



# **Indication géographique protégée**

## **Maïs sucré de Neuville**

Partie 2 : Les exigences de certification (Cahier des charges)

Version : 1.0

**Dernière version des exigences : 28 avril 2017**

**Dernière mise à jour rédactionnelle : 28 avril 2017**

## **1. Zone géographique**

- (1) À l'exception du transport, les étapes d'élaboration du « maïs sucré de Neuville » sont réalisées par des entreprises dont l'adresse est située dans la municipalité de Neuville.
- (2) Les parcelles destinées à la culture du « maïs sucré de Neuville » sont situées dans la municipalité de Neuville. Dans les cas où un producteur de « maïs sucré de Neuville » exploiterait des terres à l'extérieur de la municipalité de Neuville, celui-ci devra s'engager à ne pas produire de maïs sucré en dehors de la zone d'appellation, afin de faciliter le contrôle et la traçabilité du produit.

## **2. Culture du « maïs sucré de Neuville »**

- (3) Les semences destinées à l'élaboration du « maïs sucré de Neuville » sont des semences de variétés de maïs sucré non génétiquement modifiées.

## **3. Récolte du « maïs sucré de Neuville »**

- (4) Le « maïs sucré de Neuville » peut être cueilli de façon manuelle ou récolté mécaniquement.

### **3.1 Cueillette manuelle**

- (5) La cueillette manuelle du « maïs sucré de Neuville » consiste à effectuer au moins deux passages réguliers de cueilleurs dans chaque champ afin de cueillir, puis de sélectionner uniquement les épis de maïs parvenus à maturité.
- (6) Chaque épi cueilli manuellement est évalué par le cueilleur afin d'être sélectionné pour la vente ou déclaré non conforme.
- (7) L'évaluation lors de la cueillette consiste à palper l'extrémité supérieure de l'épi, ou à l'ouvrir délicatement en décollant une ou deux feuilles (spathes) situées à l'extrémité supérieure de l'épi.
- (8) Les critères de sélection de chaque épi de « maïs sucré de Neuville » cueilli à la main comprennent :
  - i. De multiples spathes foliacées de couleur verte, non sèches, recouvrant entièrement l'épi ;
  - ii. La présence de soies abondantes ;
  - iii. Un épi rempli de grains de maïs ( $\geq$  à 95%) ;
  - iv. Des grains arrondis de couleur claire, allant de blanc à jaune pâle.
- (9) Les épis de maïs déclarés non conformes aux exigences de l'étape de sélection manuelle sont laissés au champ puis détruits.

### **3.2 Récolte mécanique**

- (10) La récolte mécanique du « maïs sucré de Neuville » consiste à réaliser un passage au champ à l'aide d'une récolteuse mécanisée lorsque la maturité de la majorité des épis est atteinte.
- (11) Chaque épi récolté mécaniquement est évalué lors d'une étape de tri manuelle afin d'être sélectionné pour la vente ou déclaré non conforme.
- (12) Les critères de sélection du « maïs sucré de Neuville » lors du tri comprennent :
  - i. De multiples spathes foliacées de couleur verte, non sèches, recouvrant entièrement l'épi ;
  - ii. La présence de soies abondantes ;
  - iii. Un épi rempli de grains de maïs ( $\geq$  à 95%) ;
  - iv. Des grains arrondis de couleur claire, allant de blanc à jaune pâle.
- (13) Les épis de maïs récoltés et déclarés non conformes aux exigences de l'étape du tri sont détruits.

### **4. Conservation des qualités organoleptiques du « maïs sucré de Neuville »**

- (14) Les conditions d'entreposage du « maïs sucré de Neuville » doivent éviter l'exposition directe au soleil.
- (15) Le « maïs sucré de Neuville » peut être conservé sans refroidissement un maximum de 12h entre la récolte et la vente.
- (16) Le « maïs sucré de Neuville » peut être conservé en chambre froide. Dans ce cas, il doit alors être arrosé d'eau au moment d'être placé en chambre froide, au maximum 3h après la récolte.
- (17) Lorsqu'il est humidifié puis refroidi après la récolte, le temps de conservation maximal du « maïs sucré de Neuville » en chambre froide est de 48h.
- (18) Les épis de maïs déclarés non conformes aux exigences de l'étape de la conservation sont détruits.

### **5. Commercialisation du « maïs sucré de Neuville »**

- (19) Les conditions de commercialisation du « maïs sucré de Neuville » en kiosque par les producteurs doivent éviter l'exposition directe au soleil.
- (20) Le « maïs sucré de Neuville » peut être commercialisé par un producteur dont le produit est certifié selon le présent cahier des charges, ou par un revendeur.

### **6. Étiquetage du « maïs sucré de Neuville »**

- (21) La communication au point de vente concernant les produits vendus par une entreprise membre de l'Association sous l'appellation « maïs sucré de Neuville » doit comprendre :
  - i. L'appellation « maïs sucré de Neuville » ou l'une des désignations réservées dans l'avis ministériel « Maïs de Neuville », « Blé d'Inde de Neuville » et facultativement sa traduction en anglais reconnue dans l'avis ministériel « *Neuville Sweet Corn* »;
  - ii. La mention « Indication géographique protégée »;
  - iii. Le logo de marque officielle du CARTV « IGP »;
  - iv. Le nom de l'organisme de certification accrédité par le CARTV.

- (22) L'étiquetage des produits vendus par une entreprise tierce mandatée par une entreprise membre de l'Association pour la commercialisation du produit sous l'appellation « maïs sucré de Neuville » doit comprendre :
- i. L'appellation « maïs sucré de Neuville » ou l'une des désignations réservées dans l'avis ministériel « Maïs de Neuville », « Blé d'Inde de Neuville » et facultativement sa traduction en anglais reconnue dans l'avis ministériel « *Neuville Sweet Corn* »;
  - ii. La mention « Indication géographique protégée »;
  - iii. Le logo de marque officielle du CARTV « IGP »;
  - iv. Le nom de l'organisme de certification accrédité par le CARTV.

## **7. Structure de contrôle**

L'organisme de certification Ecocert Canada est accrédité par le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) selon la norme ISO/CEI 17065 - « Évaluation de la conformité — Exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services ».