

# *Mais sucré de Neuville*

***Depuis le 14 juin 2017, l'appellation réservée  
« Mais sucré de Neuville » est reconnue.  
Le CARTV a pour mission de surveiller  
son utilisation.***

Le « maïs sucré de Neuville » est un produit frais ayant une réputation de qualité et originaire de Neuville. Il est caractérisé par des grains de couleur brillante, jaune à ivoire.

## ***Méthode d'obtention***

Toutes les étapes de production sont réalisées par des entreprises respectant le cahier des charges qui sont situées à Neuville.

- Semences non génétiquement modifiées
- Récolte manuelle ou mécanique
- Sélection des épis de maïs parvenus à maturité

Le « maïs sucré de Neuville » ne peut être conservé que 12 h sans refroidissement et au plus 48 h lorsqu'il est entreposé dans une chambre froide.

## ***Étiquetage des produits***

L'étiquetage ou la communication au point de vente doit comprendre les informations suivantes :

- ✓ L'appellation « Mais sucré de Neuville » ou l'une des dénominations protégées par la Loi
- ✓ La mention « Indication géographique protégée »
- ✓ Le logo de marque officielle du CARTV « IGP »
- ✓ Le nom de l'organisme de certification accrédité



***Vous voyez un produit annoncé comme  
« Mais de Neuville »  
« Mais sucré de Neuville »  
« Blé d'Inde de Neuville »  
ou encore « Neuville Sweet Corn » ?  
Toutes ces désignations  
sont protégées par la Loi.***



# *Maïs sucré de Neuville*

## ***Certification du produit***

En vertu de la LARTV, tout produit couvert par le décret de réservation de l'appellation réservée « Maïs sucré de Neuville » doit être certifié selon le cahier des charges, par le certificateur accrédité.

## ***Interdictions***

La mise en marché de produits portant l'appellation réservée « Maïs sucré de Neuville » est interdite, si :

- le produit n'a pas été certifié par l'organisme accrédité par le CARTV pour la certification de ce produit; ou
- le certificat de conformité du produit n'a pas été renouvelé par le certificateur accrédité; ou
- le produit a été conservé plus de 12 h sans refroidissement ou plus de 48h en chambre froide.

## ***Promotion des produits et des entreprises***

Toute mention d'une entreprise et des produits qu'elle propose, à l'intérieur d'une publication, doit être accompagnée du nom de l'organisme de certification.

Le promoteur a la responsabilité de contrôler la validité de la certification des produits.

Les associations de valorisation de produits régionaux qui font la promotion d'entreprises qui mettent en marché du « Maïs sucré de Neuville » sans pour autant offrir à la vente ce type de produits sont assujetties à la Loi. Elles doivent s'assurer que l'information qu'elles diffusent ne recèle aucune allégation pouvant induire le consommateur en erreur.

## ***Produits exemptés de certification***

Les produits transformés contenant du « Maïs sucré de Neuville » ne sont pas assujettis à la certification. Toutefois, le maïs utilisé doit être certifié selon le cahier des charges de l'appellation.

Vous voulez formuler une demande de vérification ?  
Vous désirez plus d'information sur l'appellation ?



***Conseil des appellations réservées  
et des termes valorisants***

4.03 - 201, boul. Crémazie Est, Montréal (Québec) H2M 1L2

Téléphone : 514 864-6061

Courriel : [surveillance@cartv.gouv.qc.ca](mailto:surveillance@cartv.gouv.qc.ca)

[www.cartv.gouv.qc.ca](http://www.cartv.gouv.qc.ca)