



• Saveurs en'OR



Lors de la Commission «**Saveurs en'OR**» du 6 juin, au Lycée agricole de Tilloy-les-Mofflaines en marge du Salon «Terres en fête», **une nouvelle entreprise a reçu officiellement l'agrément** pour le produit suivant :

- La Pastille du Mineur sans sucres, **Verquin Confiseur**.

3 autres entreprises ont reçu un avis favorable, dans l'attente du test hédonique* et de l'audit d'habilitation, il s'agit de :

- **SARL Acquette** : oignons,
- **Ferme du Chêne** : rhubarbe,
- **Rohart Production** : saucisse wormhutoise façon boudin blanc*, saucisse barbecue*, saucisse «goût» fromage*, saucisse campagnarde* et saucisse épice wormhutoise*.

A noter que les **Etablissements Vasseur-Nasco**, **Bocquet SA**, **Pâtisserie des Flandres**, **Licques Volailles** et **JC David** ont élargi leur gamme sous Saveurs en'OR avec des nouveaux produits et reçu l'agrément officiel lors de la Commission du 9 septembre qui s'est tenue à Saint André.

La Société des Eaux Minérales de Saint Amand a mis sous Saveurs en'OR sa gamme d'eaux minérales pétillantes «Subtiles».

De même, la **SARL Acquette** a reçu officiellement l'agrément pour l'oignon, l'**entreprise Rohart** pour 5 de ses produits dont 2 nouveaux (le rôti orloff et la crépinette), et **Délices des 7 Vallées** pour sa gamme de coquilles de Noël.

A cela s'ajoute une nouvelle entreprise, **Les Gourmets de l'Artois** avec des charcuteries déjà agréées mais présentées cette fois-ci, en tranches.

Les nouveaux produits des **Ets Emile Fournier et Fils**, **Charcuterie Mahieu** et **Vermersch EARL** ont passé avec succès le test hédonique et sont en attente d'un audit de contrôle.

5 autres nouvelles entreprises ont reçu un avis favorable lors de la Commission du 9 septembre dans l'attente de l'audit d'habilitation et du test hédonique*, il s'agit de :

- **SARL Savary** : frites fraîches crues sous vide ;
- **SARL SR Masse** : ail, oignon, échalote, lingot et chevrier ;
- **Ets Boizet** : grignotin nature au Maroilles* et grignotin nature enrobé de mimolette* ;
- **Les Moulins de Saint Aubert** : pains précuits congelés à la chicorée* et la baguette précuite congelée* ;
- **Association Porcilin** : chipolatas*, saucisses, chair à saucisse* et crépinettes.

De nouveaux produits ont également reçu un avis favorable dans l'attente du test hédonique et des résultats de l'audit de contrôle, il s'agit de la crêpe au Maroilles (**SDB Traiteur**), le Délice de saumon fumé et foie gras (**Cuisine d'ArtRôme**), le Ch'ti caramel saveur «spéculoos» (**Verquin Confiseur**), les sprats (**Ets Emile Fournier et Fils**) et le parmentier de haddock (**JC David**).

Nous vous invitons à parcourir le www.gqnpc.com afin de les découvrir plus en détail.

• Nouveautés SIQO

La réglementation communautaire a mis en place un **système d'identification commune des produits d'appellation d'origine protégée** (AOP) au titre du règlement CE n° 510/2006.

Ainsi, à compter du 1er mai 2009, l'étiquetage de tout produit enregistré en AOP doit obligatoirement comporter :

- la **dénomination enregistrée** (ex : Roquefort, Tome des Bauges,...) ;
- et, à proximité :
 - . la mention «**appellation d'origine protégée**»
 - . **et/ou le logo communautaire correspondant.**

Les futures AOP viticoles ne rentrent pas dans le champ d'application de cette nouvelle disposition.

La mention «appellation d'origine protégée» et/ou le logo communautaire peuvent être utilisés avant l'échéance du 1er mai 2009.

Le nouveau logo conserve le même design mais ses couleurs changent : il est désormais rouge et jaune. Une période transitoire permettra l'utilisation des étiquettes et emballages comportant l'actuel logo AOP jusqu'au 1er mai 2010.



Le logo IGP (Indication Géographique Protégée) demeure inchangé.

• Soirée-débat sur la qualité alimentaire

A **LOUVROIL**, le **jeudi 2 octobre à 18 heures**, à la salle polyvalente, sous la présidence de Madame le Maire et Conseillère Régionale, **Annick MATTIGHELLO**.