

LA 04/68

SYNDICAT de DEFENSE du LABEL de la
POMME de TERRE de MERVILLE

Siège : Merville (Nord)

Dénomination du produit sous label :

Pommes de Terre de Consommation
BINTJE sous LABEL

LABEL N° 004-68

Composition du dossier :

1. Notice Technique
2. Exposé des modalités et de la périodicité des contrôles
3. Conditions prévues pour l'admission de nouveaux membres
4. Modèle d'étiquetage, de notice descriptive.

M. Merville,
Le Président

Dossier conforme à la législation
en vigueur concernant les labels.

NOTICE TECHNIQUE

Règlement Technique

Pomme de Terre

BINTJE de MERVILLE

- 1 - QUALIFICATION
- 2 - AIRE DE PRODUCTION
- 3 - DEFINITION
- 4 - CONDITIONS DE PRODUCTION
- 5 - VENTE ET EXPEDITION

N O T I C E T E C H N I Q U E
Règlement Technique du Syndicat

Pommes de terre "Bintje"

1 - QUALIFICATION

Peuvent seuls être qualifiés "POMME DE TERRE DE CONSOMMATION BINTJE SOUS LABEL" et bénéficier à ce titre de la marque syndicale, les produits issus et commercialisés dans les conditions suivantes :

2 AIRE DE PRODUCTION

L'aire de production du Syndicat est délimitée dans le département du Nord aux communes ci-après Merville - Haverskerque - La Gorgue - Estaires - Neuf Berquin - Caudescure - Le Doulieu - Vieux Berquin - Sec Bois.

3 - DEFINITION

La seule variété admise à bénéficier de la marque syndicale est : la Bintje suivant description ci-après :

- . forme oblongue, cylindrique,
- . peau jaune à grise plus ou moins lisse,
- . yeux superficiels, peu nombreux, groupés à la couronne,
- . chair jaune à grain fin,
- . tubercule régulier, moyen à gros,
- . tenue à la cuisson, bonne .

4 - CONDITIONS DE PRODUCTION

Les pommes de terre Bintje doivent être obtenues en respectant les pratiques culturales suivantes :

- a) - Terrain
sol de limon argileux de la vallée de la Lys
- b) - Préparation du sol
labours divers
- c) - Plantations
distance entre les lignes 62 à 75 cm
population hectare 30 à 33 000
plantations au plus tôt le 20 mars.
- d) - Fumure
de préférence une bonne fumure organique (et dans tous les cas une fumure minérale comportant à l'hectare au moins 250 kg de potasse (K_2O), au moins 200 kg d'acide phosphorique (P_2O_5), au

plus 240 kg d'azote (N).

e) - Traitements

Ne peuvent être utilisés que les produits agréés ou homologués par le Service de la Protection des Végétaux. La lutte contre le doryphore est obligatoire. L'emploi d'insecticide, à base de HCH, est formellement interdit, tant pour le traitement du feuillage que pour le traitement du sol.

L'utilisation de tout produit -insecticides- fongicides ou désherbants- susceptible d'altérer le goût des pommes de terre est formellement interdit.

Le défanage se fait avant complète maturité.

f) - Récolte

Se fait par arrachage mécanique ou ramassage manuel. Elle doit avoir lieu à complète maturité en septembre-octobre, 3 semaines au moins après défanage.

g) - Conservation

En locaux propres et sains, aérés par ventilation naturelle ou artificielle. Un traitement antigermes est accepté (arrêté du 25/09/78).

5 - VENTE. ET EXPEDITION

a) - Classement

Les tubercules de pommes de terre font l'objet d'un classement compte-tenu des caractéristiques ci-après :

- . tubercules entiers, fermes, non éclatés, sans coloration verte, non germés,
- . tubercules propres, sans trace de produits de traitement,
- . tubercules sains, c'est-à-dire exempts d'attaques de rongeurs, d'insectes ou de maladies.

Ils doivent également être exempts de tout défaut et présenter les caractéristiques typiques de la variété.

Tolérance pour un colis de moins de 50 kg : il est toléré, au maximum :

- Autre variété : néant,
- Corps étrangers : néant,
- 1 % en tubercules non conformes aux règles ci-dessus dont au maximum 1/2 % en poids de tubercules atteints de pourriture humide ou sèche, de mildiou, ou de dégâts de teignes, et 1/2% de tubercules verdis.

.../...

b) - Calibrage

Le calibrage est réalisé à la maille carrée, en 40-65 mm.

c) - Emballage

Seuls sont admis les types d'emballage répondant aux normes AFNOR en matière plastique perforée, dont l'utilisation est autorisée pour l'usage alimentaire (décret du 15 avril 1912 - arrêté du 28 juin 1912) ou filet coton ou papier pour les poids de 1 - 2,5-5 et 10 kg de tubercules.

L'emploi de sac jute pour 25 et 50 kg de tubercules est autorisé pour le calibre supérieur à 50 mm.

d) - Présentation

Chaque colis doit contenir des tubercules de même variété, correctement ressuyés avant l'emballage.

Les colis ne doivent pas contenir des corps étrangers. Les colis peuvent être rassemblés dans des emballages (containers) obligatoirement en sacs papier ou polypropylène. Le papier utilisé pour les emballages doit être neuf, soit blanc, soit coloré, au moyen de l'une des substances dont l'emploi est autorisé par la réglementation en vigueur.

e) - Marquage

Chaque colis doit porter une étiquette donnant les indications suivantes :

1. numéro d'homologation du label,
2. marque syndicale déposée, Merville-Nord France,
3. nature du produit,
4. notice descriptive,
5. Numéro d'ordre,
6. références de contrôle,
7. caractéristiques commerciales : masse nette, calibrage,
8. identification de l'expéditeur :

a) Lorsque l'expéditeur assure à la fois l'emballage et l'expédition la mention "EMB-EXP" suivie du nom et de l'adresse de l'expéditeur (ou de son identification symbolique, conforme à la réglementation en vigueur),

b) Lorsque l'emballage n'est pas effectué par l'expéditeur, la mention "EXP" suivie du nom et de l'adresse de l'expéditeur (ou de son identification symbolique et la mention "EMB" suivie du nom et de l'adresse de l'emballer ou de son identification symbolique).

Les emballages containers doivent porter les mêmes indications que les emballages unitaires.

9. traitement antigêrme

.../....

EXPOSE DES MODALITES
ET DE LA
PERIODICITE DES CONTROLES

A) DOCUMENTS

B) CONTROLE DES ENTREPRISES ET DU PRODUIT

1. Contrôle de l'identification du produit
2. Contrôle des conditions de production
3. Contrôle de la qualité du produit
4. Contrôle du réseau de distribution
5. Contrôle de la délivrance du label
6. Contrôle QUALITE-FRANCE
7. Tableau des opérations de contrôle du Syndicat
8. Schéma d'intervention de QUALITE-FRANCE
9. Méthode d'examen de la qualité des pommes de terre

C) COMMISSION TECHNIQUE DU SYNDICAT

- CONDITIONS PREVUES pour l'ADMISSION de NOUVEAUX MEMBRES et SANCTIONS
- MODELE D'ETIQUETAGE

MODALITES et PERIODICITES
des CONTROLES

A) DOCUMENTS

1 - Registres

- a) - Registre des producteurs avec indication de la situation des cultures
- b) - Registre d'inscription des déclarations d'emblavement
- c) - Registre des ventes * duplicata du contrat interprofessionnel d'achat de pomme de terre
- d) - Registre d'entrée et de sortie des vignettes

2 - Liste des pièces administratives

- . Règlement Technique
- . P.V. De la Commission Technique
- . Déclaration des emblavements
- . Date de défanage
- . Bulletins d'analyse des sols (par sondages)
- . P.V. de dégustations
- . Documents intéressant la mise en marché des pommes de terre

B) CONTROLE DES ENTREPRISES ET DU PRODUIT

1 - Contrôle de l'identification du produit

La confrontation des pièces suivantes

- . registre des producteurs avec déclarations d'emblavements,
- . contrat interprofessionnel d'achat des pommes de terre,
- . engagement des expéditeurs,

permet au secrétariat d'assurer en permanence, le contrôle des tonnages de pommes de terre bintje susceptibles d'être mises sous label.

2 - Contrôle des conditions de production

Celui-ci est effectué au moyen des opérations suivantes :

- . déclarations des emblavements,
- . avis de traitements,
- . déclaration de défanage

.../...

3 - Contrôle de la qualité du produit

Le contrôle comporte des sondages de vérification de l'état de la marchandise expédiée par les négociants.

4 - Contrôle du réseau de distribution

Tous les expéditeurs agréés par le Syndicat sont tenus de faire connaître les noms et adresses des destinataires des produits sous label. Ces derniers sont en outre amenés à déclarer aux organismes de contrôle les points de vente du produit.

5 - Contrôle de la délivrance du label

L'expéditeur tient à la disposition du Syndicat un registre d'entrée et de sortie des vignettes numérotées, chaque expéditeur est tenu de justifier de l'usage de ces vignettes en fonction des tonnages.

6- Contrôle QUALITE-FRANCE

L'ensemble des opérations de contrôle, aux divers stades de la production et de la commercialisation, fait l'objet d'un contrat avec QUALITE-FRANCE. Le contrat de QUALITE-FRANCE est exécuté suivant un schéma d'intervention qui tient compte des différentes modalités du fonctionnement du Syndicat, et dont les opérations sont inventoriées en un tableau annexe (tableau des modalités de contrôle du Syndicat de la pomme de terre de Merville).

Les contrôles exécutés par QUALITE-FRANCE, ainsi que la périodicité des opérations, sont précisées dans un tableau annexe (schéma d'intervention de contrôle de QUALITE-FRANCE).

7 - 8 - Voir tableaux ci-après.

9 - Méthodes d'examen de la qualité des pommes de terre

Les méthodes utilisées pour apprécier la qualité des pommes de terre ont pour but de permettre :

- . de vérifier les qualités organoleptiques des pommes de terre au moment de la mise en vente.

Le processus de la dégustation est établi en fonction des méthodes utilisées par QUALITE-FRANCE.

Elles portent sur :

- a) les caractéristiques extérieures
- b) les caractéristiques intrinsèques

.../...

7. TABLEAU SYNOPTIQUE des MODALITES SPECIFIQUES
du CONTROLE des POMMES de TERRE

Ordre	Postes	Opérations	Pièces justificatives	Détenteur ou Responsable	Périodicité
1	Producteur	Adhésion	Bulletin - fiches Registre -	Syndicat	Permanent
2	Fiche d'exploitation	Conditions d'exploitation	Fiche de culture Rapport de visite	id.	A partir du 20 mars 1 par campagne entre 1er avril et 15 octobre
3	Origine	Vérification des lots	Certificat. d'agrément	id.	à l'arrivée
4	Expéditeur	Agrément	Engagement de campagne	Synd. Exp.	Avant le 1er septembre
5	Délivrance du label	Vignettes Emission	- commande - duplicata des bons commande	- Exp - Syndicat	Permanent
		Utilisation	Registre d'utilisation	Exp Contrôlé par Syndicat	"
6	Commercialisation	Réseaux de distributeur	Etat nominatif des revendeurs	Expéditeur	"

8. SCHEMA D'INTERVENTION DE CONTROLE DE QUALITE-FRANCE

Inventaire des différentes opérations	Objet du contrôle	périodicité / an
<p>I - Aptitude fonctionnelle de l'organisme certificateur et des groupements</p> <p>II - Aptitude fonctionnelle des producteurs et auxiliaires</p> <p>III - Opérations de contrôle proprement dites</p> <p>a) sur les lieux de la production</p> <p>b) distribution</p>	<p>Application du Règlement de label Fonctionnement administratif renseignements statistiques</p> <p>Producteurs Expéditeurs</p> <p>1) Structure de l'organisation du travail en fonction de la qualité . sur le plan administratif . sur le plan technique</p> <p>2) Prélèvements Visites détaillants Prélèvements produits</p>	<p>1 fois</p> <p>par sondage 2 fois</p> <p>1 1</p> <p>2 fois par exp. 2 fois 2 fois par exp.</p>

Les méthodes utilisées pour apprécier la qualité des pommes de terre ont pour but de situer la production des membres du Syndicat par rapport au standard-type :

Pommes de terre BINTJE

de la Vallée de la Lys.

La fixation de ce standard porte sur trois considérations :

- situation et techniques de production des plantations de pommes de terre,
- conditions de récolte,
- qualité organoleptique du produit.

a) Situation et caractéristiques des plantations de pommes de terre

Celles-ci doivent être situées dans les limites mentionnées dans le Règlement Technique, c'est-à-dire provenir des sols de limons argileux de la Vallée de la Lys. Les façons culturales doivent correspondre aux règles établies, dans la limite de l'homologation et des dispositions complémentaires pouvant être promulguées chaque année pour une campagne déterminée.

b) Conditions de récolte

Les précautions prises à la récolte pour le ramassage des tubercules ainsi que les conditions de stockage donnent le maximum de garanties pour apporter aux consommateurs un produit possédant le maximum de ces caractères intrinsèques.

c) Qualité organoleptique du produit

Aspect

- . Forme oblongue cylindrique
- . Peau jaune à grise plus ou moins lisse
- . Yeux superficiels peu nombreux groupés à la couronne
- . Chair jaune à grain fin
- . Tubercules réguliers, moyens à gros
- . Conditionnement et homogénéité des lots

Goût et odeur
(flaveur)

- . Doit être exclu tout tubercule qui, sur le plan gustatif peut présenter les défauts suivants :
fade, douceâtre, âcre, terreux, présence de goût ou odeur étranges; sont appréciées la texture de la chair et la tenue à la cuisson, les tubercules ne devant pas se déliter.

C) COMMISSION TECHNIQUE DU SYNDICAT

COMPOSITION

- . 3 membres du Conseil d'Administration du Syndicat désignés par lui,
- . 1 représentant du Ministère de l'Agriculture,
- . 1 représentant du Ministère de la Consommation et de la Répression des Fraudes,
- . 1 expert spécialisé de la protection des végétaux,
- . Toute personne compétente agréée conjointement par le Président du Syndicat et les représentants des Pouvoirs Publics.

REUNION

La commission Technique se réunit périodiquement, au moins une fois par an, à la demande du Président du Syndicat, pour donner son avis sur la fixation des critères de qualité et des conditions techniques de fonctionnement du Syndicat.

Elle étudie, en outre, les améliorations à apporter à la production et à la commercialisation des pommes de terre bintje bénéficiant du label.

CONDITIONS PREVUES pour l'ADMISSION
de NOUVEAUX MEMBRES
et SANCTIONS

a) Conditions prévues pour l'admission de nouveaux membres

Peuvent faire partie du Syndicat de Défense du Label de la Pomme de Terre de Merville-Nord France tout producteur, tout professionnel, ainsi que toute Société commerciale, coopérative de production ou de vente, dont l'activité se rapporte à la profession.

Etant précisé cependant :

- . que les candidats devront, au préalable, justifier :
 - que les cultures de pommes de terre sont situées dans la circonscription du Syndicat ;
 - que leur production correspond aux caractéristiques des pommes de terre pour lesquelles le label a été attribué ;
accepter :
 - de se soumettre aux différents règlements du Syndicat :
 - . intérieur et administratif,
 - . règlement de label,
 - . modalités de contrôle
- . que le Conseil d'Administration pourra rejeter la candidature sous réserve que la décision soit prise à 80 %.

Dans ce cas, le Conseil d'Administration n'est pas tenu de donner le motif de sa décision, mais le demandeur pourra être entendu par lui.

b) Sanctions

Peuvent être exclus du Syndicat tous membres ayant commis des infractions graves ou répétées aux dispositions statutaires, au règlement intérieur et administratif, aux conditions d'homologation ou ayant fait opposition au fonctionnement des modalités de contrôle.

La mise sur le marché d'un produit non conforme aux règles précitées et à la législation entraîne :

- . le remplacement de toute marchandise non conforme,
- . l'enlèvement immédiat, par tout agent agréé par le Syndicat ou par tout agent de QUALITE-FRANCE, des vignettes-label sur tout emballage ou marchandise composant un même lot, s'il y a fausse indication d'origine ou fraude caractérisée par rapport aux prescriptions fixant les conditions de mise en marché du produit intéressé.

.../...

. le retrait du label par le Conseil d'Administration, à titre provisoire ou définitif, lorsque le conditionneur en ferait un usage abusif contraire à l'ensemble des règlements et contrat établis par le Syndicat en fonction des règles d'homologation.

- soit en refusant de communiquer les renseignements nécessaires au contrôle,
- soit en ne respectant pas les clauses des règles de mise en marché.

La radiation de la liste du label entraîne, ipso facto, le retrait des vignettes-label qui resteraient en la possession des bénéficiaires. Ces règles sont énumératives et non limitatives.

Le Conseil d'Administration pouvant, à tout moment, prendre des dispositions complémentaires pour assurer le bon fonctionnement collectif de sa marque.

MODELE D'ETIQUETAGE

La Pomme de Terre de Merville :

- Nom et adresse de l'Organisme Certificateur,
- Nom et adresse de l'expéditeur,
- Nom et adresse de l'organisme de contrôle,
- Variété Bintje - calibre - poids net,
- traitée contre la germination (arrêté du 25/09/1978),
- Macaron label rouge - Numéro d'homologation,
- Numéro de vignette,
- Notice descriptive,
- Information consommateurs.

Notice descriptive

Les pommes de terre contenues dans cet emballage sont contrôlées et garanties en ce qui concerne :

- l'origine,
- la variété,
- les conditions de production et de récolte,
- la tenue à la cuisson,
- le conditionnement,

La garantie du label porte exclusivement sur les emballages non ouverts.

Informations consommateurs

Consommateurs, vous avez la responsabilité de la qualité de ces pommes de terre. Vos critiques et vos remarques doivent être envoyées à QUALITE-FRANCE 18 rue Volney - Paris (2e), avec cette fiche de contrôle numérotée. Elles seront centralisées et étudiées de façon à permettre à QUALITE-FRANCE de donner aux producteurs et expéditeurs des directives valables.

Ce que nous voulons, c'est que le consommateur soit satisfait.