MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

FranceAgriMer
ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

DÉCISION DE LA DIRECTRICE GÉNÉRALE DE FRANCEAGRIMER

Montreuil, le 26/07/2022

Service Territorial Grand Est Unité Production viticole et Certification houblon Courriel : houblon@franceagrimer.fr	N° **INTV-ST-Grand Est-2022**
PLAN DE DIFFUSION : Mmes et MM. Les Préfets de région Mmes et MM. Les Préfets de département Mmes et MM. Les D.D.T. ou D.D.T.M. Mmes et MM. Les D.D.C.S.P.P. et D.D.P.P. Mmes et MM les D.R.A.A.F.et DRIAAF Ile de France Mmes et MM. Les Présidents de Conseil Régional M. Le Président de Régions de France Mmes et M. les Présidents de Conseil Départemental M. Le Président de l'ADF MMAF : SG-DGPE Bureau Fruits et Légumes MINEFI : Direction du Budget 7A Le Contrôle Budgétaire et Comptable Ministériel. ASP CGAAER FNSEA – Jeunes Agriculteurs La Coordination Rurale La Confédération Paysanne Organisations professionnelles et Membres du conseil spécialisé cultures spécialisées	Mise en application : immédiate

OBJET : Modalités de mise en œuvre de la certification du houblon et de ses produits par FranceAgriMer

Bases réglementaires :

- Règlement (CE) N° 1850/2006 de la Commission du 14 décembre 2006 relatif aux modalités de certification du houblon et des produits du houblon,
- Règlement (CE) n° 1299/2007 de la Commission du 6 novembre 2007 relatif à la reconnaissance des groupements de producteurs dans le secteur du houblon,
- Règlement (CE) N°1295/2008 du 18 décembre 2008 relatif à l'importation du houblon en provenance de pays tiers,
- Règlement (CEE) N°557/2010 du 24 juin 2010 en ce qui concerne les obligations de communication dans le cadre de l'organisation commune des marchés agricoles.
- Règlement (CEE) N°173/2011 en ce qui concerne les obligations de communications dans le cadre de l'organisation commune des marchés agricoles et des régimes de soutien direct en faveur des agriculteurs.
- Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) 922/72, (CEE) 234/79, (CE) 1037/2001 et (CE) 1234/2007,
- Règlement (CEE) 2017/1185 du 20 Avril 2017 en ce qui concerne les notifications à la Commission d'informations et de documents, et modifiant et abrogeant plusieurs règlements de la Commission,
- Livre VI, titre VI, chapitre V bis du code rural et de la pêche relatif au houblon et les produits du houblon (Article D665-38).
- Avis du Conseil Spécialisé des Productions Végétales Spéciales du 7 juillet 2022

Résumé :

La présente décision a pour objet de fixer les obligations applicables à l'ensemble des acteurs de la filière du houblon pour obtenir la certification, en s'assurant du respect des dispositions réglementaires prévues par les textes européens.

Mots-clés : houblon – certification- plantation- récolte- agrément- analyses- certificat

Sommaire

Article 1 : Objectif et champ d'application *4*

Article 2 : Procédure d'agrément à la certification et de suivi de l'agrément *4*

2.1 Demande initiale d'agrément 4

2.2 Suivi de l'agrément 4

Article 3 : Procédure de certification *5*

3.1 Exigences préalables à la demande de certification 5

3.2 Echantillonnage et analyse des lots 6

3.3. Obtention du certificat 7

3.4 Traçabilité et tenue de registre 8

3.5 Cas d'exclusion 8

Article 4 : Contrôles effectués lors de la certification *9*

Article 5 : Sanctions applicables *9*

Article 6 : Conservation des pièces *9*

Article 7 : Date d'application de la présente décision *10*

Annexes : *11*

Article 1 : Objectif et champ d'application

Afin d'assurer la qualité du houblon commercialisé, une procédure de certification pour les produits de ce secteur a été définie au sein de l'Union européenne. La présente décision a pour objet de définir les obligations applicables aux planteurs de houblon afin d'obtenir la certification de leurs productions avant leur commercialisation.

FranceAgriMer, en tant qu'autorité de certification compétente, délivre des agréments aux centres de certification et des certificats de commercialisation. L'Etablissement assure également le contrôle de ces centres ainsi que des houblonniers agréés.

Les étapes de la certification du houblon sont décrites à l'**annexe 1**.

Article 2 : Procédure d'agrément à la certification et de suivi de l'agrément

En tant qu'autorité de certification, FranceAgriMer délivre un agrément aux centres de certification qui ont une personnalité juridique pour en bénéficier. Il s'assure que ces entités disposent des installations adéquates pour accomplir les tâches nécessaires en ce qui concerne :

- l'échantillonnage,
- les tâches analytiques,
- l'enregistrement,
- la traçabilité.

2.1 Demande initiale d'agrément

Afin d'obtenir un agrément, le demandeur contacte FranceAgrimer par le biais de l'adresse : houblon@franceagrimer.fr. A la réception du lien d'accès à la plateforme « Oodrive », il dépose le formulaire de demande d'agrément prévu à l'**annexe 2**, accompagné des pièces justificatives qui y sont mentionnées.

A réception du dossier de demande d'agrément, une instruction administrative est réalisée. A l'issue de cette phase, un pré-agrément est délivré si le dossier est complet et conforme. Des informations complémentaires pourront toutefois être demandées par l'Etablissement avant la délivrance du pré-agrément.

L'agrément est octroyé après la réalisation d'un contrôle sur place constatant notamment la conformité de la demande.

2.2 Suivi de l'agrément

Tout centre de certification doit informer FranceAgriMer de chaque modification de sa situation touchant aux données déclarées dans son dossier d'agrément.

Toute modification majeure fait l'objet d'un contrôle. En cas de non-conformité détectée, le centre de certification doit régulariser sa situation dans un délai de deux mois.

Article 3 : Procédure de certification

Tout houblon destiné à la commercialisation doit avoir fait l'objet au préalable d'une certification permettant de garantir ses caractéristiques qualitatives minimales avant sa transformation.

La procédure de certification est constituée de 5 volets :

- exigences préalables à la demande,
- échantillonnage et analyse des lots,
- obtention du certificat,
- traçabilité et tenue de registre,
- cas d'exclusions à la certification.

3.1 Exigences préalables à la demande de certification

Le conditionnement est effectué en centre de certification et les prélèvements mentionnés à l'**annexe 3** devront être réalisés avant la fermeture hermétique des colis composant le lot.

Pour obtenir la certification en vue de la commercialisation**,** le houblon présenté doit répondre aux exigences fixées par le règlement (CE) n°1850/2006 relatif aux modalités de certification du houblon et des produits du houblon, décrites ci-après.

Le houblon doit:

- Se présenter sous forme de houblon non-préparé, c'est-à-dire du houblon ayant subi uniquement les opérations de premier séchage et de premier emballage et dont les opérations de séchage et d'emballage finales n'ont pas été finalisées.
- Ou se présenter sous forme de houblon préparé, c'est-à-dire du houblon qui a subi des opérations de séchage et d'emballage finales.

Ce houblon doit respecter l'ensemble des exigences minimales de commercialisation selon les usages commerciaux courants (mention houblon avec ou sans graines) :

- Concernant les déchets, la présence ou non de graines,
- Concernant le taux d'humidité, ce respect est vérifié par des analyses effectuées selon les méthodes prévues par le règlement 1850/2006.

Le houblon soumis à transformation en produits de houblon (pellets, poudre, poudre enrichie en lupuline, extrait de houblon…) l'est obligatoirement à partir de houblon préparé ou non préparé préalablement certifié.

Afin de procéder au respect de la conformité du houblon en cônes, un protocole d'échantillonnage est mis en œuvre, utilisable pour :

- Le houblon conditionné (préparé ou non préparé), destiné à la certification en vue de la réalisation des analyses pour le taux d'humidité et autres (déchets, graines),
- Le houblon en tas, uniquement pour la réalisation d'analyses portant sur les usages commerciaux courants (déchets, graines…).

Caractéristiques	Description	Teneur maximale (en % du poids)	
		Houblon préparé	Houblon non préparé
a) Humidité	Teneur en eau	12	14
b) Feuilles et tiges	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 de longueur	6	6
c) Déchets de houblon	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 peuvent toutefois concourir aux teneurs maximales indiquées jusqu'à concurrence de 2 % du poids	3	4
d) Pour le «houblon sans graines», la proportion de graines	Fruits du cône parvenus à maturité	2	2

Tableau : Exigences minimales de commercialisation du houblon en cônes

3.2 Echantillonnage et analyse des lots

L'échantillonnage des lots en vue des analyses pour le taux d'humidité s'effectue par le centre de certification agréé à réception des lots conditionnés.

Les analyses visant à déterminer le taux d'humidité, dont la conduite est indispensable à l'obtention du certificat, devront être réalisées par un laboratoire accrédité pour le programme LAB GTA 78 propre au domaine des vins, boissons alcoolisées et leurs additifs. L'accréditation devra figurer sur les bulletins d'analyse.

Des analyses du taux d'humidité effectuées en interne sont acceptées uniquement pour les structures en capacité d'effectuer des analyses croisées avec un laboratoire disposant de l'accréditation apportant ainsi la preuve de l'efficacité de leur méthode d'analyse.

Les analyses de déchets, proportion de feuilles et tiges et proportion de graines peuvent être réalisées par le centre de certification ou par un laboratoire accrédité. Ce point fait l'objet d'évaluation par FranceAgriMer lors du contrôle administratif et le cas échéant, lors d'un contrôle sur place.

Lorsqu'un laboratoire est chargé d'une analyse portant sur un lot de houblon, il émet un bulletin d'analyse et le transmet au centre de certification. Il reprend les caractéristiques du produit (taux d'humidité, taux de déchets), les mentions relatives au lot et à l'échantillon prélevé.

Lorsque les analyses sont effectuées en interne par le centre de certification, ce dernier veillera à enregistrer les résultats de façon à permettre l'évaluation et la consignation de la conformité

de chaque lot analysé, avec les mêmes mentions que celles exigées sur un bulletin d'analyse ainsi qu'un numéro d'ordre unique pour chaque analyse réalisée.

Si le résultat des analyses ne répond pas aux critères attendus, le lot ciblé devra être écarté et ne pourra faire l'objet d'une demande de certificat.

Un tableau de suivi de gestion des anomalies (non-conformité des résultats d'analyses) sera tenu par le centre de certification, afin de justifier le suivi des lots. Ceci permettra de compléter les données relatives au rendement des récoltes mais également de justifier l'absence de certification de lots initialement prévus pour la commercialisation.

3.3. Obtention du certificat

Toute demande de certification doit être déposée dans l'outil « Oodrive » en informant FranceAgriMer (par le biais de l'adresse : houblon@franceagrimer.fr). Trois jours ouvrés sont nécessaires à l'instruction de la demande de certification. Les certificats sont retournés au demandeur par voie électronique.

Le numéro de référence du certificat se compose des codes désignant le centre de certification (numéro attribué par FranceAgriMer), l'Etat membre (FR), l'année de récolte, le lot concerné et le sous-lot le cas échéant. Ce numéro de référence est le même pour tous les composants d'un même lot.

La certification est effectuée au plus tard le 31 mars suivant l'année de récolte.

A. Houblon en cônes

Le certificat des cônes est délivré, sous réserve du respect des exigences minimales de qualité, avant la commercialisation, et en tout état de cause avant la transformation modifiant les cônes de houblon récoltés et séchés. La demande de certificat pour un lot ou un sous-lot devra comprendre *a minima* :

- les indications précisant l'identification du produit (numéro),
- la zone ou le lieu de production du houblon,
- le poids net total du lot,
- la variété,
- la description du produit,
- les caractéristiques du conditionnement,
- le poids net à certifier,
- les résultats des analyses.

Un exemple de demande de certificat est en **annexe 4**.

Chaque lot et sous-lot conditionné doit être scellé, étiqueté et accompagné du certificat délivré. Tout reconditionnement, changement d'emballage, accompagné ou non de transformation, impose une nouvelle procédure de certification.

Un certificat est délivré pour chaque sous-lot constituant un lot commercialisé. Ce certificat obtenu accompagne chaque acte de commercialisation.

B. Produits du houblon (pellets, extraits)

Le produit issu du houblon transformé doit faire l'objet d'une nouvelle certification. Le demandeur ne peut transformer que du houblon préalablement certifié.

La demande de certificat reprend les informations du certificat propre au lot « houblon en cônes » avant sa transformation. Elle devra reprendre *a minima* les informations listées pour la demande de certificat des cônes, auxquelles il est précisé la date et le lieu de la transformation. L'**annexe 4** propose un exemple de demande de certificat.

Seul le centre de certification peut transformer le produit en pellets ou en extraits. Il sera délivré un seul certificat par lot ou sous-lot et par variété. Ce certificat précisera le volume total du lot ou sous-lot pelletisé et le nombre de sachets commercialisés. Le demandeur doit assurer le suivi de l'intégrité des lots ou sous-lots qu'il commercialise. Chaque vente est enregistrée permettant de tracer l'ensemble des sachets commercialisés.

En cas de mélange de plusieurs lots de cônes certifiés de la même variété, le lot mélangé destiné à la commercialisation de pellets doit faire l'objet d'une nouvelle procédure de certification.

3.4 Traçabilité et tenue de registre

Le centre de certification doit justifier la traçabilité, réaliser un bilan matières à chaque étape de la réception à la commercialisation. Il doit être en mesure de fournir les caractéristiques de chaque lot ou sous-lot certifié, de la récolte à la commercialisation.

Un registre de suivi est à compléter à chaque étape reprenant l'identification de chaque lot et sous-lot présenté à la certification. Celui-ci mentionne également le numéro de référence du certificat de tous les lots de houblon utilisés et précise la variété du houblon.

Le centre de certification transformant le houblon tient une comptabilité précise des quantités de houblon transformé et commercialisé. Pour chaque lot de houblon à transformer, il établit un relevé mentionnant la variété, le poids du produit mis en œuvre et du produit transformé. S'il s'agit d'un mélange, la ventilation par variétés est également consignée sur le relevé. Il convient de préciser que le mélange de houblon en cônes n'est autorisé que s'il consiste en produits certifiés de la même variété, provenant de la même récolte et du même lieu de production. Les mélanges doivent être soumis à la même procédure de certification que leurs composantes. Tous les poids peuvent être arrondis au kilogramme le plus proche.

Les relevés des quantités transformées sont conservés pendant au moins trois ans par le responsable de l'installation de transformation.

En cas de revente au sein de l'Union européenne, le produit est accompagné d'une facture ou d'un document commercial établi par le vendeur, indiquant le numéro du certificat attribué au lot ou sous lot. Les informations reprises du certificat doivent figurer sur la facture ou le document commercial.

3.5 Cas d'exclusion

La certification n'est pas exigée pour :

- le houblon récolté sur les terres appartenant à une brasserie et utilisé par celle-ci en l'état ou transformé, et qui donc ne fait pas l'objet d'une commercialisation. Néanmoins les brasseurs visés par cette exclusion sont tenus de déclarer leur production (voir **annexe 5**) ;

- les produits dérivés du houblon transformé sous contrat pour le compte d'une brasserie, à condition que ces produits soient utilisés par la brasserie elle-même ;
- le houblon et les produits dérivés du houblon conditionnés en paquets de moins de 1 kg et destinés à la vente aux particuliers pour leur usage privé ;
- les produits fabriqués à partir de produits du houblon isomérisés.

Article 4 : Contrôles effectués lors de la certification

FranceAgriMer procède à des contrôles :

- contrôles administratifs de chaque demande (agrément ou certification), au vu des pièces justificatives qui doivent être jointes aux dossiers de demande prévus par la présente décision,
- contrôles sur place qui peuvent être réalisés de manière dite « classique », c'est-à-dire par un déplacement du contrôleur sur place ou bien par des moyens dits « alternatifs » tels que des images, photographies, géolocalisées le cas échéant, vidéos ou par tout autre justificatif approprié. Ils sont sélectionnés sur la base d'une analyse de risques.

Les contrôles sur place peuvent être diligentés par les autorités de contrôle compétentes tant nationales que communautaires, ils peuvent être réalisés par FranceAgriMer lui-même ou par le ou les organismes qu'il a mandatés à cet effet.

Ces contrôles peuvent être réalisés auprès du centre de certification mais également auprès de tout tiers (exploitants, entreprises ou tout organisme ayant un lien direct ou indirect avec le centre de certification).

Les contrôles sur place peuvent être inopinés ou précédés d'un préavis pour autant que cela n'interfère pas avec leur objectif ou leur efficacité.

Tout refus de contrôle (administratif ou sur place), ou attitude assimilée, conduit au rejet de la demande par FranceAgriMer sans préjudice d'autres suites.

Article 5 : Sanctions applicables

S'il est constaté des manquements portant sur l'application des procédures relatives à la certification, FranceAgriMer retire au centre de certification son agrément.

L'agrément n'est pas rétabli avant douze mois au moins après son retrait. À la demande du centre de certification dont l'agrément a été retiré, l'agrément est rétabli au terme d'une période de deux ans ou, dans les cas graves, de trois ans après le retrait.

Article 6 : Conservation des pièces

Tous les documents liés à la certification (bulletins d'analyse, registre interne, demande de certificat, comptabilité matière…) sont conservés trois ans après la fin de la campagne.

Article 7 : Date d'application de la présente décision

La présente décision entre en vigueur à compter du lendemain de sa date de publication.

La Directrice générale

Christine AVELIN

Annexes :

Annexe 1 : Représentation schématique des étapes de la certification du houblon

Annexe 2 : Demande d'agrément

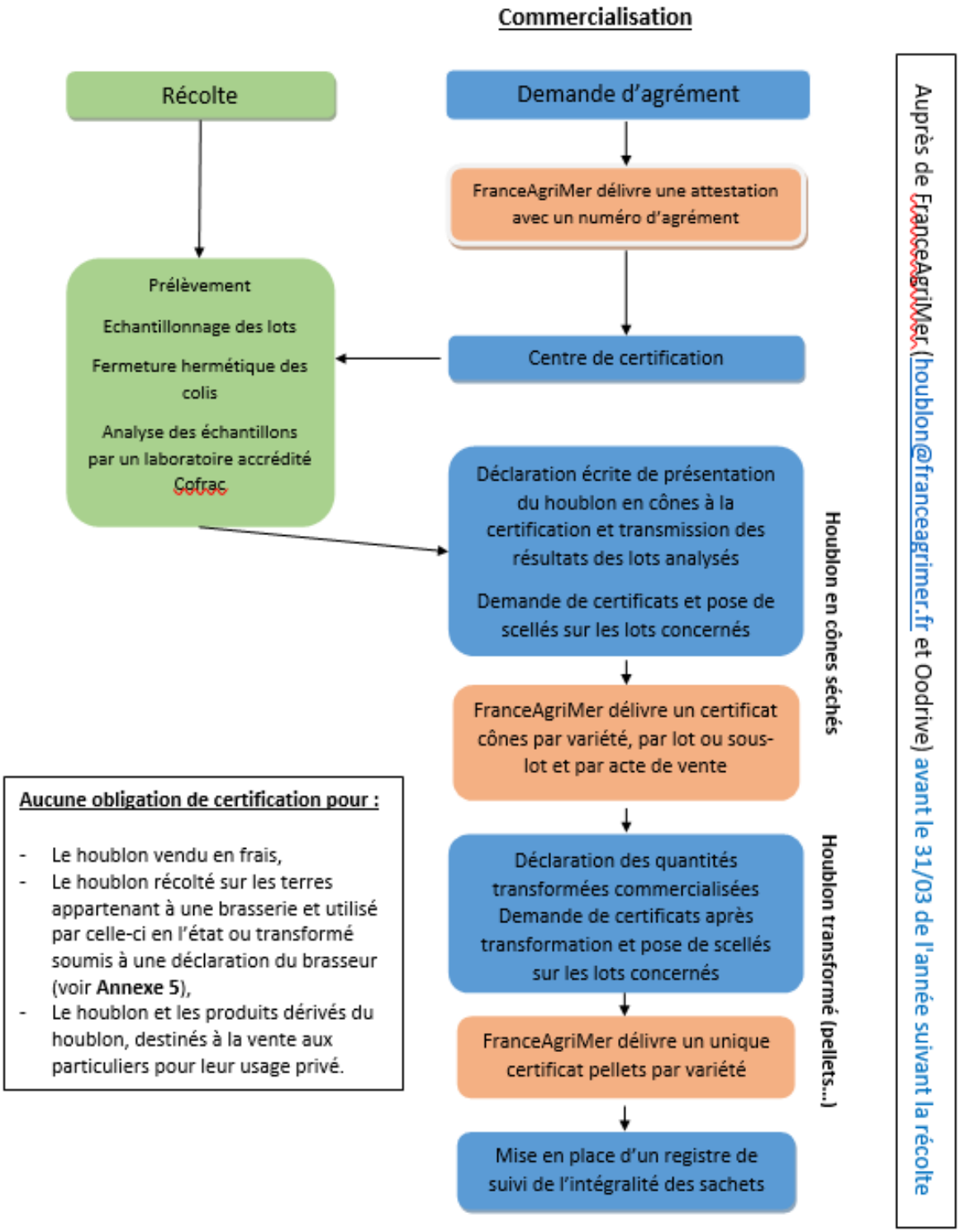
Annexe 3 : Protocole d'échantillonnage du houblon en cônes

Annexe 4 : Exemple de demande de certificat

Annexe 5 : Modalités de déclaration de production de brasseurs récoltants non soumis à la certification

Annexe 6 : Glossaire

Annexe 1 : REPRESENTATION SCHEMATIQUE DES ETAPES DE LA CERTIFICATION DU HOUBLON



Annexe 2 : DEMANDE D'AGREMENT

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

FranceAgriMer
ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

FranceAgriMer
Etablissement National des Produits
de l'Agriculture et de la Mer

DEMANDE D'AGREMENT POUR ETRE CENTRE
DE CERTIFICATION AGREE
A adresser à : houblon@franceagrimer.fr

Je, soussigné(e) :……..

en qualité de responsable juridique de la structure……

N° SIRET : ……

située à ……

……

courriel :……@……

N° de téléphone : ……

formule ce jour une demande d'agrément pour être centre de certification agréé.

Je joins à ma demande d'agrément l'ensemble des documents nécessaires à la transmission des éléments repris ci- après :
Le choix est laissé au demandeur sur le format et le nombre de documents qu'il est nécessaire de transmettre pour donner l'ensemble des informations listées ci-dessous.

- ✓ Pour les analyses et leur réalisation :
  - Un descriptif des conditions d'analyses déchets (réalisation en interne ou via un prestataire),
  - Un descriptif des conditions de réalisation des analyses pour le taux d'humidité : **copie du contrat avec un laboratoire accrédité**.

- ✓ Pour les équipements, une description :
  - Du matériel utilisé pour l'échantillonnage,
  - Du matériel et des conditions de stockage des échantillons avant envoi,
  - Du ou des équipements de pesée utilisés pour les colis commercialisés (précision et incertitude) **accompagnée de la copie du carnet métrologique** de chaque balance (date de validité – reprise sur la vignette verte),
  - De l'équipement de pesée utilisé pour les échantillons, avec la précision et l'incertitude,
  - Du matériel d'évaluation de l'humidité, si présent,
  - Du matériel utilisé pour la réalisation des analyses déchets si elles sont effectuées en interne,
  - Des locaux et conditions de stockage du houblon avant commercialisation,

- Du mode opératoire de pose des scellés (étiquettes) (pose avec une machine ou manuellement).

✓ Une description des conditions de réalisation des échantillons (préciser le moment de la réalisation par rapport aux étapes de séchage, conditionnement et préparation pour la commercialisation).

✓ Un extrait ou une description des procédures qualité mises en place pour accomplir les tâches de certification :
- Le suivi et l'enregistrement des lots ou sous-lots de cônes et/ou pellets … (tenue d'un registre),
- Le suivi des analyses d'humidité et la gestion des anomalies,
- Le suivi des analyses de déchets.

✓ Une description des conditions de pose de scellés (modalités de renseignement des étiquettes et positionnement), accompagnée des mentions reprises sur les scellés.

✓ Les informations relatives à la reconnaissance de l'organisation de producteurs (le cas échéant).

Je m'engage à respecter le protocole d'échantillonnage des lots et sous-lots de houblon en cônes destinés à la certification pour une commercialisation,

Je m'engage à respecter la procédure de demande de certificat (utilisation du modèle de demande de certificat – pré-remplissage du certificat – transmission des résultats d'analyses pour le lot ou sous-lot ciblé),

J'atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements fournis dans la présente demande et j**e m'engage à respecter les dispositions réglementaires exigées pour accomplir les tâches nécessaires à la certification.**

Date Cachet et Signature

Annexe 3 : PROTOCOLE D'ECHANTILLONNAGE DU HOUBLON EN CONES

	HOUBLON EN COLIS (BALLES OU SACHETS)	HOUBLON EN VRAC (TAS)
Masse de chaque prélèvement	De 25 à 150g	
Méthode	Pour le houblon compacté conditionné -> prélèvement à effectuer de préférence au milieu du sac à l'aide d'une carotteuse (le compactage limite la perte de produit et le risque de mélange de lot même après prélèvement). Pour le houblon non-compacté conditionné -> prélèvement manuel à effectuer de préférence au milieu du sac (il convient de veiller à ne pas mélanger des lots du fait du risque de dispersion du houblon non-compacté).	Prélever des portions égales provenant de 5 à 10 endroits différents du tas, aussi bien en surface qu'à diverses profondeurs, pour ne pas risquer de ne prendre que du houblon exposé à l'air et donc susceptible de fausser les résultats. Mettre l'échantillon dès que possible dans le récipient. Pour éviter une détérioration rapide, la quantité de houblon doit être suffisamment importante pour qu'il soit fortement comprimé lors de la fermeture du récipient.
Constitution de l'échantillon composite	- Mettre la totalité des prélèvements sur une bâche - Etaler la totalité de l'échantillon pour former une galette, - Laminer la surface du dépôt pour faire un cercle d'une épaisseur comprise entre 5 à 20 centimètres, - Diviser le cercle en 4, - Prélever sur toute la profondeur avec une petite pelle, une quantité par quartier jusqu'à obtenir la masse souhaitée, - Diviser cette quantité en deux conditionnements, - Identifier le ou les prélèvements : celui qui sera envoyé pour analyse et celui éventuellement conservé pour contre-analyse, - Rassembler les fractions non prélevées	
Nombre de prélèvements	→si nombre de colis strictement inférieur à 20 : 2 colis a minima →si nombre de colis compris entre 21 et 30 : 3 colis a minima →si nombre de colis compris entre 31 et 40 : 4 colis a minima → si nombre de colis compris entre 41 et 50 : 4 colis a minima →Si nombre de colis compris entre 51 et 60 : 5 colis a minima → …….. Dans tous les cas, le prélèvement porte, pour chaque lot, sur au moins un colis sur dix et en tout cas sur deux colis au moins du même lot.	→quantité inférieure ou égale à 100 kg : 10 →quantité supérieure à 100 kg mais inférieure ou égale à 500 kg : 15 →quantité supérieure à 500 kg mais inférieure ou égale à 1000 kg : 20 →quantité supérieure à 1000 kg mais inférieure ou égale à 1500 kg : 25 →quantité supérieure à 1500 kg mais inférieure ou égale à 2000 kg :30 →quantité supérieure à 2000 kg mais inférieure ou égale à 2500 kg : 35 →quantité supérieure à 2500 kg mais inférieure 3000 kg : 40 →……
Représentativité	Afin de respecter le principe de proportionnalité, le poids total des colis selectionnés au prélèvement doit, à minima, correspondre à 10% du poids total du lot. Les échantillons primaires sont regroupés pour constituer l'échantillon composite, représentatif du lot. **Ils doivent ensuite être soigneusement mélangés/homogénéisés pour être représentatifs du lot.**	
Masse minimale de l'échantillon	250g	
Conditionnement	Les prélèvements doivent être conditionnés en un ou plusieurs échantillons dans un récipient hermétique et étanche (boîte métallique ou bocal en verre). Le conditionnement en sac plastique des autorisé, si le prélèvement a lieu sur un site disposant d'un laboratoire. Si le prélèvement a lieu dans un site ne disposant pas d'un laboratoire sur place, un double emballage sera exigé (double poche sur sac plastique).	
Conservation	Au froid, sauf pendant le transport. On prendra soin de n'ouvrir le récipient pour effectuer l'examen ou l'analyse de l'échantillon que lorsque celui-ci sera revenu à température ambiante.	
Envoi	Les modalités de transport sont à organiser avec le prestataire de son choix	
Laboratoire d'analyse	Obligatoirement accrédité COFRAC pour le programme LAB GTA 78	

Annexe 4 : EXEMPLE DE DEMANDE DE CERTIFICAT

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

FranceAgriMer
ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

FranceAgriMer
Etablissement National des Produits
de l'Agriculture et de la Mer

DEMANDE DE CERTIFICAT
A adresser à : houblon@franceagrimer.fr

Année de récolte : 2022 / N° agrément : .....FR

Je, soussigné(e) :.....

en qualité de responsable juridique de la structure.....

N° SIRET : .....

située à .....

.....

courriel :.....@.....

N° de téléphone : .....

(Pour chaque certificat : une ligne correspond à une demande de certificat.)

Chaque demande de certificat doit être accompagnée du bulletin d'analyses précisant le résultat obtenu pour la recherche de taux d'humidité et le cas échéant pour la proportion de déchets.

	Identification du lot ou sous-lot (numéro)	Lieu de production	Poids net total du lot (kg)	Variété	Mention		Conditionnements		Référence des conditionnements	Poids net à certifier (kg)	Taux d'humidité	Référence du bulletin d'analyse	Résultat de l'analyse déchets (le cas échéant)	Lieu de transformation (pellets)	Date de transformation (pellets)
					Avec graines	Sans graine	Nombre de balles contenant du houblon compacté	Nombre de conditionnements de houblon non compacté							
Cônes															
Pellets															

J'atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements fournis dans le présent formulaire et joints à ma demande et je **m'engage à respecter les dispositions réglementaires exigées pour accomplir les tâches nécessaires à la certification.**

Date Cachet et signature

Annexe 5 : Modalités de déclaration de production de brasseurs récoltants non soumis à la certification (RE 1850/2006 du 15/12/2006, article 20)

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

FranceAgriMer
ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

FranceAgriMer
Etablissement National des Produits de l'Agriculture et de la Mer

DECLARATION DE PRODUCTION
A adresser à : houblon@franceagrimer.fr

Année de récolte : 2022

Je, soussigné(e) :……

en qualité de responsable juridique de la structure……

N° SIRET : ……

située à ……

……

courriel :……@……

N° de téléphone : ……

Déclare les informations suivantes :

Variétés cultivées	**Quantités récoltées (kg)**	**Identification de la parcelle**	**Surface (ha)**	**Destination principale prévisionnelle**		
				Usage privé	Transformation sur l'exploitation (microbrasserie)	Autre

J'atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements fournis dans la présente déclaration.

Date Cachet et signature

Annexe 6 : GLOSSAIRE

Autorité de certification compétente : FranceAgriMer est l'autorité de certification pour le territoire national tant au niveau administratif qu'au niveau des contrôles des centres de certification agréés ;

Acides alpha : composés chimiques issus de la lupuline, une résine produite par les cônes femelles du houblon. Son taux dans la production de houblon caractérise le rendement du produit et son importance dans la fabrication de la bière ;

Campagne : période s'étalant de la récolte du houblon jusqu'au 31 mars de l'année suivante (n+1) ;

Centre de certification : le lieu où il est procédé à la certification ;

Certification : procédure de délivrance des certificats, de marquage et de pose de scellés sur les emballages, avant que le produit ne soit proposé à la vente, et en tout état de cause avant la transformation, c'est-à-dire avant toute modification d'état du houblon en cônes ;

Conditionnement : emballage hermétique des colis de houblon en cônes ou produits du houblon en vue de leur commercialisation. La taille, le poids et le nombre de conditionnements sont laissés à l'appréciation du vendeur et de ses souhaits de commercialisation ;

Houblon cultivé : houblon planté par un exploitant agricole, ayant fait l'objet d'un choix de variété réfléchi, et pour lequel des suivis sanitaire et qualitatifs sont apportés en vue d'une récolte puis d'une commercialisation ;

Identification : à tous les stades (de la production à la vente en passant par la transformation), le houblon doit être identifié, c'est-à-dire porter les mentions relatives à son origine ou toute mention permettant d'y remonter ;

Lieu de production du houblon : les zones ou régions de production dont la liste est publiée par l'Union européenne après déclaration des lieux de production par les houblonniers ;

Lot : un nombre de colis de houblon ou de produits du houblon ayant les mêmes caractéristiques (variété, parcelle de plantation, date de récolte) présentés en même temps à la certification par le même producteur ou producteur associé ou par le même transformateur. Un lot peut être présenté à la certification en plusieurs sous-lots en vue de sa commercialisation ;

Marquage : l'étiquetage et l'identification ;

Parcelle : lieu de plantation et récolte de houblon au sein d'une exploitation agricole, référencée dans le système intégré de gestion et de contrôle (SIGC) ou avec une référence cadastrale ou une indication officielle équivalente. Une parcelle peut contenir une ou plusieurs variétés de houblon, issue(s) ou non d'un même lot (c'est-à-dire plantées ou non en même temps) ;

Pellet : Les cônes de houblon sont défaits des tiges et moulus, puis comprimés sous la forme de bâtonnets. On utilise environ 10% de moins de pellets que de cônes dans la fabrication de la bière, car il est plus concentré en acides alpha ;

Poudre de houblon concentrée : le produit obtenu par l'action d'un solvant sur le produit obtenu par mouture du houblon et contenant tous les éléments naturels de celui-ci ;

Production : récolte obtenue d'une plantation de houblon par un exploitant agricole ;

Produit du houblon isomérisé : un produit du houblon dans lequel les acides alpha ont subi une isomérisation presque totale ;

Transformation : action conduisant à modifier les cônes de houblon préalablement séchés et certifiés en produits transformés de houblon (poudre, pellets, poudre de houblon concentrée, produit de houblon isomérisé, …).