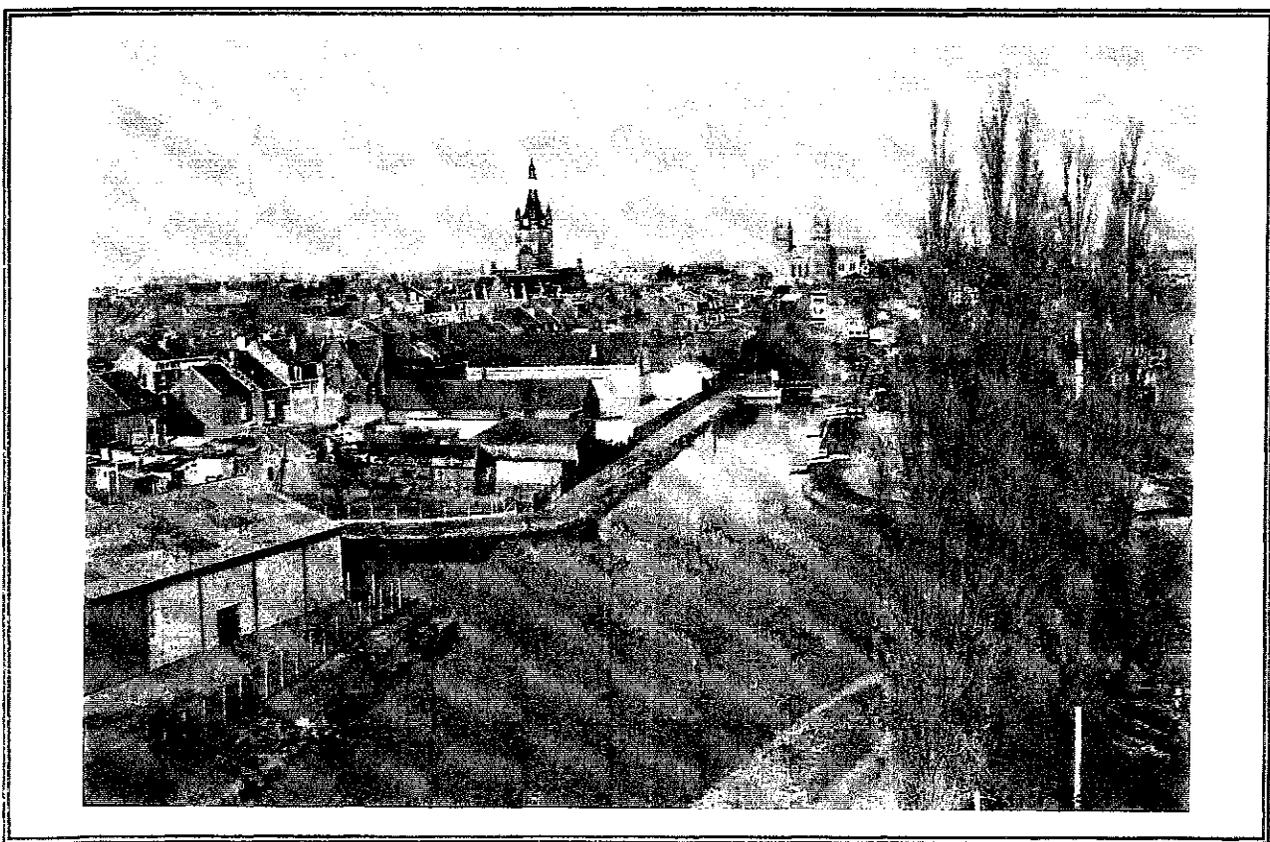


POMME DE TERRE

DE MERVILLE



# **SOMMAIRE**

## **I - GROUPEMENT DEMANDEUR**

## **II - NOM DU PRODUIT**

## **III - TYPE DE PRODUIT**

Annexe II du Traité de Rome, Chapitre 7 : Légumes, plants, racines et tubercules alimentaires

## **IV - DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES**

### **IV-1 - Description du produit**

*IV-1-1 - Caractéristiques organoleptiques*

*IV-1-2 - Extrait sec*

### **IV-2 - Délimitation de l'aire géographique**

*IV-2-1 - Situation sur une carte régionale*

### **IV-3 - Traçabilité**

*IV-3-1 - Produit*

*IV-3-2 - Contrôle - Certification*

### **IV-4 - Méthode d'obtention du produit**

### **IV-5 - Lien avec l'origine géographique**

*IV-5-1 - Historique*

*IV-5-2 - Caractéristiques de l'aire de production*

*IV-5-3 - Qualité du produit*

## **V - STRUCTURE DE CONTRÔLE**

## **VI - ÉTIQUETAGE**

## **VII - EXIGENCES NATIONALES**

## DEMANDE D'ENREGISTREMENT

### D'UNE INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

Selon la procédure simplifiée : Art. 27 du règlement CEE n° 2081/92 du 14.07.92.

Pour

**La Pomme de Terre de Merville**

#### **I - GROUPEMENT DEMANDEUR :**

- SYNDICAT DE DEFENSE DU LABEL DE LA POMME DE TERRE DE MERVILLE.  
Cour de la Gare 59660 MERVILLE - Tél. 28.42.84.05.
- Le Syndicat a pour objet la recherche et la mise en place de tous les moyens susceptibles d'améliorer la qualité de la "pomme de terre de Merville".
- Conformément à l'article 4 de ses statuts, tout producteur, tout professionnel ainsi que toute société commerciale, coopérative de production ou de vente, dont l'activité se rapporte à l'objet professionnel du Syndicat et s'exerce dans son aire, peut faire partie du Syndicat.
- Le Groupement compte actuellement 10 producteurs réunis au sein d'une coopérative de stockage, conditionnement et de vente. La zone de production couvre actuellement environ 1.200 ha.

*Dernier Recensement Général Agriculture :      environ 24 000 ha de surface agricole utile*

*Potentiel annuel :      180 000 tonnes de pommes de terre (emblavement pommes de terre tous les 4 ans et récolte environ 30 tonnes par an)*

**II - NOM DU PRODUIT :** "La Pomme de Terre de Merville".

**III - TYPE DE PRODUIT** : Pomme de terre de consommation Bintje sous Label.

Annexe II du Traité de Rome, Chapitre 7 : Légumes, plants, racines et tubercules alimentaires.

**IV - DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES** :

**IV-1 - DESCRIPTION DU PRODUIT :**

"La Pomme de Terre de Merville" répond aux critères définis dans le règlement technique de Label rouge homologué sous le n° 04-68 : "*Pomme de terre de consommation BINTJE*"

Seuls les tubercules mûrs appartenant à la variété "BINTJE" dont ils présentent toutes les caractéristiques variétales peuvent bénéficier du Label.

- 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
- Bonne tenue à la cuisson

**IV-1-1 - Caractéristiques organoleptiques** :

Le produit est apprécié par les consommateurs (annexe 1) du fait de sa qualité supérieure notamment en ce qui concerne : l'aspect, l'odeur, la texture et le goût. Une épreuve de comparaison entre la pomme de terre de Merville et la pomme de terre standard montre que la pomme de terre de Merville est préférée (annexe 2).

Cette notoriété a obligé le syndicat dès 1964 (annexe 3) à protéger son produit afin que les consommateurs soient assurés d'une qualité supérieure constante.

La rédaction du cahier des charges, reprenant l'aire géographique, les conditions de production... a d'ailleurs permis dès 1968 d'obtenir pour la pomme de terre de Merville un Label Rouge homologué sous le numéro 04-68 garantissant la qualité supérieure du produit.

#### IV-1-2 - Extrait sec :

Il est reconnu par l'Institut Technique de la Pomme de Terre que les pommes de terre cultivées en sol argileux sont plus riches en matière sèche et moins sensibles au noircissement après cuisson.

Le taux minimum de matière sèche de la pomme de terre de Merville est fixé à 20 % afin de garantir les caractéristiques organoleptiques définies en IV-1-1.

Des échantillons sont prélevés avant le défanage pour mesurer le taux d'extrait sec (annexe 4). La date de défanage n'est programmée qu'à partir d'un taux de matière sèche supérieur à 20 %.

La récolte commence 3 semaines après le défanage.



Les critères de "qualité supérieure" du produit fini sont l'aboutissement de la maîtrise, à tous les stades de la filière, des éléments influençant celle-ci et notamment les conditions de production, de triage, de conservation et d'expédition.

## IV-2 - DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

### IV-2-1 - *Situation sur une carte régionale*

**AIRES GÉOGRAPHIQUES : VALLÉE OU PLAINE DE LA LYS**  
(Départements du Nord et du Pas de Calais)

### VILLES ET COMMUNES :

#### DÉPARTEMENT DU NORD

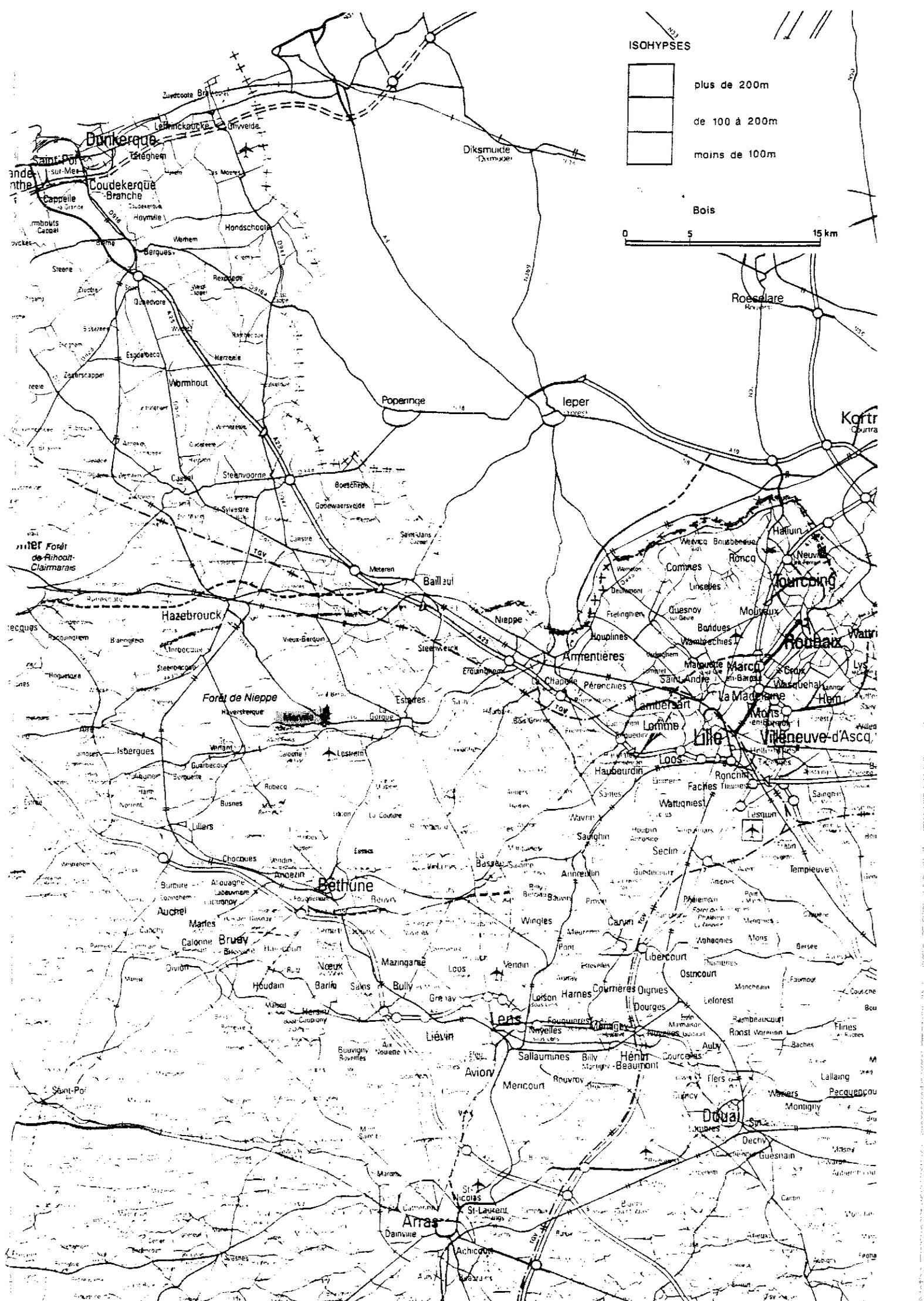
ARMENTIÈRES  
BOESEGHEN  
BOIS GRENIER  
BOUSBECQUE  
CHAPELLE D'ARMENTIÈRES  
COMINES  
DEULEMONT  
DOULIEU  
ERQUINGHEM LYS  
ESTAIRES  
FRELINGHIEN  
GORGUE  
HALLUIN  
HAVERSKERQUE  
HOUPLINES  
MERVILLE  
MORBECQUE  
NEUF BERQUIN  
NIEPPE  
STEENBECQUE  
STEENWERK  
THIENNES  
VIEUX BERQUIN  
WARNETON  
WERVICQ SUD

#### DÉPARTEMENT DU PAS DE CALAIS

AIRE SUR LA LYS  
BUSNE  
CALONNE SUR LA LYS  
LA COUTURE  
ESSAR LES BÉTHUNE  
FESTUBERT  
FLEURBAIX  
QUARBECQUE  
LAVENTIE  
LESTREM  
LOCON  
NEUVE CHAPELLE  
RICHEBOURG  
ROBECQ  
SAILLY SUR LA LYS  
SAINT FLORIS  
SAINT VENANT  
VIEILLE CHAPELLE

#### Légende :

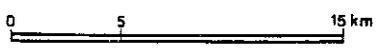
Aire géographique du Label Rouge "Pomme de Terre de Consommation BINTJE"

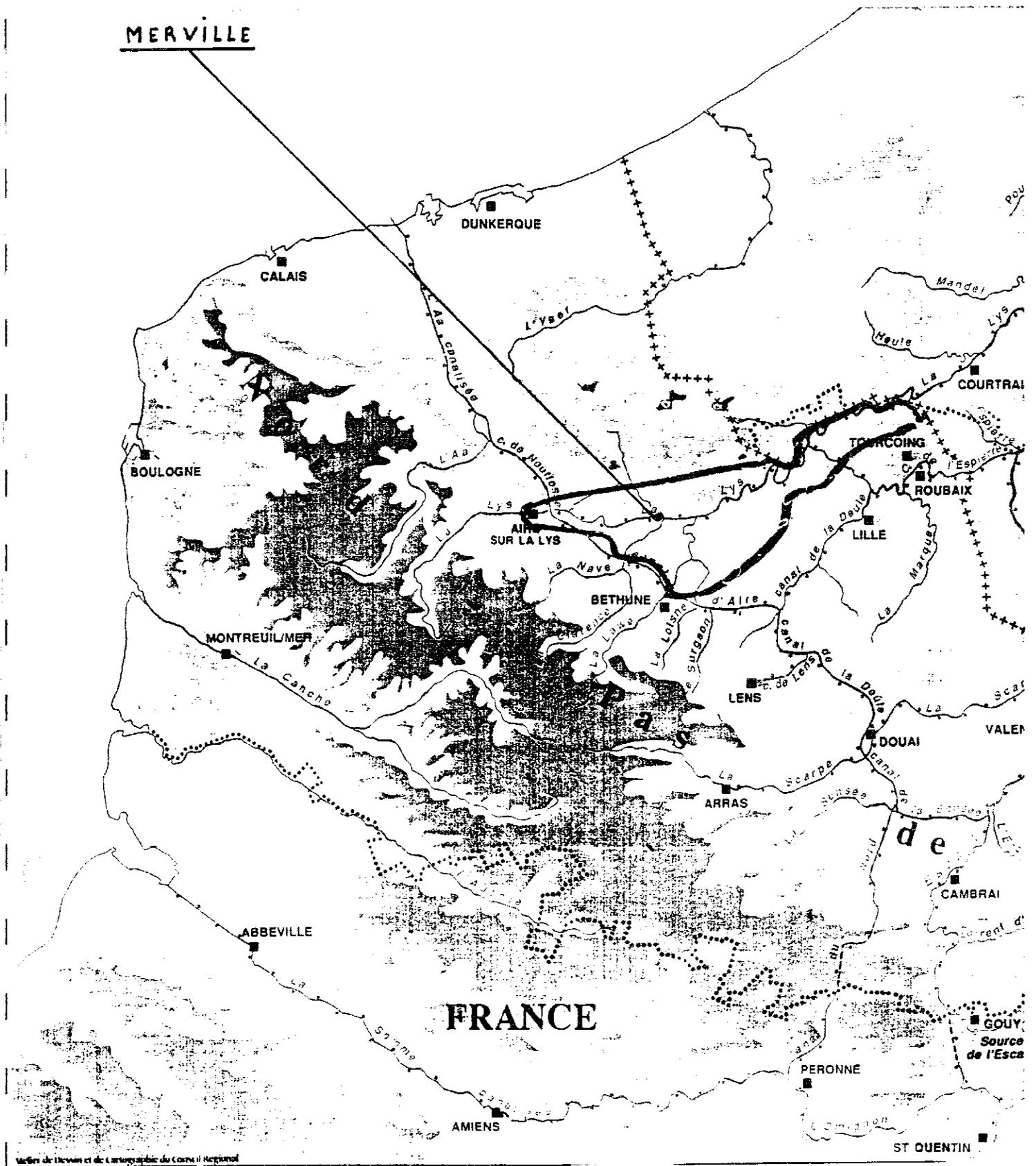


ISOHYPSES

- plus de 200m
- de 100 à 200m
- moins de 100m

Bois





Meires de l'écran et de cartographie du Conseil Regional

## IV-3 - TRAÇABILITÉ

### IV-3-1 - Produit

- Récolte puis stockage chez le producteur à environ 6 - 7°C
- Livraison coopérative ou négoce pour conditionnement et vente  
A réception : Mesure de la température  
Détermination de l'extrait sec par le féculomètre "ZEAL" (annexes 4 et 4 bis)

Puis stockage en caisses, palettes durant 4 à 5 jours à 12°C.

N.B. : chaque lot est identifié

- Triage et conditionnement (pommes de terre à 12°C)

Chaque conditionnement comporte une étiquette numérotée (cf. chapitre VI).

Après le triage des pommes de terre, la coopérative ou la société de négoce note sur un registre "entrées" la quantité labellisée (le taux d'extrait sec est noté par producteur). A l'expédition, les tonnages sont reportés par producteur avec les numéros d'étiquettes correspondants sur un registre "sorties".

- Expédition (par camion isotherme : environ 7 à 10°C)

Tous les éléments ci-dessus sont rigoureusement contrôlés et certifiés par l'Organisme Certificateur. L'Organisme Certificateur tient à jour les comptabilités matières et étiquettes à partir des éléments transmis (bons de commande, livraison ...).

### IV-3-2 - Contrôle - Certification

- Conditions d'accès des candidats au label : Il s'agit notamment pour les candidats d'être situés dans l'aire de production et de s'engager à respecter les critères de qualité définis dans le règlement technique de label ainsi que les contrôles prévus.

- Description de "la pomme de terre de Merville" : Selon les critères prévus dans le règlement technique et vérifiés lors des contrôles effectués par l'organisme certificateur.

- Le modèle d'étiquetage : Conforme à la réglementation et comportant les mentions propres au label ainsi qu'une partie informative.

Afin de vérifier que la pomme de terre est produite dans l'aire géographique et selon les exigences du cahier des charges, un plan de contrôle a été mis en place par l'Organisme Certificateur à différents stades, de la production à la distribution.

Celui-ci permet de garantir aux consommateurs une qualité supérieure et constante. Il comporte les éléments suivants :

#### *EXPOSÉ DES MODALITÉS ET DE LA PÉRIODICITÉ DES CONTRÔLES :*

#### **Documents**

##### **Registres**

- Registre des producteurs avec indication de la situation des cultures
- Registre d'inscription des déclarations d'emblavement
  
- Registre des ventes : duplicata du contrat interprofessionnel d'achat de pommes de terre
- Registre d'entrée et de sortie des vignettes

##### **Liste des pièces administratives**

- Règlement Technique
- P.V. de la Commission Technique
- Déclaration des emblavements (annexe 5)
- Date de défanage
- Bulletins d'analyse des sols (par sondages)
- P.V. de dégustations
- Documents intéressant la mise en marché des pommes de terre

#### **Contrôle des entreprises et du produit**

##### **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 "binje" susceptibles d'être mises sous label.

### **Contrôle des conditions de production**

Celui-ci est effectué au moyen des opérations suivantes :

- Déclarations des emblavements,
- Avis de traitements,
- Déclaration de défanage

### **Contrôle de la qualité du produit**

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

### **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.

### **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.

### **Contrôle QUALITÉ NORD-PAS DE CALAIS**

L'ensemble des opérations de contrôle, aux divers stades de la production et de la commercialisation, fait l'objet d'un contrat avec QUALITÉ NORD-PAS DE CALAIS. Le contrat de QUALITÉ NORD-PAS DE CALAIS 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 6 (tableau des modalités de contrôle du Syndicat de la pomme de terre de Merville).

Les contrôles exécutés par QUALITÉ NORD-PAS DE CALAIS, ainsi que la périodicité des opérations, sont précisés dans un tableau annexe 7 (schéma d'intervention de contrôle de QUALITÉ NORD-PAS DE CALAIS).

### **Méthode 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 normalisées.

Elles portent sur :

- \* Les caractéristiques extérieures
- \* Les caractéristiques intrinsèques

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.

#### 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.

#### 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 ses caractères intrinsèques.

#### 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 - Doit être exclu tout tubercule qui, sur le plan gustatif peut présenter (flaveur) 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.

## 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 l'Économie, Direction Générale de la Concurrence, 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.

### **Réunion**

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.

## **IV-4 - MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :**

La Pomme de Terre de Merville est obtenue selon les exigences de la réglementation sur les Labels agricoles et conformément aux critères définis dans la notice technique fixant les normes minimales d'obtention d'un Label Rouge "Pomme de terre de consommation".

## **CONDITIONS DE PRODUCTION, DE VENTE ET D'EXPÉDITION**

### **Production**

#### **Terrain**

Sol de limon argileux de la Vallée de la Lys

### **Préparation du sol**

Labours d'hiver, le sol devant être uniformément ameubli en profondeur (18 à 20 cm) et comporter le moins de mottes possible qui sont des causes de blessures et de chocs lors de l'arrachage mécanique et du triage.

### **Plantations**

Distance entre les lignes 62 à 75 cm

Population hectare 30 à 33 000

Plantations au plus tôt le 20 mars.

### **Fumure**

De préférence une bonne fumure organique (et dans tous les cas une fumure minérale comportant à l'hectare : 200 kg d'azote (N), 150 kg d'anhydride phosphorique ( $P_2O_5$ ), 220 kg d'oxyde de potassium ( $K_2O$ )).

### **Traitements**

Ne peuvent être utilisés que les produits agréés ou homologués par le Service de la Protection des Végétaux en respectant les limites maximales résiduelles admises. 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.

### **Défanage**

Le défanage se fait avant complète maturité avec les produits autorisés. La date exacte sera déterminée après contrôle du calibre et de la matière sèche des tubercules (20 % minimum).

### **Récolte**

Elle doit avoir lieu à complète maturité en septembre-octobre, 3 semaines au moins après défanage.

### 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 ses caractères intrinsèques.

## **Conservation**

En locaux propres et sains, aérés par ventilation naturelle ou artificielle. Après récolte, les niveaux conseillés de température et d'hygrométrie sont respectivement de :

Température      15° en moyenne pendant 10 jours  
Hygrométrie      85 à 90 %

Et en cours de conservation de :

Température      6 à 8° avec suivi et enregistrement  
Température      de 12° au conditionnement  
Hygrométrie      85 à 90 %

Un traitement antigemme est accepté (arrêté du 5 août 1992).

Les marchandises destinées à être commercialisées sous label devront être stockées à part et identifiées si des pommes de terre de même variété sont conservées dans les mêmes locaux.

## **Vente et expédition**

### **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, brossés ou lavés, 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.

### **Calibrage**

Le calibrage est réalisé à la maille carrée, en 40-65 mm, 40-50 mm, 50-70 mm.

### **Emballage**

Seuls sont admis les types d'emballage en conformité avec la réglementation en vigueur. Dans le cas présent, ils sont en matière plastique perforée, en filet coton ou papier pour des conditionnements de 1 kg - 2.5 kg - 5 kg - 10 kg et 25 kg de poids net.

### **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.

Obligation de présenter les pommes de terre dans l'emballage d'origine lors de la vente aux consommateurs.

### **Marquage**

Chaque colis doit porter une étiquette donnant les informations suivantes :

- 1 - Numéro d'homologation du label,
- 2 - Marque syndicale déposée, Merville-Nord France,
- 3 - Nature du produit et variété,
- 4 - Notice descriptive,
- 5 - Numéro d'ordre,
- 6 - Références de contrôle,
- 7 - Caractéristiques commerciales : masse nette, calibrage,
- 8 - Identification de l'expéditeur et ou emballeur. Les emballages containers doivent porter les mêmes indications que les emballages unitaires.
- 9 - Traitement antigemme.

## **IV-5 - LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE :**

### **IV-5-1 - Historique :**

Merville est situé au centre de la zone de production de la vallée de la Lys. La qualité et la réputation de la pomme de terre produite dans la région avaient attiré un important négoce, installé à Merville.

L'extension de la zone de production en dehors de la vallée de la Lys, afin de répondre à une demande croissante, ayant eu pour conséquence de nuire à la qualité et à la notoriété du produit auprès des consommateurs, un Syndicat de Défense de la Pomme de Terre de Merville a été constitué le 24.07.1962.

Ce Syndicat a déposé un règlement technique de Label en 1968, transféré à l'Association QUALITÉ NORD - PAS DE CALAIS, organisme certificateur, par arrêté du 18 Juillet 1990, J.O. du 11.08.1990.

#### **IV-5-2 - Caractéristiques de l'aire de production :**

L'aire de production est limitée à la Vallée de la Lys dont la composition du sol, limon argileux, est particulièrement favorable à la culture de la pomme de terre. Les pommes de terre cultivées en sol argileux sont plus riches en matière sèche.

Analyse du sol de l'aire géographique en annexe (annexe 8)

#### **IV-5-3 - Qualité du produit :**

La qualité du produit est directement liée à la nature du terroir de la Vallée de la Lys et sa réputation à celle de la commune de Merville où se situaient les négociants qui avaient développés la notoriété de la pomme de terre de Merville.

Le degré de maturité des tubercules au moment de l'arrachage détermine en partie leurs caractéristiques culinaires. En cours de végétation, la matière sèche (essentiellement constituée par l'amidon synthétisé dans les tubercules à partir des sucres élaborés par le feuillage) augmente parallèlement au rendement et présente un maximum à l'approche de la maturité.

Une teneur en matière sèche élevée :

- améliore le croustillant des frites et la consistance des purées
- diminue la rétention d'huile des frites
- donne une pomme de terre moins sensible au noircissement après cuisson.

Tous les éléments ci-dessus sont reconnus par l'Institut Technique de la Pomme de Terre (I.T.P.T.).

## **V - STRUCTURE DE CONTRÔLE :**

Outre les autocontrôles exercés par le Syndicat, la certification et le contrôle du produit sont effectués par QUALITE NORD - PAS DE CALAIS, organisme certificateur détenteur de Labels, homologué sous le n° LA 13, comme organisme conforme aux dispositions de l'article 2 du décret du 17 Juin 1983 et à la norme NF EN 45011, 47 bis Rue Barthélémy Delespaul 59000 LILLE en date du 23 Décembre 1993 (Parution au Journal Officiel de la République Française, le 5 Janvier 1994 ; annexe 9).

Tous les éléments et contraintes définis dans le Règlement Technique du Label Rouge "Pomme de terre de consommation BINTJE" sont contrôlés et certifiés par QUALITÉ NORD - PAS DE CALAIS.

---

**QUALITE**  
NORD - PAS DE CALAIS

---

*47 bis, rue B.-Delespaul - 59 000 LILLE*

## **VI - ÉTIQUETAGE :**

Conforme à la réglementation, d'une part, et aux indications prévues dans le règlement technique de Label, d'autre part.

Il précise notamment :

- Le nom du Produit.
- Le nom du Syndicat de Défense de la Pomme de Terre de Merville.
- Le nom et l'adresse de l'Organisme Certificateur et de contrôle.
- La variété, le calibre, le poids net.
- Le logo Label Rouge et le n° d'homologation.
- Le n° de la vignette de labellisation.
- Une notice descriptive.
- Une partie informative destinée aux 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 "*QUALITÉ NORD-PAS DE CALAIS - 47 bis, rue Barthélémy Delespaul - 59000 Lille*", avec cette fiche de contrôle numérotée. Elles seront centralisées et étudiées de façon à permettre à QUALITÉ NORD-PAS DE CALAIS de donner aux producteurs et expéditeurs des directives valables.

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

  
 homologation n° 04.68. DÉCRET DU 17.8.83.

**LA POMME DE TERRE  
DE MERVILLE**

---

DU LABEL DE LA Contrôlée  
et certifiée par  
 SYNDICAT DE DÉFENSE  POMME DE TERRE DE  
 MERVILLE NORD 

**QUALITE**  
NORD-PAS-DE-CALAIS

Variété Bintje - Calibre 40/65 mm  
Poids Net 2,5 kg

Traitée contre la germination (Arrêté du 25/9/1978)

**LA POMME DE TERRE DE MERVILLE (NORD)**  
Siège Social : Cour de la Gare, Merville (Nord)

DU LABEL DE LA Les pommes de terre contenues dans cet emballage sont  
contrôlées et garanties en ce qui concerne :  
 SYNDICAT DE DÉFENSE  POMME DE TERRE DE  
 MERVILLE NORD

- l'origine ;
- la variété ;
- les conditions de production et de récolte ;
- le conditionnement.

**USAGE CULINAIRE RECOMMANDÉ :** purée, pommes de terre  
frites, gratins, potages, au four.  
 Consommateurs, vous avez la responsabilité de la qualité de ces  
pommes de terre. Vos critiques et vos remarques doivent être  
envoyées à **QUALITE NORD-PAS-DE-CALAIS**, organisme certifi-  
cateur, 47 BIS, RUE BARTHELEMY-DELESPAUL, 59000 LILLE -  
Tél. 20.30.07.32, avec cette fiche de contrôle numérotée. Elles  
seront centrées et étudiées de façon à donner aux produc-  
teurs et expéditeurs des directives adaptées. Ce que nous  
voulons, c'est que le consommateur soit satisfait.

Variété BINTJE - Calibre 40/65 mm - Poids Net : 2.5 kg

N° 028908

Conditionnée par :  
**S.C.A. « La Mervilloise »**  
 Cour Gare P.V.  
 59660 MERVILLE - Tél. 28.42.84.05  
 Contrat d'identification CNIPT N° 1 59 137 954  
 Imp. Smagghue, Estaires

Chaque étiquette et toute modification de l'étiquette est soumise à la Commission Nationale des Labels et de la Certification de conformité, Section des Labels.

Chaque marque est déposée auprès de l'Institut National de la Propriété Industrielle en vue de son enregistrement.

**VII - EXIGENCES NATIONALES :**

Le produit est conforme aux exigences réglementaires nationales actualisées et notamment aux notices fixant les critères minimaux d'attribution du Label pour les pommes de terre de consommation.

Fait à Merville, le 17 Octobre 1994

Le Président du Syndicat de Défense du Label  
de la Pomme de Terre de Merville,

Edouard JOURDAIN

