



LISTE DES VARIÉTÉS PRÉFÉRÉES DE MALTEURS DE FRANCE et BRASSEURS DE FRANCE ORGES DE BRASSERIE - RECOLTE 2018



VARIÉTÉS PRÉFÉRÉES		
ORGES DE PRINTEMPS	ORGES D'HIVER	
	2 RANGS	6 RANGS
<i>Supérieur à 15 000 ha</i> → KWS IRINA / RGT PLANET / SEBASTIAN	SALAMANDRE	CASINO/ETINCEL/ISOCEL/ PASSEREL
<i>Inférieur à 15 000 ha</i> → PRESTIGE / SUNSHINE		ESTEREL
<i>Usage limité</i> → EXPLORER		
VARIÉTÉS EN OBSERVATION COMMERCIALE ET INDUSTRIELLE		
<i>Étape 2</i> → SANGRIA		
<i>Étape 1</i> → FATIMA / FUSHIA / KWS FANTEX	CHRONO	
VARIÉTÉS ADMISES EN VALIDATION TECHNOLOGIQUE		
ELLINOR/ ESMA/ FANDAGA / LAUREATE / RGT ASTEROID		PIXEL/ SC 9433 OH
En observation commerciale et industrielle : <i>Étape 1</i> : Variétés ayant subi les tests pilotes IFBM et soumises à des épreuves en site industriel en vue de vérifier que toutes les attentes fonctionnelles de fabrication des Malteurs et des Brasseurs sont respectées. Cette période doit permettre à la variété de se développer commercialement. <i>Étape 2</i> : Variétés en cours de tests industriels en vue de vérifier que toutes les attentes fonctionnelles de fabrication des Malteurs et des Brasseurs sont respectées. Elles doivent être multipliées sur plus de 150 hectares et présenter un intérêt pour un malteur et un brasseur. Admises en validation technologique : Sont admises en validation technologique celles nouvellement inscrites sur la liste à orientation Brasserie du CTPS et proposées par le CBMO aux tests pilotes IFBM. <i>Usage limité</i> : Variété adaptée à certains cahiers des charges dont le débouché est à sécuriser.		
MALTEURS DE FRANCE- 66, rue de La Boétie - 75008 PARIS - TEL. 01 43 59 44 93 - s.jecocq@malteursdefrance.org - https://malteursdefrance.fr/		
BRASSEURS DE FRANCE - 9, boulevard Malesherbes - 75008 PARIS - TEL. 01 42 66 29 27 - FAX. 01 42 66 07 66 - contact@brasseurs-de-france.com		

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES SOUHAITÉES PAR MALTEURS DE FRANCE (S.T.M.F.)

Les spécifications reprises ci-après correspondent à des besoins technologiques de la Brasserie et de la Malterie, encore insuffisamment pris en compte dans l'addendum n° IV du Syndicat de Paris du Commerce et des Industries des grains, du 1er août 2007. Elles peuvent donc le compléter en cas d'accord des parties :

HUMIDITÉ : Norme contractuelle : 14,5 % maximum - Tout dépassement ouvre droit à refus.

GERMINATION : Norme contractuelle : 97 % - C'est le résultat en 72 heures qui sera pris en compte. En cas d'insuffisance, la réfaction non cumulable sur le prix de facturation hors taxe est fixée comme suit :

1 % pour une insuffisance de germination comprise entre 0,1 et 1 %

2 % pour une insuffisance de germination comprise entre 1,1 et 2 %

3 % pour une insuffisance de germination comprise entre 2,1 et 3 %

Avec une insuffisance de germination supérieure à 3 %, la marchandise est refusable.

IMPURETÉS ÉTRANGÈRES : Pour la catégorie G (GH + GI), la tolérance est de 0,50 % maximum en franchise; au-delà la marchandise est refusable. Lors de l'agrèage, en cas de présence de graines de tournesol, un échantillon moyen de 50 Kgs est constitué. Si cet échantillon contient plus d'une graine de tournesol, l'acheteur a droit de refus.

PURETÉ VARIÉTALE : Norme contractuelle : 93 %. En cas d'insuffisance par rapport à la garantie contractuelle, les 3 premiers points non divisibles sont pénalisés chacun de 0,50 % du prix de facturation hors taxe. Au-delà, la marchandise est refusable.

QUALITÉ SANITAIRE : Selon la réglementation en vigueur pour métaux lourds et mycotoxines *

Il est rappelé que les traitements phytosanitaires doivent être réalisés avec les spécialités choisies dans la liste des spécialités agréées par les industriels de la filière *.

TRACABILITÉ : Malteurs de France et Brasseurs de France recommandent l'application de la charte de production de l'orge de Brasserie IRTAC/ARVALIS – Institut du Végétal.

STOCKAGE ET TRANSPORT DES ORGES DE BRASSERIE : Malteurs de France recommande de suivre les prescriptions des codes de bonnes pratiques correspondants *.

L'Association des MALTEURS DE FRANCE indique que l'optimum de la teneur en PROTEINES se situe entre 10 et 11 %.

* (à disposition chez Malteurs de France)