RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

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

Séance du 29 janvier 2025

Dossier : 2025-CP100

Commission permanente

Relevé de décision prise

Membres présents
La présidente Dominique HUET
Nelly MAKOWSKI, Magalie CHEVALIER,
Pascal BONNIN, Pierre CABRIT, Philippe DANIEL, Mathieu DONATI, Benoit DROUIN, Rémi LECERF, Benoit LEMELLE, Arnauld MANNER, Jean-François ROLLET

Membres Excusés
Chantal BRETHES, Alexandra GRIGNON
Philippe BLAIS, Jean-Yves GUYON, Matthieu LABARTHE, Didier MERCERON, Jean-Marc POIGT

Représentants des administrations
Isabelle OUILLON Représentant le Commissaire du Gouvernement
Danièle COSTA DE ANDRADA, de la DGPE
Xavier ROUSSEAU, de la DGCCRF

Agents INAO

Carole LY, Julie BARAT, Alexandra OGNOV, Adeline DORET, Christelle MARZIN, Sabine EDELLI, Marie-Josephine DE BAUDOÜIN, Catherine MARTIN-POLY, Fabienne POUPARD, Diane SICURANI.
Sylvain REVERCHON, Félix KANE, Franck VIEUX.

2025-CP101	**Résumé des décisions prises par la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 12 décembre 2024** La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises de la séance du 12 décembre 2024 (12 votants - unanimité), intégrant une correction sur la liste des excusés.
2025-CP101a	**Résumé des décisions de la consultation écrite de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 14 janvier 2025** La commission permanente a approuvé le résumé des décisions prises de la consultation écrite du 14 janvier 2025 (12 votants - unanimité).
2025-CP102	**Compte-rendu analytique de la séance de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 12 décembre 2024** La commission permanente a approuvé le procès-verbal de la séance du 12 décembre 2024 avec la même modification relative à la liste des excusés (12 votants -unanimité).
2025-CP103	**Label Rouge n° LA 28/99 « Brie au lait thermisé, crème et protéines de lait pasteurisé » -** Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Vote du cahier des charges La commission permanente a pris connaissance du dossier. Un membre fait remarquer que même si les fourchettes sont modifiées à la marge, l'argumentaire est un peu léger. Certes cela laisserait un peu de souplesse aux opérateurs mais cela ne changera pas grand-chose dans le fond car les valeurs extrêmes ne doivent pas fréquemment se présenter. La commission permanente a donné un avis favorable au lancement de l'instruction à l'unanimité (11 votants). Elle a jugé la modification comme étant mineure (11 votants à l'unanimité). Elle a donné un avis favorable, à l'unanimité (11 votants), pour l'homologation du cahier des charges modifié et a validé, à l'unanimité (11 votants), le dossier ESQS modifié
2025-CP104	**Label Rouge n° LA 06/07 « Saucisse fraîche et chair à saucisse » -** Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Vote du cahier des charges

	La commission permanente a pris connaissance du dossier. Le président de la commission nationale ESQS a rappelé que la définition du produit courant de comparaison est spécifique à chaque catégorie de produit fixée par les conditions de production communes (CPC). En complément de cette définition, il a indiqué que l'utilisation d'un produit de gamme « premier prix » comme produit courant de comparaison a fait l'objet d'une décision de la part de la commission nationale ESQS. Ce type de produit ne peut être utilisé que sur justification apportée par l'ODG. Pour ce dossier, aucune justification n'est apportée. Les services de l'INAO ont précisé que le guide du demandeur par l'intermédiaire du contenu-type d'un dossier ESQS rappelle ce principe. L'ODG sera informé de cette position afin qu'il puisse faire évoluer le choix du produit courant de comparaison lors des prochains tests. Il sera également informé que des analyses sensorielles sur le produit surgelé devront être réalisées dès la mise en production de cette forme. Les conditions de surgélation figurant dans les conditions de production communes CPC « Produits de charcuterie et de salaison pur porc » ont été rappelées. En l'absence d'autres remarques, la commission permanente a pris part au vote pour le LA 06/07 "Saucisse fraîche et chair à saucisse ". La commission permanente a donné un avis favorable au lancement de l'instruction à l'unanimité (12 votants). Elle a jugé la modification comme étant mineure (10 mineures, 2 abstentions). Elle a donné un avis favorable, à l'unanimité (12 votants), pour l'homologation du cahier des charges modifié et a validé, à l'unanimité (12 votants), le dossier ESQS modifié sous réserve que des analyses sensorielles soient réalisées dès la production de la forme « surgelée ».
2025-CP105	**Label Rouge n° LA 12/08 « Saucisse fraiche et chair à saucisse » -** Demande de modification du cahier des charges **-** Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Vote du cahier des charges La commission permanente a pris connaissance du dossier. Au regard des résultats des analyses sensorielles, le président de la commission nationale ESQS a confirmé ses propos sur la nécessité de présenter un produit courant conforme à la définition retenue. Un membre s'est interrogé sur la possibilité de conditionner l'homologation du cahier des charges aux résultats des prochaines analyses sensorielles. Cette proposition n'a pas été retenue. En l'absence d'autres remarques, la commission permanente a pris part au vote pour le LA 12/08 "Saucisse fraîche et chair à saucisse ". La commission permanente a donné un avis favorable au lancement de l'instruction à l'unanimité (11 votants). Elle a jugé, à l'unanimité (11 votants), la modification comme étant mineure. Elle a donné un avis favorable, à l'unanimité (11 votants) pour l'homologation du cahier des charges modifié et a validé, à l'unanimité (11 votants) le dossier ESQS modifié.

2025-CP106	**Label Rouge n° LA 29/05 « Pâté de campagne supérieur » -** Demande de modification du cahier des charges - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Vote du cahier des charges La commission permanente a pris connaissance du dossier. Un membre demande une précision sur la composition du pâté de campagne supérieur "aromatisé" et sur le fait qu'il peut y avoir que 80 % de viande de porc. Cette proportion peut paraitre faible, notamment pour le pâté de campagne au piment d'Espelette où la quantité de piment employée est limitée. Il est rappelé que cette proportion est déjà en vigueur pour le pâté de campagne au piment d'Espelette et que l'objectif de l'ODG est de définir la proportion de 80 % pour l'ensemble des produits "aromatisés". Un membre soulève la problématique des analyses sensorielles non conformes qui touche un certain nombre de labels rouges. Il lui parait important de prendre le temps d'examiner cette situation et de réfléchir à d'autres solutions pour démontrer la qualité supérieure. Un membre note que la modification du cahier des charges ne consiste pas seulement en une adaptation aux CPC car il ouvre la possibilité de nouvelles recettes. Les services font remarquer que ce n'est pas vraiment une modification puisque cela était déjà possible, il s'agit plutôt d'apporter un encadrement plus précis pour les produits "aromatisés". La possibilité de préciser dans le dossier ESQS que le produit courant de comparaison est de même présentation que le produit Label Rouge a été abordée. Elle n'a pas été retenue au motif que ces éléments sont déjà définis. En l'absence d'autres remarques, la commission permanente a pris part au vote pour le LA 29/05 "Pâté de campagne supérieur ". La commission permanente a donné un avis favorable au lancement de l'instruction à l'unanimité (12 votants). Elle a jugé, à l'unanimité (12 votants), la modification comme étant mineure. Elle a donné un avis favorable, à l'unanimité (12 votants) pour l'homologation du cahier des charges modifié et la validation du dossier ESQS modifié.
2025-CP107	**IGP « Thym de Provence »** - Demande de modification du cahier des charges- Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Examen de l'opportunité de la nomination d'une commission d'enquête La commission permanente a pris connaissance du dossier. Il est rappelé que la rubrique étiquetage du cahier des charges devra être actualisée. La commission permanente précise que l'ajout du thym broyé destiné à la transformation avec une restriction à l'aire géographique de la réalisation

	de cette transformation doit faire l'objet de justifications au regard de la réglementation européenne. Elle a émis des réserves sur la suppression des modalités de contrôle des caractéristiques sensorielles du cahier des charges et considéré que s'agissant d'un produit aromatique, le maintien d'une DDM peut s'avérer pertinent. La commission permanente a approuvé (12 votants - unanimité) le lancement de l'instruction de cette demande. La commission permanente a longuement débattu du caractère mineur ou majeur de la demande, les membres considérant que les demandes formulées par l'ODG sont pertinentes et visent pour certaines à renforcer la spécificité du produit. La commission permanente s'est avérée encline à les approuver en l'état. La commission permanente a convenu qu'un travail de commission d'enquête était nécessaire. Elle a considéré à ce titre que la demande était majeure (12 votants - 8 majeure - 4 mineure). Elle a approuvé à l'unanimité (12 votants) la nomination d'une commission d'enquête, composée de M. Mathieu DONATI (président) et Jean-Yves GUYON, chargée de son instruction et approuvé sa lettre de mission.
2025-CP108	**Label Rouge n° LA 02/02 « Brioche » -** Demande d'association avec l'IGP « Brioche vendéenne » La commission permanente a pris connaissance de la demande. Des interrogations sont émises sur la motivation de la demande (et son éventuel caractère d'urgence) considérant que les modifications des cahiers des charges seront bientôt présentées. Les services rappellent que l'association des deux signes implique l'impossibilité de produire des brioches Label rouge seules. Il est rappelé qu'en cas d'association préliminaire à leur stabilisation, les deux cahiers des charges devront être compatibles lors de leur présentation pour vote devant le comité national. La commission permanente a émis un avis favorable (12 votants – 11 pour – 1 abstention) à la demande d'association du cahier des charges du Label Rouge LA 02/02 « Brioche » avec le cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » et proposé que la demande soit présentée au comité national (12 votants - unanimité).
2025-CP109	**Label Rouge n° LA 06/23 « Melon »** - Demande d'introduction d'une nouvelle variété Un membre s'interroge sur la date d'apport azoté avant semi lors de l'essai. En effet elle est fixée au 24 septembre. Il a indiqué qu'il devait s'agir d'une erreur.

	En l'absence de remarque complémentaire, la commission permanente a émis un avis favorable à la demande d'introduction de la variété Belcanto dans le cahier des charges LA 06/23 "Melon" (12 votants à l'unanimité).
2025-CP110	**« Haddock, fumé à l'ancienne »** - 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 La commission permanente a pris connaissance de la demande. Un membre souligne qu'il s'agit d'un produit qualitatif qui répond bien aux exigences du Label Rouge. Il fait remarquer que la méthode de fumage en coresse limite l'accès car peu d'entreprises sont équipées et limitées dans la région de Boulogne. Toutefois cette méthode participe à la qualité du produit. Par ailleurs l'entreprise JC David avait déjà porté seule le dossier harengs fumé (en coresse), et aujourd'hui deux autres opérateurs en produisent. Un membre s'interroge sur la dénomination "fumé à l'ancienne", pourquoi ne pas proposer plutôt "fumé en coresse". Les services indiquent que ce choix a été proposé car cette dénomination est plus parlante pour le consommateur, la méthode des coresses étant peu connue. Un membre s'interroge également sur la mention "à l'ancienne" qui selon lui devrait plutôt être "traditionnel" ou "en coresse". Par ailleurs, il fait remarquer qu'il y a peu d'éléments sur l'aspect charnu et sur sa justification par la sélection de la matière première. Il estime que la traçabilité manque de détail, observant notamment qu'il n'y a aucune information sur la date de pêche, il y a seulement un engagement de délai. Sur le process, il se questionne sur la pertinence de la décongélation par air ventilé. Il observe un manque de précision sur la méthode de fumage traditionnelle, notamment le fait que le poisson soit à la verticale et non à plat alors que l'inverse était justifié pour le dossier Hareng. Il se questionne également sur l'encadrement du taux de sel : de 4 à 5 %, ce qui est une fourchette large. Il se demande pourquoi le salage au sel sec ne peut pas être qualitatif, car cette méthode déjà utilisée pour le saumon fumé apparait qualitative (cela pourrait restreindre certains opérateurs). Concernant la coloration, il relève qu'il est indiqué dans le cahier des charges qu'il peut s'agir de rocou. Il note qu'il faudra voir avec le demandeur ce qu'il prévoit de faire compte-tenu de l'évolution de la réglementation en matière de colorant. Il estime qu'il y a du travail sur le fumage pour apporter plus de cohérence dans le dossier (certains éléments sont précisés dans certaines parties du cahier des charges et pas dans d'autres, pour le type de bois par exemple). Il faudrait revoir avec précision les documents pour les faire correspondre. Pour finir, il émet une alerte sur le dossier ESQS concernant le panel pour le test hédonique, car le recrutement de consommateurs qui consomment tous les mois le haddock parait compliqué. Le représentant de la DGCCRF, rappelle que le sujet de la dénomination "à l'ancienne" n'est pas nouveau. Elle s'entend comme étant une fabrication selon des usages anciens répertoriées et absents d'additifs. C'est une dénomination qui n'est pas réglementée et pour laquelle les fraudes vérifient qu'il n'y a pas de tromperie au consommateur. Il s'agit donc d'un

	sujet à analyser au cas par cas. C'est dans ce sens que la DDPP a validé cette dénomination pour ce produit mais cette question pourra être creusée par la commission d'enquête si elle est nommée. La commission permanente a approuvé (12 votants à l'unanimité) le lancement de l'instruction de cette demande de reconnaissance pour un label rouge "Haddock, fumé à l'ancienne". La commission permanente a approuvé (12 votants à l'unanimité) la nomination d'une commission d'enquête pour étudier la demande de reconnaissance selon la lettre de mission proposée. Proposition CE : P. BLAIS (Mrésident), M. CHEVALIER
2025-CP111	**« Trèfle du Perche »** - Demande de reconnaissance en IGP- Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Examen de l'opportunité de la nomination d'une commission d'enquête La commission permanente a pris connaissance du dossier. Elle a constaté que le groupement a bien retravaillé son dossier. Certains membres ont émis des réserves sur la modalité de contrôle (documentaire) du curage de la chèvrerie au regard de la fréquence de contrôle mentionnée dans le dossier. Des questions sont posées sur l'absence de toute mention du pâturage (ni obligation ni possibilité) dans le cahier des charges, mais aussi sur la compatibilité avec la production en agriculture biologique qui impose une sortie des animaux. Des réserves sont émises sur la capacité de contrôler l'interdiction de l'ensilage alors que l'utilisation d'enrubannage est autorisée. Il est en outre signalé que la production au lait cru est très sensible et que le recours à l'alimentation humide dans ce cadre est un point de vigilance majeur. Concernant les dispositions proposées en termes de surfaces d'intérêt écologique, certains membres considèrent qu'elles semblent insuffisantes et inférieures à celles prévues pour la conditionnalité des aides PAC, d'autres soulignant toutefois que la valeur de 5m² par animal permet de figer une superficie par exploitation et de limiter la production hors sol. La commission permanente a approuvé (12 votants - unanimité) le lancement de l'instruction de cette demande. Elle a approuvé à l'unanimité (12 votants) la nomination d'une commission d'enquête, composée de M. Jean-François Rollet (président) et M. Philippe Daniel, chargée de son instruction et approuvé sa lettre de mission. Concernant les remarques formulées sur les dispositions relatives aux surfaces d'intérêt écologique, la commission d'enquête aura pour mission de se positionner sur une éventuelle saisine de la commission « Relation des SIQO avec leur environnement ».

	Enfin, elle a demandé au groupement d'organiser au niveau national une pré-information sur la demande.
2025-CP112	**IGP « Jambon de Bayonne »** - Demande de modification du cahier des charges- Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Examen de l'opportunité de la nomination d'une commission d'enquête La commission permanente a pris connaissance du dossier. Le représentant de la DGCCRF souligne, qu'en dehors de la problématique de la marque du groupement, la rubrique étiquetage doit faire l'objet d'une actualisation. Des questions sont posées sur l'ouverture à la présence de sel autre que du bassin de l'Adour dans les ateliers de salage au regard des questions que cela pose en termes de traçabilité. Cette demande interroge par ailleurs du fait de la position contraire de l'ODG sur les élevages où les contraintes s'appliquent à tous les porcs d'une même exploitation même hors IGP. Certains s'inquiètent par ailleurs que cette disposition ne fragilise les exploitations, ou les spécialisent. L'interdiction du saumurage, dont la pertinence est contestée s'agissant de jambon sec, ne semble pas une disposition suffisante pour améliorer le contrôle du sel sec. De même, la valeur minimale de 500 g/jambon ne semble pas pertinente pour garantir l'utilisation exclusive du « Sel de Salies-de-Béarn » compte-tenu de la diversité des poids des jambons. Il est souligné l'introduction de la possibilité de recours à des porcs immuno-castrés, ce point devra constituer un point d'attention pour la commission d'enquête. Concernant le maintien des caractéristiques du produit, il est souligné que les 2/3 des volumes sont commercialisés en GMS (grande et moyenne surface) tranchés, et qu'il pourrait être opportun de mieux encadrer cette pratique dans le cahier des charges afin notamment de préserver les caractéristiques du produit. Concernant les critères analytiques en lien avec la transformation, un point d'attention est soulevé concernant le taux de matière sèche/taux d'humidité afin de garantir la qualité du produit. Le maintien de la durée minimale d'affinage à 7 mois est à retravailler pour la commission permanente dans la mesure où depuis l'époque à laquelle cette valeur a été fixée, des évolutions importantes de la production porcine sont à prendre en considération (que ce soit en termes de taux de matières grasses qui a diminué et de poids carcasses qui a augmenté), et que cela a un impact sur le maintien de la qualité et des caractéristiques du « Jambon de Bayonne » (. La représentante de la DGPE rejoint l'analyse des services et souligne les regrets de l'administration sur l'abaissement des contraintes qui ne permet pas d'aller vers le maintien de la qualité du produit.

	La commission permanente a approuvé (12 votants - unanimité) le lancement de l'instruction de cette demande. La commission permanente a considéré que la modification était majeure (12 votants - unanimité). Elle a approuvé à l'unanimité (12 votants) la nomination d'une commission d'enquête, composée de M. Philippe BLAIS (président) et M. Olivier PAGET, chargée de son instruction et approuvé sa lettre de mission.
2025-CP113	**IGP « Volailles de l'Orléanais »** - Demande de modification du cahier des charges- Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction - Examen de l'opportunité de la nomination d'une commission d'enquête La commission permanente a pris connaissance du dossier. La commission permanente a approuvé (12 votants - unanimité) le lancement de l'instruction de cette demande. La commission permanente a considéré que la modification était majeure (12 votants - 1 mineure – 11 majeure). Elle a approuvé à l'unanimité (12 votants) la nomination d'une commission d'enquête, composée de M. Hervé JUIN (président) et M. Mathieu LABARTHE, chargée de son instruction et approuvé sa lettre de mission.
2025-CP114	**Label Rouge n° LA 01/96 « Lentilles vertes » et IGP « Lentilles vertes du Berry » -** Demande de modification temporaire du cahier des charges - Avis sur la modification temporaire du cahier des charges La commission permanente a pris connaissance du dossier. Elle est informée que la demande ne répond pas aux exigences de la règlementation nationale et européenne en matière de modification temporaire. La DGPE précise qu'il s'agit ici d'une problématique économique et non d'un impact négatif de conditions météorologiques. Certains membres soulignent que l'expression "mauvaises conditions climatiques" n'est peut-être pas la plus appropriée à la situation et que l'expression "dérèglement climatique" serait plus adaptée. Par ailleurs, les membres expriment le souhait, au regard du changement climatique, d'adopter une ouverture d'esprit sur ce type de dossier. La commission permanente souligne que si le cahier des charges est approuvé lors du prochain Comité national en juin, son homologation pourrait intervenir en septembre 2025 (en l'absence d'opposition durant la PNO). Cela permettrait de lever rapidement le problème et de garantir que la récolte 2024 puisse être conditionnée après le 31 août 2025, la modification du cahier des charges étant rétroactive.

	Le maintien de la qualité en cas de suppression des délais de conditionnement et de la DDM est également questionné. Un test est en cours pour démontrer que la suppression de la DDM ne dégraderait pas le produit. Cependant, certains alertent sur le risque d'augmentation des traitements insecticides nécessaires pour prolonger la conservation, ce qui pourrait être en contradiction avec les exigences de qualité supérieure du produit. Ces différents points sont à vérifier avec la commission d'enquête en cours. En l'état, la commission rappelle qu'il est impossible de déroger à la réglementation et encourage l'ODG à tout mettre en œuvre pour que le dossier soit traité lors du comité national de juin 2025.