

# Cahier des charges pour le logo houblon belge - Producteurs de houblon



## Description

Le logo « Houblon belge – Belgian hops » est la propriété de HOP asbl. Il est attribué au houblon belge cultivé et contrôlé dans des conditions strictes. Cette méthode de travail garantit la provenance et la qualité. Le certificat portant le logo « Houblon belge » est décerné par les pouvoirs publics flamands, le Departement landbouw en visserij (DLV, département de l'agriculture et de la pêche) ou (sous réserve) par les pouvoirs publics wallons, le Service Public de Wallonie (SPW).

Les conditions d'attribution du logo « Houblon belge – Belgian hops » au houblon sont décrites ci-après.

Les conditions auxquelles doivent satisfaire les bières pour pouvoir porter le logo « Houblon belge » sont décrites dans le cahier des charges pour le logo « Houblon belge – Brasseries ».

## Conditions d'attribution

### *Culture*

Le houblon est cultivé conformément au Standard Vegaplan pour la Production primaire végétale. Des contrôles menés périodiquement dans les exploitations par un organisme de contrôle indépendant agréé (OCI) permettent de vérifier si le producteur de houblon respecte effectivement les normes fixées. Le Standard Vegaplan est géré par Vegaplan.be.

### *Contrôle de la qualité après la récolte*

#### **Procédure pour les producteurs de houblon**

Le producteur de houblon prélève lui-même, à l'aide d'un échantillonneur, des échantillons sur des balles de houblon désignées à l'avance. Le prélèvement d'échantillons est effectué au milieu de la balle de houblon.

Nombre de balles à échantillonner :

prélever 1 échantillon lorsque le nombre de balles de houblon par lot est inférieur à 5 ;

prélever 2 échantillons lorsque le nombre de balles de houblon par lot est supérieur à 4 et inférieur ou égal à 20 ;

prélever 3 échantillons lorsque le nombre de balles de houblon par lot est supérieur à 20 et inférieur ou égal à 30 ;

...

Un tableau et une photo d'un prélèvement d'échantillon ont été repris en annexe pour plus de clarté.

## EXCEPTIONS

**Inagro\*** prélève l'échantillon dans les cônes de houblon non emballés lorsque :

- le lot est inférieur à 1 balle de houblon;
- le producteur de houblon conserve ou stocke son houblon dans des balles agricoles.

À la fin du mois d'août de chaque année, la ville de Poperinge communique aux producteurs de houblon le numéro des balles (idem numéro Angleterre) sur lesquelles l'échantillon doit être prélevé.

Le producteur de houblon stocke chaque échantillon dans un sachet distinct et y appose une étiquette sur laquelle seront reprises les données suivantes : nom du producteur, variété, date de prélèvement de l'échantillon et numéro de la balle. La ville fournit les sachets, les étiquettes et les élastiques aux producteurs de houblon.

Dès que le producteur de houblon a sa disposition des balles pour analyse ou lorsque des échantillons doivent être prélevés sur des cônes de houblon non emballés (voire exceptions ci-dessus), le producteur de houblon en informe **Inagro\*** dans les plus brefs délais.

### **Procédure Inagro\***

Durant la récolte, **Inagro\*** visite l'exploitation des producteurs de houblon pour avoir une première idée de la qualité du houblon.

Lorsque le producteur de houblon contacte **Inagro\***, l'agence (ou un autre organisme de contrôle indépendant) vient enlever les échantillons. **Inagro\*** mélange ensuite le houblon de tous les échantillons partiels dans un bac et place ce mélange dans 2 sachets en plastique (1 avec l'échantillon et 1 avec le contre-échantillon) :

- le contrôle visuel est effectué sur l'échantillon. D'autres analyses peuvent également être réalisées à la demande, comme le taux d'acide alpha, la teneur en huile de houblon,...
- le contre-échantillon est mis sous vide et conservé durant 1 à 2 ans en un endroit neutre chez Inagro et ce, à des fins d'arbitrage en cas d'éventuelles contestations concernant la qualité.

Le certificat portant le logo « Houblon belge – Belgian hops » peut être délivré au lot de houblon par les pouvoirs publics flamands, le Departement landbouw en visserij (DLV, Département de l'agriculture et de la pêche) ou (encore sous réserve) les pouvoirs publics wallons, le Service Public de Wallonie (SPW), et ce, uniquement si le houblon est cultivé conformément au Standard Vegaplan pour la Production primaire végétale et que le contrôle visuel sur le lot de houblon est effectué par **Inagro\***. Ce certificat permet au brasseur de demander à pouvoir utiliser le logo « Houblon belge – Belgian hops » pour ses bières.

Dans d'autres cas, les pouvoirs publics flamands, le Departement landbouw en visserij (DLV, Département de l'agriculture et de la pêche) ou (encore sous réserve) les pouvoirs publics wallons, le Service Public de Wallonie (SPW), délivrent un certificat pour le houblon sans le logo « Houblon belge ». Ce certificat ne permet pas au brasseur de demander à pouvoir utiliser le logo « Houblon belge – Belgian hops » pour ses bières.

**Inagro\*** ou un indépendant labo.

Données de contact :

HOP asbl

c/o Grote Markt 1, 8970 Poperinge

tél. : 0(032)57/ 34 66 71 - fax: 0(032)57/33 75 81

e-mail : vzwhop@poperinge.be

Le producteur de houblon soussigné confirme avoir pris connaissance du « Cahier des charges pour le logo houblon belge – Producteurs de houblon » et déclare être d'accord avec la méthode de production et de contrôle de son houblon.

Date : .....

Nom du producteur : .....

Signature : .....