

MINISTERE DU COMMERCE

REPUBLIQUE DU CAMEROUN
Paix-Travail Patrie

CAHIER DES CHARGES

POUR LE CONTROLE DE LA QUALITE DU CACAO ET
DES CAFES A L'EXPORTATION

Organisme : -----

Période de validité : -----

Article 1^{er}.- Le présent cahier des charges a pour objet de définir et de déterminer les clauses générales et techniques auxquelles sont soumis les organismes agréés à effectuer le contrôle de qualité à l'exportation, conformément aux décrets N°s 2005/1212/PM et 2005/1213/PM du 27 Avril 2005 réglementant respectivement le conditionnement et la commercialisation des fèves de cacao et des cafés verts au Cameroun.

CHAPITRE I : **DES CLAUSES GENERALES.**

Article 2.- Tout postulant à l'exercice du contrôle de qualité à l'exportation doit déposer au Ministère du Commerce un dossier d'agrément en six exemplaires comprenant :

- une déclaration d'existence, conformément à la réglementation en vigueur ;
- une documentation détaillée sur son réseau de représentations internationales ;
- les trois derniers bilans, à l'exception des organismes postulant pour la première ou la deuxième fois ;
- une assurance responsabilité civile chef d'entreprise ;
- une attestation de non nuisance des installations, délivrée par le Ministre chargé de l'Industrie ;
- un justificatif de l'acquisition d'équipements appropriés, de moyens logistiques et humains permettant de faire les contrôles physiques, chimiques et organoleptiques, tels que définis par le présent cahier des charges ;
- une déclaration sur l'honneur de respecter la réglementation en vigueur ;
- une copie légalisée des statuts de la société.

Article 3.- (1) Tout organisme agréé au contrôle de qualité à l'exportation doit justifier de locaux répondant aux conditions de sécurité, d'hygiène et de salubrité telles que définies par l'Inspection du Travail.

(2) Les locaux doivent être dotés notamment :

- d'une salle d'analyses physiques ;
- d'un isoloir ;
- d'un laboratoire de chimie ;
- d'un laboratoire séparé pour les analyses organoleptiques ;
- d'un laboratoire équipé des hottes d'évacuation de gaz usés ;
- d'ouvertures adéquates permettant d'effectuer une évacuation rapide en cas de danger ;
- d'une salle de stockage d'échantillons de produits prélevés ;
- d'un local séparé pour le stockage de gaz de laboratoire ;
- d'une plaque identificatrice.

Article 4.- Pour les interventions dans les magasins des exportateurs, l'organisme de contrôle doit disposer d'un véhicule d'intervention rapide équipé d'un laboratoire mobile comprenant notamment :

- des instruments de prélèvement d'échantillons (sondes de tailles différentes) ;
- des seaux et des sacs pour la collecte des échantillons ;
- des instruments de mesure de l'humidité et de la température ;

- du matériel de scellage des lots vérifiés (pinces et scellés, ou tout autre agréé par l'ONCC) ;
- du matériel de détection du gaz utilisé pour désinsectiser les lots prêts à l'embarquement ;
- des mélangeurs et diviseurs d'échantillons ;
- des masques à gaz pour les interventions dans les entrepôts sous gaz ;
- des kits de détection d'ochratoxine A (OTA) ;
- des blouses identificatrices de travail pour le personnel ;
- d'une boîte à pharmacie pour les interventions d'urgence.

Article 5.- Aux fins d'analyses en laboratoire central, l'organisme de contrôle doit justifier des équipements appropriés pour les différentes analyses ci-après par produit :

POUR LE CACAO :

1. Détermination du taux d'humidité et de la température

- étuve à gaz ou électrique permettant d'atteindre et de maintenir stable une température de 100 à 105° C ;
- boîte à tares ;
- dessiccateur à acide sulfurique, chlorure de calcium ou silicagel ;
- balance de précision à 0,01 gramme ;
- mortier-pilon permettant le concassage ;
- capsule avec couverture en métal inattaquable ou en verre d'au-moins 35 cm² de surface utile et 20 à 25 mm de hauteur.

2. Détermination du grainage des fèves de cacao

- assiettes à échantillons ;
- pioches à échantillons ;
- mélangeur et diviseur d'échantillons ;
- compteur de fèves ;
- balance de précision à 0,01 gramme ;
- pince à fèves.

3. Détermination des défauts physiques ou "cut-test"

- planchettes (minimum 3/lot) de comptage des défauts à 130 trous ;
- grattoirs ;
- loupes géantes électriques pouvant grossir 10 fois l'objet.

4. Détermination du pourcentage des fèves à odeur de fumée et des résidus de pesticides

- chromatographe ;
- gaz et colorants divers permettant de mettre en évidence les gaz et matières actives de pesticides en présence ;
- PH-mètre.

5. Détermination du pourcentage d'impuretés

- tamis.

POUR LE CAFE

1. Détermination du taux d'humidité et de température des échantillons

Instruments identiques à ceux utilisés pour le cacao.

2. Calibrage des échantillons

Mini-calibreur de laboratoire avec des grilles de différentes dimensions tant pour l'Arabica (grilles impaires), que pour le Robusta (grilles paires).

3. Comptage des défauts normes américaines pour le grade deux (G II)

- planchette moulée à deux cents (200) trous.

4. Décompte des défauts physiques d'un échantillon

- pinces à graines de café ;
- loupes géantes électriques pouvant grossir dix fois l'objet ;
- balance de précision à 0,01 gramme ;
- lampe infra-violette pour détection des fèves puantes.

5. Dégustation des échantillons de café

- mini-torréfacteur de laboratoire (électrique ou à gaz) avec cheminée d'évacuation de gaz brûlé ;
- aspiration de pellicules à café ;
- moulin à café avec des meules de différentes dimensions ;
- cuillère de contrôle du degré de torréfaction ;
- plaque chauffante pour bouillir l'eau de dégustation ;
- bouilloire d'eau ;
- tasses de dégustation ;
- cuillère de dégustation ;
- table de dégustation ;
- matériels de nettoyage.

6. Détermination de la teneur en matières grasses et en protéines

- soxtex system 2 ou 6 foyers pour le dosage des matières grasses ;
- distillateur automatique 1030 TECATOR pour le dosage des protéines ;
- broyeur à couteaux IKA ou toute autre marque ;
- chauffe-ballon ;
- minéralisateurs toute marque accompagnés de foyers minéralisateurs ;
- agitateur magnétique ;
- multiburette ;
- dessiccateur à infrarouge ;
- indicateurs colorés et réactifs spécifiques.

7. Détermination de la teneur en ochratoxine A (OTA)

- kit de détection homologué.

Article 6.- Tout organisme agréé pour le contrôle de qualité à l'exportation, doit disposer d'un effectif adéquat en personnel, permettant d'assurer un contrôle de qualité performant.

Article 7.- (1) L'agrément visé à l'article 2 est délivré par le Ministre chargé de la commercialisation du cacao et du café sur proposition d'une commission mixte composée ainsi qu'il suit :

- | | |
|--|-------------|
| ▪ (01) représentant du MINCOMMERCE | Président |
| ▪ (01) représentant du MINADER | Membre |
| ▪ (02) représentants de l'Interprofession (CICC) | Membres |
| ▪ (01) représentant de l'ONCC | Rapporteur. |

(2) L'agrément des organismes de contrôle de qualité est valable pour deux campagnes de commercialisation consécutives. Il est renouvelable.

Article 8.- La commission visée à l'article 7 formule ses propositions sur la base de l'examen des offres présentées par les organismes postulants et des visites techniques de leurs installations et équipements.

Article 9.- Les frais de fonctionnement de cette commission sont à la charge des organismes candidats à l'agrément.

CHAPITRE II : DES CLAUSES TECHNIQUES

Article 10.- Tout organisme ayant reçu l'agrément s'engage à respecter les procédures de contrôle de qualité et de délivrance des bulletins de vérification, telles que définies par la réglementation en vigueur, notamment les décrets réglementant le conditionnement et la commercialisation des fèves de cacao et les cafés verts susvisés d'une part, et les dispositions du présent cahier des charges d'autre part.

Article 11.- Les organismes agréés doivent :

- transmettre à l'ONCC et à l'Interprofession (CICC), quotidiennement, les copies conformes des bulletins de vérification émis accompagnés des copies des fiches d'analyse des lots de produits concernés, trimestriellement les rapports de leurs correspondants à l'étranger;
- communiquer mensuellement à l'ONCC et à l'Interprofession (CICC) les statistiques des produits contrôlés.

Article 12.- (1) Le contrôle de qualité de tout lot de cacao ou de café fait l'objet d'une demande de vérification par un exportateur ou par son mandataire.

(2) La demande de vérification visée à l'alinéa 1, conforme au modèle A annexé au présent cahier des charges, spécifie obligatoirement :

- le nom de l'exportateur ;
- la nature du produit ;
- la provenance du produit ;

- la marque et le numéro du lot ;
- le type d'emballage ;
- le nombre de colis ;
- le poids brut et le poids net du produit ;
- le lieu de stockage du produit pour lequel la vérification est demandée.

(3) L'organisme de contrôle doit enregistrer la demande de vérification et accuser réception dans les vingt-quatre heures.

Article 13.- Aucune déclaration d'exportation ne peut être reçue par l'administration des Douanes si elle n'est accompagnée d'un certificat de contrôle de qualité en cours de validité, délivré par un organisme de contrôle agréé par le Ministre chargé de la commercialisation du cacao et du café.

Article 14.- Le contrôle du conditionnement du cacao et des cafés dans les magasins des exportateurs peut se faire soit à Douala, soit dans toute autre localité où se trouve un magasin général dûment agréé par l'ONCC.

Article 15.- Le prélèvement de l'échantillon moyen final des lots à vérifier se fait conformément à la réglementation en vigueur, notamment les décrets n°s 2005/1212/PM et 2005/1213/2005/PM du 27 Avril 2005 réglementant respectivement le conditionnement et la commercialisation des fèves de cacao et des cafés verts.

Article 16.- Dans le cadre de la supervision, l'ONCC peut, pour les besoins des tests de conformité des résultats d'analyse, prélever directement dans les magasins exportateurs et transitaires, une fraction raisonnable de l'échantillon du produit vérifié.

Article 17.- En cas d'arbitrage de qualité, l'organisme ayant effectué le contrôle de qualité à l'exportation pour un lot est tenu d'assister au contrôle contradictoire de ce lot à l'embarquement.

Article 18.- L'organisme chargé de contrôler un lot de cacao ou de café est tenu d'effectuer les analyses ci-après de l'échantillon prélevé :

	<u>Cacao</u>	<u>Arabica</u>	<u>Robusta</u>
Analyse physique	X	X	X
Analyse chimique	X	X	X
Analyse organo-leptique		X	X

Article 19.- Tout échantillon de cacao ou de café analysé doit être scellé et classé en archives pendant 12 mois pour le cacao, et 36 mois pour le café.

Article 20.- (1) Après vérification de la concordance du conditionnement du lot avec la déclaration, l'organisme ayant assuré la vérification est tenu de poser sur chaque sac appartenant au lot sondé et classé conforme, un scellé agréé par l'ONCC portant sa marque et celle de l'origine du pays.

(2) Aucun déplacement de lot ainsi marqué ne pourra être autorisé, si ce n'est pour l'embarquement.

Article 21.- Le classement d'un lot ne peut se faire que sur la base des résultats des analyses effectuées conformément aux normes de qualité en vigueur.

Article 22.- L'organisme ayant effectué le contrôle d'un lot est tenu de délivrer, en cinq exemplaires, un bulletin de vérification conforme au modèle B annexé au présent cahier des charges, ventilés ainsi qu'il suit :

- l'original à l'exportateur ;
- la première copie à l'ONCC pour les besoins statistiques et de supervision ;
- la deuxième copie au Service des Douanes ;
- la troisième copie en souche.

Article 23.- Obligation est faite à tout organisme agréé d'établir le 10 de chaque mois, un rapport d'activités du mois précédent et d'en adresser copies au Ministère chargé de la commercialisation du cacao et du café, à l'Office National du Cacao et du Café et à l'Interprofession (CICC).

CHAPITRE III : **CLAUSES FINALES**

Article 24.- Tout organisme agréé est tenu de se faire représenter, au plus haut niveau, aux réunions de concertation et de supervision des embarquements programmées toutes les deux semaines par l'ONCC et à l'Interprofession (CICC).

Article 25.- Le non-respect du présent cahier des charges entraîne la suspension du contrevenant par le Ministre chargé de la commercialisation du cacao et du café. Le retrait de l'agrément est prononcé en cas de récidive.

Article 26.- Le Président de la commission d'agrément, le Directeur Général de l'ONCC et le Président de l'Interprofession (CICC) sont chargés de veiller au respect strict de l'application de ces mesures par les organismes de contrôle de qualité du cacao et du café à l'exportation./-

A Yaoundé, le 12 AOÛT 2005

Visa de l'Organisme agréé pour le contrôle de qualité :

Le Ministre du Commerce :



LUC MAGLOIRE MBARGA
ATANGANA