Récolte 2018 **annexe 6 au contrat tripartite Terrabrew**

Code de bonnes pratiques du stockage des orges de brasserie

Le négociant co-contractant s'engage à :

- nettoyer les silos avant la réception et si nécessaire les désinfecter avec des produits agréés en Belgique pour cet usage; vérifier le bon état des toitures ;
- éviter tout mélange de variétés que ce soit à la réception des récoltes que lors des manipulations et des transferts ;
- ventiler les récoltes dès leur réception et les ramener de suite sous 20°C. Dès que possible les ramener sous 12 °C, puis dans un 3ème temps sous 5°C;
- sécher très rapidement si nécessaire, sans dépasser 38°C dans le grain, les silos à plus de 16 % d'humidité pour les ramener vers 15 %. Avant de passer la récolte au séchoir, il nettoiera et si nécessaire calibrera utilement les récoltes ;
- ne pas traiter le contenu des silos (contre les acariens et les insectes) sans l'accord du malteur co-contractant. Dans ce cas il n'utilisera que des produits agréés en Belgique (*) en respectant les délais de latence.
- ne pas mélanger de lots de qualités extrêmes (exemple : 2 lots à 9 et 12 % de protéines), mais prendre contact avec le malteur pour des livraisons séparées.
- communiquer dès la fin de la moisson au malteur co-contractant le tonnage effectivement réceptionné pour lui

Convention « Qualité – traçabilité »

Le négociant s'engage à :

- être en ordre avec la législation relative aux exigences générales d'hygiène applicables aux matières premières et aux denrées alimentaires (AR 7 fev 1997)
- chaque livraison, prélever 3 échantillons de grains représentatifs, dont 1 sera remis à l'agriculteur qui le demande, 1 servira à réaliser les analyses d'humidité, de protéines et de calibrage etc… nécessaire à la fixation des prix, 1 servant à réaliser un premier échantillon représentatif du (des) silo(s) d'orge de brasserie en début de stockage à fournir au malteur co-contractant dès la fin de la moisson.
- remplir soigneusement la fiche du silo recevant les récoltes des agriculteurs avec lesquels il est en contrat tripartite. Lors d'un transfert éventuel entre sièges du négociant, cette fiche suivra le contenu du silo primaire et sera intégrée à la nouvelle fiche du silo secondaire.
- à la demande du malteur co-contractant remettre la fiche silo, avec la fiche culture correspondante au contenu du silo ;
- prévoir des silos séparés s'il a co-contracté de l'orge de brasserie avec des malteurs différents. Dans le cadre du contrat tripartite conditionné à la traçabilité, un silo ne peut être partagé entre plusieurs malteurs, sauf accords entre ceux-ci.
- Autoriser tout contrôle du silo et de cette carte grise en cours de stockage.

Le négociant ne satisfaisant pas aux présents Code de bonnes pratiques et Convention « Qualité – traçabilité » peut se voir exclure des avantages du contrat tripartite « Terrabrew ».