



LISTE DES VARIÉTÉS PRÉFÉRÉES
DE MALTEURS DE FRANCE et BRASSEURS DE FRANCE
ORGES DE BRASSERIE - RECOLTE 2021



VARIÉTÉS PRÉFÉRÉES

ORGES DE PRI NTEMPS

ORGES D'HIVER

2 RANGS

6 RANGS

Supérieur à 15 000 ha → KWS IRINA / RGT PLANET / FANDAGA /
KWS FANTEX

ETINCEL / ISOCEL /
KWS FARO

Inférieur à 15 000 ha → SEBASTIAN / PRESTIGE / SUNSHINE /
LAUREATE

SALAMANDRE

CASINO / PASSEREL

Usage limité → EXPLORER / SANGRIA / FOCUS

PIXEL / VISUEL

VARIÉTÉS EN OBSERVATION COMMERCIALE ET INDUSTRIELLE

Étape 2 → LIBERTA

Étape 1 → LG TOSCA/SY CRI STALLIN

ROSSIGNOLA/KWS JOYAU (JNO)
DEMENTIEL/MASCOTT (Y2)

VARIÉTÉS ADMISES EN VALIDATION TECHNOLOGIQUE

VALERIAN/LG BELCANTO/AMI DALA/YODA

En observation commerciale et industrielle :

Étape 1 : 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.

Étape 2 : 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.

Usage limité : 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 48 78 51 00 - t.bartlett@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 juillet 2016. 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)



COMMUNIQUE DE PRESSE
PRESS RELEASE

COMITE BIERE MALT ORGE
C.B.M.O
BARLEY, MALT, BEER COMMITTEE

CHOIX DES NOUVELLES VARIETES D'ORGES DE BRASSERIE A TESTER
EN PILOTE BRASSERIE ET MALTERIE
CHOICE OF NEW MALTING BARLEY VARIETIES TO BE TESTED
IN BREWING AND MALTING PILOTS

Lors du Comité Bière Malt Orge du 28 janvier 2021, les décisions suivantes ont été prises :
During the Barley Malt Beer Committee on January 28st 2021 the following decisions were taken:

- Les variétés à 2 rangs de printemps CB-SCORE, LEXY, KWS THALIS et LG FLAMENCO seront testées en pilote par le CBMO sur la campagne 2021.
 - La variété à 2 rangs de printemps SHETTY peut être testée en pilote si l'obteneur le souhaite.
 - La variété à 6 rangs d'hiver KWS EXQUIS peut être testée en pilote si l'obteneur le souhaite.
- The 2 row Spring varieties CB-SCORE, LEXY, KWS THALIS and LG FLAMENCO will be tested in the pilot facility by the CBMO on the crop 2021.*
- The 2 row Spring variety SHETTY can be tested in the pilot facility at the breeder request.*
- The 6 row Winter variety KWS EXQUIS can be tested in the pilot facility at the breeder request.*

HOMOLOGATION DES NOUVELLES VARIETES D'ORGES DE BRASSERIE
APPROVAL OF NEW MALTING BARLEY VARIETIES

Lors du Comité Bière Malt Orge du 28 janvier 2021, les décisions suivantes ont été prises :
During the Barley Malt Beer Committee on January 28st 2021 the following decisions were taken:

- Les variétés à 2 rangs de printemps, inscrites en janvier 2020, VALERIAN, AMIDALA, LG BELCANTO et YODA sont homologuées en Brasserie.
- *The 2 row Spring varieties, registered in January 2020, VALERIAN, AMIDALA, LG BELCANTO et YODA are approved for brewing by the CBMO.*

BRASSEURS ET MALTEURS DE FRANCE

Contacts : Monsieur Jean-Philippe JELU : (33) (0)3 25 39 41 11
Monsieur Jean-Jacques SCHEFFLER : (33) (0)3 88 02 19 99