
DIRECTION GENERALE DES DOUANES

CIRCULAIRE N° 1139/DU 13 NOV. 2002

(DIFFUSION GENERALE)

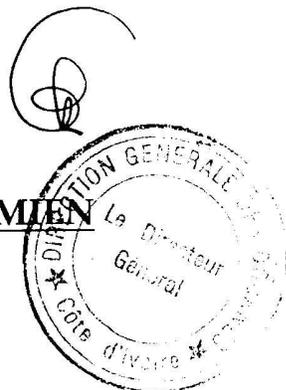
Objet : *Institution du contrôle de la qualité des emballages des cafés verts et des fèves de cacao destinés à l'exportation.*

J'ai l'honneur de communiquer à l'ensemble des services et des usagers, pour application, copie ci-jointe de l'arrêté interministériel du 02/08/2002 portant **Institution du contrôle de la qualité des emballages des cafés verts et des fèves de cacao destinés à l'exportation.**

Ampliations

- ME-MEF/CAB
- FEDERMAR
- FNIS-CI
- FENADIS
- CH. CCE Ind.
- EMACI
- SYNDICAT DES TRANSITAIRES
S/C SAGA-CI
- BIVAC
- COTECNA
- SYNDICAT NATIONAL DES TRANSITAIRES
S/C GOLF-TRANSIT
- TOUTES DIRECTIONS DOUANE

K. GNAMEN



REPUBLIQUE DE COTE D'IVOIRE
Union – Discipline – Travail

MINISTERE DU COMMERCE

**MINISTERE DE L'INDUSTRIE ET DE
LA PROMOTION DU SECTEUR PRIVE**

**MINISTERE DE L'ECONOMIE
ET DES FINANCES**

**MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DES RESSOURCES ANIMALES**

*1/10 La Dems
de la sec.*

ARRETE INTERMINISTERIEL N° 009144
MIPSP/MC/MINAGRA/MEF DU ... 07/08/2002
PRECISANT LES MODALITES D'APPLICATION DU
DECRET N° 2001-733 DU 16 NOVEMBRE 2001
PORTANT INSTITUTION DU CONTROLE DE LA
QUALITE DES EMBALLAGES DES CAFES VERTS ET
DES FEVES DE CACAO DESTINES A L'EXPORTATION

Le Ministre de l'Industrie et de la Promotion du Secteur Privé,

Le Ministre du Commerce,

Le Ministre de l'Agriculture et des Ressources Animales,

Le Ministre de l'Economie et des Finances,

- Vu** le décret n° 2001-42 du 24 janvier 2001 portant nomination des membres du Gouvernement, tel que modifié par le décret n° 2002-116 du 21 avril 2002 ;
- Vu** le décret n° 2001-91 du 11 février 2001 portant attributions des membres du Gouvernement ;
- Vu** le décret n° 95-372 du 30 mars 1995 relatif à la Normalisation Nationale et au Système National de certification de conformité aux normes ;
- Vu** Le décret n° 2001-733 du 16 Novembre 2001 portant institution du contrôle de la qualité des emballages des cafés verts et des fèves de cacao destinés à l'exportation ;
- Vu** le décret n° 2001-324 du 07 juin 2001 portant organisation du Ministère de l'Industrie et de la Promotion du Secteur Privé ;
- Vu** le décret n° 2001-245 du 09 mai 2001 portant organisation du Ministère du Commerce ;
- Vu** le décret n° 2001-655 du 19 octobre 2001 portant organisation du Ministère de l'Agriculture et des Ressources Animales, tel que modifié par le décret n° 2002-305 du 29 mai 2002 ;

ARRETENT

Article 1^{er} : Le présent arrêté interministériel précise les modalités d'application du décret n° 2001-733 du 16 novembre 2001 susvisé, notamment en ce qui concerne les méthodes de marquage, d'échantillonnage, de contrôle et d'essais des sacs alimentaires à base de fibres libériennes (jute, sisal, dah et kenaf) destinés au conditionnement et au transport des cafés verts et des fèves de cacao.

Chapitre I : DU MARQUAGE ET DE L'IDENTIFICATION DES SACS

Article 2 : Les sacs alimentaires utilisés pour le conditionnement et le transport des cafés verts et des fèves de cacao doivent être marqués « **PRODUIT DE COTE D'IVOIRE** ». Il doit être également indiqué sur le sac, le grade auquel appartient le produit.

Article 3 : Tout sac alimentaire destiné au conditionnement et au transport des cafés verts et des fèves de cacao doit être identifié avec une bande longitudinale de fil de couleur en fibre naturelle (jute, sisal, dah ou kenaf), de qualité alimentaire, différente de la fibre constitutive dudit sac

Chapitre II : DE L'ECHANTILLONNAGE

Article 4 : Le lot ou la balle est constitué de 300 ou de 400 sacs.

A l'importation, est considéré comme un lot unique, l'ensemble des balles contenues dans un conteneur de 20 ou 40 pieds.

L'échantillon représentatif à prélever pour effectuer les essais et contrôles ne doit pas excéder 10 % de chaque lot.

L'échantillonnage doit être effectué conformément aux prescriptions de la norme ISO 7023 (1983).

Chapitre III DU CONTROLE DE LA QUALITE

Article 5 : Le contrôle de la qualité des sacs sera effectué conformément aux instructions et procédures figurant en annexe au présent arrêté.

Le contrôle devra porter notamment sur les éléments suivants :

- La mesure physique des dimensions du sac,
- La teneur et la qualité de l'huile alimentaire d'ensilage dans les fils, les mèches et l'étoffe de la fibre,
- La teneur en matières insaponifiables,
- La résistance mécanique du sac.

Article 6 : A l'issue de toutes les opérations de contrôle, CODINORM, l'organisme certificateur, délivrera à l'importateur ou au producteur local, un bulletin de vérification, et, pour tout lot ayant satisfait aux conditions d'acceptabilité, un certificat de conformité.

Le certificat de conformité ainsi délivré comportera, en caractères lisibles, la mention « Emballage Certifié Conforme ».

Il est établi en cinq exemplaires destinés au demandeur, à l'organisme de contrôle des importations, à la douane, à l'organisme certificateur et au Ministère de l'Industrie et de la Promotion du Secteur Privé.

Article 7 : Le certificat de conformité a une validité de 3 mois pour les fabricants locaux.

Pour les emballages importés, le certificat de conformité est exigé à chaque arrivage et l'enlèvement de la marchandise auprès de la Douane est subordonné à sa présentation.

En cas de non conformité, une contre expertise peut être effectuée par un autre laboratoire aux frais du demandeur.

En cas d'essai non concluant, l'administration appliquera les sanctions prévues par le décret 733-2001 en son article 8.

L'administration se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés auprès des producteurs et des distributeurs.

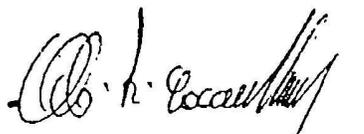
Chapitre IV DISPOSITIONS FINALES

Article 8 : Toute infraction au présent arrêté constitue un délit de fraude, sera poursuivie et sanctionnée conformément aux dispositions en vigueur.

Article 9 : Le présent arrêté prend effet à compter de la date de sa signature et abroge toutes dispositions antérieures contraires.

Article 10 : Le Ministre de l'Industrie et de la Promotion du Secteur Privé, Le Ministre de l'Agriculture et des Ressources Animales, Le Ministre du Commerce et le Ministre de l'Economie et des Finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel de la République de Côte d'Ivoire

**Le Ministre de l'Industrie et de
la Promotion du Secteur Privé**

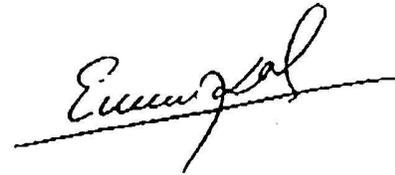

Alain COCAUTHREY

**Le Ministre de l'Agriculture
et des Ressources Animales**



Sébastien DANO DJEDJE

Le Ministre du Commerce



KAHE Eric Kplohourou V.

**Le Ministre de l'Economie
et des Finances**



BOHOUN BOUABRE

ANNEXE

A l'arrêté interministériel précisant les modalités d'application
du décret n° 2001-733 du 16 novembre 2001 portant institution du contrôle
de la qualité des emballages des cafés verts et des fèves de cacao destinés à l'exportation

A - PRINCIPE GENERAL DES CONTROLES

A.I - MESURES PHYSIQUES DE LA LONGUEUR ET DE LA LARGEUR

A.I.1 - Mode opératoire : Voir le schéma de mesures ci joint

A.I.2 - Mesure de la longueur

- poser le sac à plat sur un support de travail,
- le débarrasser de tout faux plis en le lissant avec les deux mains,
- le plier, côté cousu sur coté cousu afin de matérialiser l'axe longitudinal de symétrie,
- déplier le sac et à l'aide du mètre, mesurer la longueur hors tout du sac.

A.I.3 - Mesure de la largeur

- procéder comme plus haut mais le pliage cette fois ci se fait fond du sac
- sur gueule afin de matérialiser l'axe transversal de symétrie,
- déplier le sac, mesurer sa largeur entre les coutures de côté.

A.II - TEST DE CHUTE

A.II.1 - Mode opératoire : Le test de chute consiste à remplir le sac avec le produit auquel il est destiné (65 Kg de cacao ou 60 Kg de café) et à le laisser tomber de manière aléatoire, d'une hauteur de 4 mètres 50 pour en vérifier la résistance mécanique.

A.II.2 - Références :

- Norme européenne EN 766 : « sacs pour le transport de l'aide alimentaire (FAO) - Sacs faits en toile de jute ».
- Norme Internationale ISO 7965 « Emballages - Sacs - Essais de chute - Partie 1 : Sacs en papier ».

A.III - MESURES DE LA QUALITE DES HUILES D'ENSIMAGE, DE LA TENEUR RESIDUELLE EN HUILES D'ENSIMAGE, EN MATIERES INSAPONIFIABLES ET ORGANOLEPTIQUES

A.III.1 - Mode opératoire : Extraction de l'huile d'ensimage contenue dans le sac et détermination de sa qualité, de sa quantité, de sa teneur en matières insaponifiables et de ses qualités organoleptiques.

A.III.2 - Références :

- Norme BS 3845 (British standard) ;
- Méthode IUPAC 2.401 (International Union of Pure and Applied Chemistry).

B - ECHANTILLONNAGE, CONTROLES ET CRITERES D'ACCEPTATION

B.1 EMBALLAGES IMPORTES

B.1.1 - Fréquence des contrôles : à chaque arrivage au cordon douanier.

B.1.2 - Echantillonnage : Prélèvement de 10 % de sacs par balle dans un conteneur ; pour un conteneur de 40 pieds, le contrôle se fera sur une quantité maximum de 2700 sacs (30 sacs x 90 balles de 300 sacs) ou 3400 sacs (40 sacs x 85 balles de 400 sacs).

B.1.3 - Epreuve 1 : Mesures physiques à effectuer sur 27 ou 34 pièces prises au hasard dans l'échantillon de 2700 ou 3400 pièces

- Mesure de la longueur hors tout, avec un seuil de tolérance de ± 1 cm
 - Mesure de la largeur intérieure, avec un seuil de tolérance de ± 1 cm
- Acceptabilité :** au maximum 1 sac non conforme

B.1.4 - Epreuve 2 : Test de chute à effectuer sur 3 sacs pris au hasard sur les 27 ou 34 tirés de l'échantillon de 2700 ou 3400 pièces. :

- 2 chutes aléatoires par sac.
- Acceptabilité :** 1 échec au maximum sur les 3 sacs testés.

B.1.5 - Epreuve 3 : détermination de la teneur en insaponifiables à effectuer sur 3 sacs pris au hasard dans l'échantillon de 2700 ou 3400 pièces. :

Acceptabilité : 100 % conformes

CONDITIONS GENERALES D'ACCEPTATION

L'arrivage n'est accepté que si tous les lots qui le composent ont satisfait aux critères d'acceptabilité de toutes les épreuves.

B.II – EMBALLAGES PRODUITS LOCALEMENT

B.II.1 - Fréquence : Tous les trois (3) mois, sur les lieux de production.

B.II.2 - Echantillonnage : prélèvement de 9 balles au hasard dans la production du jour du contrôle. L'échantillon comportera un maximum de 2700 ou 3600 sacs.

B.II.3 - Epreuve 1 : Mesures physiques à effectuer sur 27 ou 36 sacs

- Mesure de la longueur hors tout (± 1 cm)
- Mesure de la largeur intérieure (± 1 cm)

Acceptabilité : au maximum 1 sac non conforme

B.II.4 - Epreuve 2 : Test de chute à effectuer sur 3 sacs pris au hasard dans l'échantillon :

- 2 chutes aléatoires par sac.

Acceptabilité : 1 échec au maximum sur les 3 sacs testés.

B.II.5 - Epreuve 3 : détermination de la teneur en composantes insaponifiables à effectuer sur 3 sacs pris au hasard dans l'échantillon :

Acceptabilité : 100 % conforme

CONDITIONS GENERALES D'ACCEPTATION

Le lot de fabrication n'est accepté que si l'échantillon a satisfait aux critères d'acceptabilité de toutes les épreuves.

87

