

Rapport d'activité
de la
Commission
pour
les appellations d'origine
et
les indications géographi-
ques
2 0 0 8

Table des matières

	<u>page</u>
1. Avant-propos du président	3
2. Base légale	4
3. Tâches de la commission	4
4. Dossiers présentés au cours de l'année sous revue	4
5. Dates des séances et dossiers traités	4
6. Séminaire de la Commission des 14/15 février 2008	5
7. Fromages	7
7.1 <i>Bündner Bergkäse (GUB/AOP/DOP)</i>	7
7.2 <i>Formaggio d'alpe ticinese (DOP/GUB/AOP)</i>	8
7.3 <i>Emmentaler (GUB/AOP/DOP)</i>	9
7.4 <i>Berner Alpkäse / Berner Hobelkäse (GUB/AOP/DOP)</i>	9
8. Produits à base de viande	11
8.1 <i>Longeole (IGP/GGA)</i>	11

Annexes

Annexe

Règlement	I
Liste des membres	II
Etat des travaux au 31 décembre 2008	III

1. Avant-propos du président

Durant l'année sous revue, la Commission pour les appellations d'origine et les indications géographiques des produits agricoles (Commission pour les AOP et les IGP) a siégé, composée de ses nouveaux membres. Ces élections pour le renouvellement intégral ont été organisées par le Département fédéral de l'économie et les élus sont en place pour la période 2008 – 2011. La commission s'est réunie trois fois, pour le traitement des affaires courantes. Au préalable, une journée de formation continue a été organisée au mois de février 2008, pour permettre aux nouveaux membres de se familiariser avec le travail de la commission.

Cette journée d'étude a également servi à consolider les dix ans d'activité de la commission dans le traitement des demandes d'enregistrement dans le registre AOP/IGP. Fondée sur le travail fourni par la commission pour les AOP et les IGP depuis sa constitution, en 1997, une « meilleure pratique » peut être définie pour les produits qui font le plus souvent l'objet d'une protection, à savoir les fromages et les produits à base de viande. En complément aux textes légaux et au guide pour le dépôt d'une demande, la définition d'une « meilleure pratique » est la meilleure garantie d'un traitement des demandes uniforme au cours du temps. Grâce au travail minutieux de deux membres de la commission, un « dossier de meilleure pratique » pour le fromage (Anton Schmutz) et un pour les produits à base de viande (Balz Horber) ont pu être constitués. Je saisis l'occasion pour les remercier chaleureusement du grand engagement dont ils ont fait preuve en vue de garantir la qualité du travail de la commission.

Comme vous pourrez le constater dans le présent rapport de gestion, la commission a dû examiner deux nouveaux dossiers seulement. Comme par le passé, elle a surtout été chargée d'examiner des demandes de modification de cahiers des charges déjà déposés. Dans la mesure où il s'agit de changements formels, qui conduisent à une épuration du cahier des charges, la commission n'a rien à objecter. Par contre, lorsque le changement proposé pourrait conduire à un amoindrissement de la qualité ou de la typicité du produit, la commission est beaucoup moins disposée à accepter de tels changements. Partant du principe que les cahiers des charges ont été soigneusement examinés par le groupement concerné avant d'être présentés, elle estime qu'ils ne nécessitent pas de changements notables peu de temps après leur enregistrement.

Par ailleurs, permettez-moi de remercier ici les membres de la commission pour leur collaboration active à la préparation des dossiers et à leur présentation lors des séances. Je remercie également les collaborateurs de l'Office fédéral de l'agriculture qui se sont chargés du traitement administratif des dossiers. J'adresse un merci tout particulier à M. Gerhard Brügger, secrétaire de la commission pendant de longues années, qui a pris une retraite bien méritée au milieu de l'année 2008. Présent depuis le début des activités de la commission et faisant preuve d'une grande compétence, il a pris pas moins de 40 procès-verbaux durant son mandat.

Curdin Foppa

Président de la commission

2. Base légale

Art. 22 de l'ordonnance du 28 mai 1997 concernant la protection des appellations d'origine et des indications géographiques des produits agricoles et des produits agricoles transformés (ordonnance sur les AOP et les IGP, RS 910.12).

3. Tâches de la commission

Selon l'art. 22 de l'ordonnance sur les AOP et les IGP, la commission conseille l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) en ce qui concerne l'exécution de l'ordonnance. En outre, elle conseille les autorités compétentes sur les mesures de protection des dénominations enregistrées.

4. Dossiers présentés au cours de l'année sous revue

Du 1^{er} janvier au 31 décembre 2008, l'OFAG a reçu pour examen les dossiers suivants :

- *Café de Colombie (GGA/IGP)*; demande d'enregistrement
- *Berner Alpkäse / Berner Hobelkäse (GUB(AOP/DOP))*; modification du cahier des charges
- *Emmentaler (GUB/AOP/DOP)*; modification du cahier des charges

L'OFAG a transmis les dossiers pour traitement à la commission.

Les dossiers suivants ont pu faire l'objet d'une décision juridiquement valable et ont pu être clôturés.

- *St. Galler Bratwurst / St. Galler Kalbsbratwurst (GGA/IGP)*; enregistrement
- *Vacherin Mont-d'Or (AOP/GUB/DOP)*; 2^e modification du cahier des charges
- *Tête de Moine (AOP/GUB/DOP)*; 2^e modification du cahier des charges

5. Dates des réunions et dossiers traités

Les 14/15 février 2008, un séminaire s'est tenu à l'hôtel Schloss Wartegg, Rorschacherberg. Il s'agissait avant tout de présenter aux nouveaux membres les tâches de la Commission.

Durant l'année sous rapport, la commission a siégé à trois reprises:

- 11 avril 2008
- 13 juin 2008
- 2 décembre 2008

Durant l'année sous rapport, la commission a délibéré pour la première fois sur les dossiers suivants:

- *Bündner Bergkäse (GUB(AOP/DOP))*; demande d'enregistrement
- *Formaggio d'alpe ticinese (DOP/GUB/AOP)*; modification du cahier des charges
- *Longeole (IGP/GGA)*; demande d'enregistrement
- *Emmentaler (GUB(AOP/DOP))*; modification du cahier des charges
- *Berner Alpkäse / Berner Hobelkäse (GUB/AOP/DOP)*; modification du cahier des charges

6. Séminaire de la Commission AOP/IGP des 14/15 février 2008 à l'hôtel Schloss Wartegg, Rorschacherberg

La journée d'études a porté principalement sur l'accueil des nouveaux membres. Chaque spécialiste membre de la commission a présenté un exposé sur le sujet „Best Practice“ (meilleure pratique) en relation avec la viande, les produits de charcuterie et le fromage. Monsieur Anton Schmutz a explicité cette notion dans le cadre de son exposé comme suit:

«La "meilleure pratique" de fabrication de fromage s'appuie sur les travaux de la Commission AOP/IGP effectués durant les dix ans de son existence et permettent d'apprécier la crédibilité des demandes d'enregistrement et des modifications de cahier de charge en ce qui concerne la tradition, l'identité et l'interaction entre la nature et la culture humaine.

La fabrication d'un fromage selon la "meilleure pratique" ne repose pas forcément sur des actes normatifs. Pour l'instant, les jugements fondant la jurisprudence sont peu nombreux. La "meilleure pratique" représente donc la volonté de la commission d'établir un champ d'interprétation conforme aux objectifs des AOP/IGP.»

M. Balz Horber a présenté les objectifs d'un «Code de la meilleure pratique pour l'inscription de produits à base de viande et de charcuterie dans le registre des AOP/IGP».

« Il s'agit d'élaborer une grille facilitant l'élaboration d'un processus normalisé, de sorte que l'inscription dans le registre des AOP/IGP soit

- *légale*
- *efficace*
- *transparente*
- *coordonnée*

Légalité

Avant de commencer le travail, le groupement demandeur doit se mettre au clair sur les bases légales (ordonnance sur le AOP/IGP) et les instructions et, si possible, étudier les dossiers relatifs aux procédures similaires antérieures.

Efficience

Le groupement demandeur et la commission doivent anticiper rapidement les points critiques afin que les discussions et les décisions soient ciblées et systématiques.

Transparence

La structure de la demande et du cahier des charges doit faciliter une comparaison avec des procédures similaires et permettre à la commission et au groupement de s'appuyer sur les expériences antérieures.

Coordination

Il faut garantir que les différentes demandes sont mesurées «toutes à la même aune» et développer une pratique constante connue de tous les acteurs ».

Le séminaire a été complété par une présentation de la communauté d'intérêt «St. Galler Kalbsbratwurst» et par la visite de deux entreprises de fabrication de produits à base de viande et de charcuterie.

Dans la discussion finale, la commission s'est prononcée sur les questions fondamentales ci-dessous, soulevées au cours du séminaire.

Faut-il exiger une preuve du besoin/de faisabilité pour les demandes d'inscription?

Cette possibilité a été rejetée dans la discussion. Toutefois, les membres présents ont été favorables à un pré-audit à effectuer par les organismes de certification, ce qui pourrait éviter des problèmes plus tard.

Y a-t-il lieu d'inviter les groupements ayant déposé une demande à participer à la séance de la Commission afin qu'ils puissent donner des renseignements?

Les participants sont tendanciellement d'avis qu'il n'y a pas lieu d'inviter les groupements.

Souvent des modifications sont demandées peu de temps après l'enregistrement d'un nom. Pour éviter cette situation, la proposition a été émise de ne traiter ce type de demande qu'après un délai de trois ans.

Comme il manque une base légale, cela semble difficile à faire passer. Les groupements devraient être encadrés de telle sorte qu'aucune modification ne soit nécessaire.

Comment les documents relatifs aux meilleures pratiques doivent-ils être consignés et traités?

Une intégration dans le guide ne rentre pas en ligne de compte car il s'agit d'un document de l'OFAG. Le souhait a été exprimé que les documents relatifs à la viande et ceux au fromage soient regroupés dans un seul document. Après la consolidation de ce document, certaines parties pourraient, le cas échéant, être intégrées dans le guide.

Projet „Swissness“

Au moment du séminaire, le projet était en consultation. L'OFAG soutient d'une manière générale le projet. En particulier la croix suisse appliquée sur les produits. En ce qui concerne le sigle AOP/IGP en tant que marque, l'OFAG est plutôt sceptique. Le sigle AOP/IGP et la marque poursuivent des buts différents.

7. Fromages

7.1 Demande d'enregistrement Bündner Bergkäse (GUB/AOP/DOP)



Premier traitement de la demande d'enregistrement pour le *Bündner Bergkäse* (GUB/AOP/DOP) à l'occasion de la 40^e réunion du 11 avril 2008

A propos de la demande:

La Commission a approuvé la demande sous réserve de quelques rectifications.

Rectifications requises:

- Des restrictions dans les statuts concernant l'affiliation sont problématiques – d'une manière générale, quiconque respecte le cahier des charges doit avoir accès à l'association
- Preuve que le terme n'est pas générique
- Approfondissement des facteurs humains
- Examen de la question de savoir si du fromage est également fabriqué à partir de lait pasteurisé.

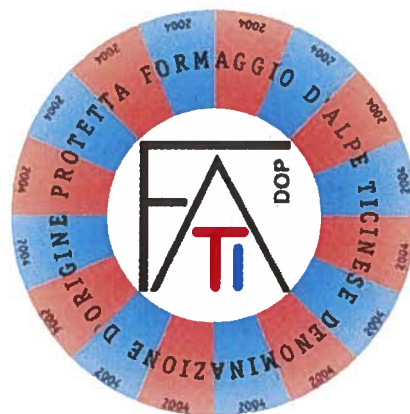
A propos du cahier des charges

Le report du lait doit être autorisé d'une manière générale sous réserve que la quantité soit définie et qu'une formulation plus claire soit trouvée.

La thermisation doit être admise d'une manière générale à condition que les conditions puissent être clairement établies en collaboration avec la recherche (ALP).

Il n'a pas pu être clairement défini si le cahier des charges a été approuvé par l'assemblée générale. Le groupe doit donc soumettre le cahier des charges rectifié à l'approbation de l'assemblée générale.

7.2 Modification du cahier des charges
Formaggio d'alpe ticinese (DOP/GUB/AOP)



Traitement de la demande de modification pour le *Formaggio d'alpe ticinese (DOP/GUB/AOP)* à l'occasion de la 41e réunion du 13 juin 2008

Ont été discutés les points suivants:

La liste des alpages doit être biffée et inscrite dans le manuel de contrôle.

La Commission a pris connaissance avec approbation de cet élément.

Adaptation des indications relatives aux caractéristiques chimiques: teneur minimale en matière grasse

Il a été constaté qu'avec cette modification la teneur en graisse n'est plus fixée vers le haut. Ainsi, la question suivante est posée à l'assemblée: cet élément doit-il être traité par analogie aux dossiers traités jusqu'ici? Les indications relatives à la teneur en sel apparaissent trop élevées. La Commission était d'avis à l'unanimité que ce point doit être réexaminé par le groupement et mieux défini.

Changement du service d'autorisation pour les cultures de bactéries

D'une manière générale, cela ne pose pas de problèmes à la Commission. D'un autre côté, elle est d'avis que cet alinéa doit être repris par analogie dans le manuel de contrôle.

La commission approuve le cahier des charges, sous réserve des précisions requises.

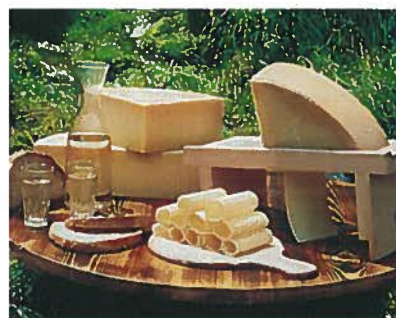
7.3 Modification du cahier des charges
Emmentaler (GUB/AOP/DOP)



Traitement de la demande de modification pour l'Emmentaler (GUB/AOP/DOP) à l'occasion de la 42^e réunion du 2 décembre 2008

Les modifications principalement de nature formelle n'appellent aucune objection.

7.4 Modification du cahier des charges
Bernese Alps / Bernese Alps (GUB/AOP/DOP)



Traitement de la demande de modification pour le Bernese Alps / Bernese Alps (GUB/AOP/DOP) à l'occasion de la 42^e réunion du 2 décembre 2008

Caractéristiques chimiques

Le groupement demande, en se référant aux importantes différences notées d'une vallée à l'autre en ce qui concerne la taille, la teneur en matière grasse et en eau, de biffer sans autres les différentes restrictions en la matière. La Commission est critique à ce propos et exige que cet article soit remanié et précisé par analogie aux cahiers des charges d'autres fromages GUB/AOP/DOP (définir l'âge de l'échantillon, fixer une fourchette).

Caractéristiques physiques

La suppression demandée de la précision „croûte démorgée" dans le cas du Bernese Alps a suscité des remarques critiques. Selon une opinion, un fromage à rebibes ne s'obtient que par affinage à sec (meule debout). Lors du vote, la demande a échappé de peu au rejet. La Commission s'est en fin de compte décidée de recommander au groupement une telle adjonction. Il y a lieu d'expliquer que la morge peut être enlevée juste avant que le fromage soit vendu dans le commerce de détail.

Durée de maturation

La durée d'affinage doit être réduite pour passer de six à trois mois. Sous-tendent cette demande, la vente directe et le traditionnel „Chees-Teilete“. Compte tenu du fait qu'il est prévu de vendre aussi des fromages plus jeunes, le chimiste cantonal considère qu'il y a un risque de tromperie. Pour désamorcer ce problème, il a été proposé d'ajouter cet élément dans le cahier des charges en ce qui concerne l'étiquetage. Il est destiné à admettre un étiquetage particulier pour le jeune fromage d'alpage, en précisant que ce jeune fromage ne peut pas être vendu muni du label AOP.

La Commission s'est en fin de compte clairement prononcée pour le maintien des 6 mois. La demande concernant un étiquetage particulier pour le jeune fromage a également été refusée. Selon la majorité des membres, il n'est pas indiqué de définir dans un cahier des charges d'autres produits ne correspondant pas au cahier des charges en question.

8. Produits à base de viande

8.1 Demande d'enregistrement Longeole (IGP/GGA)



Premier traitement de la demande d'enregistrement pour la Longeole (IGP/GGA) à l'occasion de la 41^e réunion du 13 juin 2008

A propos de la demande:

Selon l'avis de la Commission, il doit être recommandé au groupement de chercher le contact à titre proactif avec tous les producteurs en dehors du canton de Genève. Cette démarche pourrait peut-être éviter des objections plus tard.

La commission approuve le cahier des charges, sous réserve du résumé qui fait encore défaut.

A propos du cahier des charges

„Longeoles portions“ / provenance des boyaux

Il est relevé que selon le cahier des charges seule de la viande issue de porcs suisses peut être utilisée. Plusieurs membres de la Commission regrettent qu'aucune restriction ne soit faite, autrement dit que la provenance des boyaux ne soit pas définie. D'un autre côté, il a aussi été relevé qu'il n'existe pas en Suisse de véritable production de boyaux. Il a cependant été recommandé de ne pas interdire l'utilisation de boyaux étrangers de crainte que cela exclue toutes les saucisses de l'appellation IGP. L'OFAG qui a été contacté à ce sujet précise que dans le cas des IGP, la provenance des boyaux et l'alimentation des animaux ne doit pas impérativement être prescrite.

Des variations de la Longeole, ne correspondant pas à la tradition, ont été jugées positivement. Elles correspondent à des tentatives d'adaptation aux conditions changeantes du marché et aux nouvelles habitudes des consommateurs (temps de cuisson plus court). Un certain scepticisme est exprimé. Selon la Commission, l'enregistrement en tant que produit AOC/IGP sert plutôt à maintenir une tradition qu'à promouvoir de nouveaux produits.

Ingrédients

La commission est unanimement d'avis qu'il y a lieu avant tout de dresser une liste positive des ingrédients obligatoires. Elle recommande de demander au groupement de biffer la liste négative.

Etapes de la fabrication / Congélation

La crainte a été exprimée selon laquelle une opération répétée de congélation entraîne une perte des caractéristiques organoleptiques. Le cahier des charges doit être revu et coordonné par le groupement pour qu'une seule opération de congélation soit admise.

Traçabilité

Selon les premiers avis exprimés, cet article ne reflète que le droit en vigueur et doit être biffé. Il est ajouté que l'utilisation de viande de porc et l'indication sur la traçabilité sont des bons arguments au plan de la communication. D'autres sont d'avis que le cahier des charges ne saurait être en premier lieu un instrument de communication. De plus, en cas de modification du droit, il faudrait changer le cahier des charges.

En fin de compte, la majorité des membres de la commission s'est prononcée pour le fait que l'article 10 du cahier des charges soit biffé dans sa forme actuelle et qu'il ne contienne plus qu'une référence au droit en vigueur.

Lors du vote final, la Commission a approuvé le cahier des charges en première lecture sous réserve des modifications et précisions requises.

La commission a approuvé le présent rapport par voie de circulation.


Commission pour les AOP et les IGP

Le président



Curdin Foppa

Le secrétaire



Fritz von Allmen

Berne, le 5 mai 2009

Règlement de la Commission pour les appellations d'origine et les indications géographiques

Art. 1 *Buts et tâches de la commission*

¹La Commission pour les appellations d'origine contrôlée et les indications géographiques protégées (commission) conseille l'Office fédéral de l'agriculture (office) dans l'application de l'ordonnance du 28 mai 1997 concernant la protection des appellations d'origine et des indications géographiques des produits agricoles et des produits agricoles transformés (ordonnance sur les AOP et les IGP, RS 910.12).

² Elle a notamment à accomplir les tâches suivantes:

- a) elle prend position sur les demandes d'enregistrement et de modification des cahiers des charges;
- b) elle émet un avis sur les recours;
- c) elle coordonne et soutient les mesures de protection des désignations.

³ L'office ou la commission peuvent charger les membres d'intervenir en qualité de médiateur en cas de litiges portant sur les AOP/IGP.

Art. 2 *Nomination de la commission*

¹Conformément à l'art. 22 de l'ordonnance sur les AOP et les IGP, la commission est nommée par le Département fédéral de l'économie (département).

²Les membres sont élus ad personam.

³ Une suppléance des membres de la commission n'est pas admise.

⁴ La commission élit un vice-président à la majorité simple.

Art. 3 *Nomination de la commission*

¹ La commission se compose d'un président et de quinze membres.

² Un représentant de la Commission fédérale des appellations d'origine contrôlées (vin) prend part aux séances. Il n'a pas droit de vote.

³ Un représentant de l'office assiste d'office aux séances, à titre consultatif.

⁴ La commission peut inviter des experts ainsi que des autorités fédérales ou celles des cantons concernés à ces séances.

Art. 4 *Tâches incombant aux membres*

¹ Les membres sont tenus d'accomplir leur tâche en leur âme et conscience, en considérant l'intérêt général.

² Ils doivent s'exprimer objectivement et de manière indépendante sur les questions soumises à la commission.

Art. 5 *Secrétariat*

L'office (secteur Promotion de la qualité et des ventes) se charge du secrétariat.

Art. 6 *Préparation des séances*

¹ Les dossiers pour les séances de la commission sont préparés par le secrétariat.

² Les documents destinés aux séances de la commission sont en principe rédigés en une seule langue.

Art. 7 *Procédure et prise de position de la commission*

¹ La commission se prononce en principe lors des séances sur les questions qui lui sont soumises.

² Une prise de position écrite peut être demandée des membres dans les cas suivants:

- a) lorsque pour des raisons d'urgence, les membres ne peuvent pas être conviés à une séance en temps utile, ou
- b) lorsque les objets à l'ordre du jour sont trop peu nombreux et que la tenue d'une séance ordinaire serait disproportionnée.

³ Il convient d'impartir des délais suffisamment longs pour les prises de position écrites.

Art. 8 *Invitation et ordre du jour*

¹ La commission est convoquée par le secrétariat, sur demande de l'office, du président ou de huit membres au moins.

² L'invitation mentionne les objets à traiter lors de la séance. Elle doit être envoyée aux membres avec la documentation au plus tard deux semaines à l'avance, les cas particuliers demeurant réservés.

³ La commission ne traite que les points de l'ordre du jour. Elle peut entrer en matière sur d'autres dossiers si la majorité des membres présents ayant droit de vote sont d'accord.

Art. 9 *Déroulement des séances*

¹ Le président dirige les séances. Si lui-même et le vice-président sont absents, la commission nomme un président pour la séance.

² Le président désigne un rapporteur pour chaque demande d'enregistrement ou de modification d'un cahier des charges (dossier). Le rapporteur ne doit avoir aucun intérêt direct ou indirect au dossier traité.

³ Le rapporteur coordonne la préparation du dossier et le présente au président et au représentant de l'office.

⁴ Le président soumet le dossier à un examen approfondi moyennant une discussion objective au sein de la commission. Le résultat de cet examen fait l'objet d'un vote.

Art. 10 *Règles de récusation*

¹ Les membres doivent se récuser lorsqu'ils

- a) ont un intérêt personnel au dossier à traiter;
- b) sont membres et/ou représentants du groupement demandeur;
- c) sont parti pris pour une autre raison ou pourraient statuer de façon partielle.

² Ils indiquent la nature du conflit d'intérêt au plus tard au début de la séance de la commission.

Art. 11 *Procédure de vote*

¹ La commission peut délibérer valablement lorsqu'au moins dix membres (y compris le président de la séance) ayant droit de vote sont présents.

² A l'exception du président, ou du vice-président en son absence, tous les membres ayant droit de vote disposent d'une voix.

³ Le vote se fait à main levée.

⁴ Les décisions sont prises à la majorité absolue des voix exprimées. En cas d'égalité des voix, le président départage.

⁵ Les membres qui se sont récusés n'ont pas droit de vote.

Art. 12 *Rapport d'activité*

La commission rédige un rapport d'activité à l'intention du département et de l'office.

Art. 13 *Engagement au respect du secret de fonction*

¹ Les membres de la commission sont liés au secret de fonction au sens de l'art. 320 du code pénal suisse. Le Département fédéral de l'économie est l'autorité supérieure au sens de l'al. 2 de cet article.

² Dans la mesure où il ne s'agit pas de faits généralement connus, les communications à la commission sont considérées comme confidentielles.

³ Les négociations ainsi que le procès-verbal revêtent un caractère confidentiel et ne peuvent pas être rendus publics.

⁴ Les membres de la commission ne doivent utiliser les informations confiées sous le secret de fonction ni pour eux-mêmes ni pour d'autres.

Art. 14 *Communications à la presse*

La commission peut, après avoir consulté l'office, publier des communiqués de presse.

Art. 15 *Procès-verbal*

¹ Le secrétariat récapitule les décisions de la commission dans un procès-verbal de décisions. Sur demande explicite, des déclarations orales peuvent y être consignées.

² Les procès-verbaux doivent être remis au président et aux membres au plus tard quatre semaines après la séance et être adoptés lors de la séance suivante.

Art. 16 *Indemnité versée aux membres de la commission*

Les membres de la commission assistant aux séances ont droit à une indemnité en vertu de l'ordonnance du 12 décembre 1996 sur les indemnités journalières et sur les autres indemnités versées aux membres des commissions extraparlimentaires.

Art. 17 *Lieu de la séance*

La commission siège généralement à Berne.

Art. 18 *Modifications du règlement*

¹ Toute modification du présent règlement doit être approuvée à la majorité des deux tiers des voix exprimées.

² L'office peut également procéder à des modifications après avoir consulté le président.

Art. 19 *Entrée en vigueur*

Le présent règlement remplace celui du 17 décembre 2003 et entre en vigueur le 1^{er} janvier 2008.

OFFICE FEDERAL DE L'AGRICULTURE

Le directeur

Manfred Bötsch

Berne, le 4 décembre 2007

Membres

Au 31 décembre 2008, la commission était composée comme suit:

Président

Foppa Curdin, Landquart

Membres ayant droit de vote

Schmutz Anton, Berne (vice-président)
Antognini Giovanni, Bellinzona
Barjolle Dominique, Lausanne
Brogle Esther, Schaffhausen
Degen Nadine, Bern
Fellay Nicolas, Berne
Horber Balz, Zurich
Jaques-Dufour Martine, Sarreyer
Rösti Albert, Berne
Schmid Katrin, Münsingen
Thomas Luc, Lausanne
Treboux Marc, Neuchâtel
Vuffray Gérard, Le Séchey

Représentant de la Commission fédérale du commerce des vins (sans droit de vote)

Hunziker Philippe, Rüslikon

Secrétaire / procès-verbal

Von Allmen Fritz, OFAG

Représentants de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG)

Henchoz Jacques
Pasche Isabelle, lic. iur., service juridique

