A l’issue des débats, la commission permanente s’est prononcée en faveur du lancement d’instruction de la demande (14 votants : 11 oui, 2 non, 1 abstention). Elle a proposé la nomination d’une commission d’enquête composée de R. LECERF (président) et D. MERCERON (14 votants : 13 oui et 1 non). Le dossier comportera le n° d’instruction LR 07/24
2024-CP710	Label Rouge n° LA 11/89 « Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race charolaise » - Demande de modification du cahier des charges - Examen de l’opportunité du lancement de l’instruction La commission permanente a pris connaissance de la demande. Un membre s’interroge sur la pertinence des termes “issu de” dans la caractéristique certifiée (CC) “ viande bovine issue d’animaux de race charolaise ”, car cela donne l’impression qu’il s’agit de produit transformé. Il demande à ce qu’il y ait une réflexion sur la modification de la CC. Il est rappelé que la rédaction de cette CC sur le type racial est commune à tous les cahiers des charges portant sur une race, il faudrait donc voir à ce que cela soit fait de manière similaire dans les autres cahiers des charges.

	Concernant la suppression des plans d'alimentation, la commission permanente s'accorde sur le fait qu'il s'agit d'une demande qui a un impact sur l'ensemble de la filière mais pas uniquement, cela concerne aussi l'ensemble des filières animales Label Rouge. La commission permanente indique qu'il y a nécessité d'un consensus professionnel sur cette question et de connaître l'avis des fédérations avant de se positionner. Il est précisé que la question de la suppression des plans d'alimentation peut se discuter sur les filières sous CPC mais pas pour les autres filières. En effet, les CPC permettent d'apporter des garanties minimales pouvant éventuellement pallier l'absence de plan d'alimentation dans le cahier des charges, ce qui n'est pas le cas dans les cahiers des charges qui ne sont pas sous CPC. La commission permanente convient d'interroger les fédérations des filières sous CPC sur la suppression des plans d'alimentation dans les cahiers des charges. La Présidente propose de passer au vote, sur la base d'un cahier des charges qui maintient les plans d'alimentation puisque la commission permanente souhaite traiter la suppression des plans d'alimentation au sein des cahiers des charges de manière plus transversale. Sous réserve du maintien des plans d'alimentation dans le cahier des charges, la commission permanente s'est prononcée à l'unanimité (14 votants) en faveur du lancement d'instruction de la demande. Elle a estimé la modification du cahier des charges comme étant majeure (14 votants : 7 majeure, 4 mineure et 3 abstentions). A la majorité, la commission a jugé que la nomination d'une commission d'enquête n'était pas nécessaire (14 votants : 10 non, 2 oui et 2 abstentions).
2024-CP7QD1	Question diverse - Désignation d'un groupe de travail relatif à la modification des listes de variétés dans les cahiers des charges IGP La commission permanente a approuvé la nomination d'un groupe de travail pour envisager les suites à donner à la position de la Commission européenne de ne pas accepter de listes annexes au cahier des charges. Ce groupe est composé de M. Donati (président), Mmes Makowski et Delaurier, M. Poigt. Seront invités Fedelis, la DGPE et la DGCCRF. Il devra rendre ses conclusions avant le 30 juin 2025.
2024-CP7QD2	Question diverse - Label Rouge : prise en compte des produits préparés "issus de Label rouge" dans les approvisionnements de la restauration collective (objectifs EGalim) Le contexte a été rappelé par les services. La loi EGalim vise à atteindre 50 % de produits durables, dont 20 % de produits biologiques, dans les menus de la restauration collective. Parmi les produits éligibles, figurent ceux sous SIQO, comme le Label Rouge. Cependant, les produits Label Rouge préparés (épluchés, découpés, surgelés, cuits, etc.) par des opérateurs non habilités ne sont pas éligibles pour être comptabilisés dans

	ces objectifs, car ils ne portent pas officiellement le signe. Cette situation complexifie l'approvisionnement de la restauration collective, qui privilégie des produits adaptés à ses besoins, souvent hors des périmètres actuels des cahiers des charges Label Rouge. L'INAO et la DGPE ont initié des discussions avec la DGAL pour explorer les leviers possibles. La commission permanente a débattu du sujet au cours de la présentation de la demande de modification des CPC "gros bovins" et "veau" (voir détail dossier 2024-CP706). De nombreux membres de la commission permanente se sont exprimés sur le sujet, soulignant l'importance de permettre une plus grande ouverture aux produits "issus de Label Rouge" et le caractère urgent de cette demande. La présidente a questionné la commission permanente sur l'opportunité de nommer un groupe de travail spécifique réunissant des membres de la commission permanente, les administrations ainsi que FedeLIS. Les membres se sont dit favorables à cette proposition mais ont alerté la présidente sur la nécessité d'aboutir rapidement à une proposition. Ainsi, la présidente du comité national a fait appel à volontaires pour participer à ce groupe de travail. Magalie CHEVALIER, Didier MERCERON, Benoit DROUIN (président), Pierre CABRIT, Pascal BONNIN et A. MANNER se sont portés volontaires. La commission permanente approuvé la composition du groupe de travail.
2024-CP7QD3	Renouvellement lettre de mission IGP : Fraise de Plougastel – demande de reconnaissance en IGP La commission permanente a validé le report de l'échéance de travail de la commission d'enquête au 31/12/2025.