

# 1. Les bases de la certification du houblon



## Base légale

**1) Règlement (UE) n° 1308/2013** portant organisation commune des marchés des produits agricoles (OCM unique) (art. 58, 60, 75, 77, 190, ANNEXE II, Part. III)

Les produits du secteur du houblon ne peuvent être **commercialisés** ou exportés que si ils sont couverts par un **certificat**

Le certificat ne peut être délivré que pour les produits présentant les **caractéristiques qualitatives minimales** valables à un stade déterminé de la commercialisation.

# 1. Les bases de la certification du houblon



## Base légale

**2) Règlement (CE) n° 1850/2006** relatif aux modalités de certification du houblon et des produits du houblon

### *a) Champ d'application*

- Houblon et produits du houblon :
- Houblon et produits issus de l'UE et importés des pays tiers

# 1. Les bases de la certification du houblon

## a) Champ d'application (suite)

- Hors champ :
  - **houblon récolté sur les terres appartenant à une brasserie et utilisé par celle-ci en l'état ou transformé ;**  
produits dérivés du houblon transformés sous contrat pour le compte d'une brasserie ;
  - poudre de houblon enrichie en lupuline (pellets 45, 33) ;
  - houblon et aux produits dérivés du houblon conditionnés en petits paquets et destinés à la vente aux particuliers pour leur usage privé ;
  - produits fabriqués à partir de produits du houblon isomérisés

# 1. Les bases de la certification du houblon



Wallonie

## Base légale

**3) Arrêté du Gouvernement wallon du 9 décembre 2010** relatif à la certification dans le secteur du houblon

- . Définition des types d'opérateurs : producteur, préparateur, transformateur
- . Règles d'agrément des préparateurs
- . Règles de certification
- . **Autorité compétente : Direction de la Qualité et du BEA**

# 1. Les bases de la certification du houblon

## Art. 8

Dans un rayon de **cinq kilomètres** autour de chaque houblonnière ou champ de multiplication de houblon, tout responsable qui constate la présence de ~~houblon sauvage~~ est tenu de détruire cette plante avant le 1er juin de chaque année.

# 1. Les bases de la certification du houblon

## Définitions

- Houblon **non préparé** :  
houblon qui a subi uniquement les opérations de premier séchage et de premier emballage ;
- Houblon **préparé** :  
houblon qui a subi les opérations de séchage final et d'emballage final
- Houblon **avec graines** :  
houblon commercialisé avec une teneur en graines dans une proportion supérieure à 2 % de son poids
- Houblon **sans graines** :  
houblon commercialisé avec une teneur en graines qui ne dépasse pas 2 % de son poids

# 2. Certification du houblon en Wallonie

## Définitions (opérations)

- **Production** (producteur) : opérations de la culture jusqu'à la récolte des lianes ;
- **Récolte des lianes** : séparation de la liane de sa souche et de la structure de la houblonnière, suivie de sa sortie de la houblonnière ;
- **Récolte du houblon frais** (récolteur) : séparation manuelle ou mécanique des cônes de la liane, des feuilles et des pédoncules de l'inflorescence ;

# 2. Certification du houblon en Wallonie

## Définitions (opérations)

- **Préparation** (préparateur) : opérations de séchage et de conditionnement finaux du houblon frais et non préparé ;
- **Transformation** (transformateur) : opération de transformation du houblon en produits de houblon ;

# 2. Certification du houblon en Wallonie

## Définitions (opérateurs)

- **Producteur** : opérateur assurant la production et enregistré à la Banque-Carrefour des Entreprises avec un code Nacebel englobant la culture du houblon ;
- **Récolteur** : opérateur réalisant la récolte du houblon frais ;
- **Préparateur** : opérateur réalisant la préparation du houblon ;
- **Transformateur** : opérateur réalisant la transformation.

# 2. Certification du houblon en Wallonie

## Préalables

1. **Enregistrement** de l'opérateur
2. **Agrément** du récolteur (si récolte à la machine) / **préparateur** ou du transformateur

# 2. Certification du houblon en Wallonie

## Normes

(houblon en cônes)

## Contrôles

| EXIGENCES MINIMALES DE COMMERCIALISATION DU HOUBLON EN CÔNES                  |   |                                 |                     |  |
|---|---|---------------------------------|---------------------|--|
| Caractéristiques  | Description   | Teneur maximale (en % du poids) |                     |  |
|   |   | Houblon préparé                 | Houblon non préparé |  |
| a) Humidité <b>Contrôle Autorité</b>  | Teneur en eau   | 12                              | 14                  |  |
| b) Feuilles et tiges <b>Autocontrôle</b>                                      | Parties de feuilles de sarments, pédoncules de feuilles ou de cônes ; les pédoncules des cônes ne sont considérés comme tige qu'à partir de 2,5 cm en longueur  | 6                               | 6                   |  |
| c) Déchets de houblon <b>Autocontrôle</b>                                     | Petites particules résultant de la cueillette à la machine, d'une couleur allant du vert foncé au noir, ne provenant généralement pas du cône ; des particules provenant de variétés de houblon autres que celles à certifier teneurs maximales indiquées jusqu'à peuvent toutefois concourir aux concurrence de 2 % du poids | 3                               | 4                   |  |
| d) Pour le «houblon sans graines» : proportion de graines <b>Autocontrôle</b> | Fruits du cône parvenus à maturité  | 2                               | 2                   |  |

# 2. Certification du houblon en Wallonie

## Autocontrôle

- **Préparateur (récolte à la machine)**
- **Examen visuel du houblon - Détermination de la proportion de feuilles, tiges, déchets et graines** (voir instructions pour l'analyse du houblon en autocontrôle)
- Canevas d'autocontrôle
- Report dans le registre

# 2. Certification du houblon en Wallonie

Registre (5 types)

1. **Producteur**

2. **Producteur / récolteur** (manuel)

3. **Producteur / récolteur** (manuel) - **Utilisation en frais**

4. (Producteur / Récolteur (si récolte à la machine)) / **préparateur**

5. (Producteur / Récolteur (si récolte à la machine)) / préparateur) / **Transformateur**

# 2. Certification du houblon en Wallonie

## Certification

1. Envoi registre vide (juillet / août)
2. Envoi carnet de rapports d'autocontrôle (juillet / août)
3. Contrôles (récolte, fin août / septembre) :
  - si **récolte machine : autocontrôle** / 275 g (-25 g) / 100 % des lots (envoi spontané échantillon si  $\geq 3$  graines (25 g en sachet hermétique) ) (voir instruction autocontrôle). **Supervision** de l'autocontrôle (DQBEA - labo) : 30 % des lots min. ; échantillons sur vrac (sac papier 275 g)
  - si **récolte manuelle** : teneur en graines et humidité (DQBEA - labo) / 100 % des lots (sachet hermétique 50 g)

# 2. Certification du houblon en Wallonie

## Certification

- si **houblon frais** : uniquement taux de graines (DQBEA – labo) /100 % des lots (sachet papier 100-120 g)
  - **contrôle de l'humidité (DQBEA) : / 100 % des lots** ; in situ ou au labo, vrac ou emballé (balle / micro-balle) ;  
**échantillonnage !**
4. Marquage : étiquette
  5. Certificat : par livraison et par lot
  6. Registre : teneur en humidité, analyse labo, n° de certificat, destination (balle, micro-balle, pellets), bilan traçabilité / matière

# 2. Certification du houblon en Wallonie

## Cas de la transformation (pellets)

1. Autorisation de transport
2. Certificat de l'autorité compétente de l'EM de transformation (modèle)
3. Emission de nouveaux certificats par la DQBEA (par livraison et par lot) (emballages : cartons de 4 x 5 kg sous atmosphère modifiée)
4. Etiquettes (modèle)

## 2. Certification du houblon en Wallonie

### Cas du houblon frais

1. Certificat houblon frais
2. Autorisation de transport

### Cas du houblon non préparé vers préparateur

Déclaration de conformité