

MINISTERE DU COMMERCE

**Arrêté interministériel 3 Dhou El Kaâda 1441
correspondant au 25 juin 2020 fixant la limite des
défauts des cafés torréfiés et des cafés verts et le
barème de calcul de ces défauts ainsi que la
granulation du café.**

Le ministre du commerce,

Le ministre de l'industrie,

Le ministre de l'agriculture et du développement rural,

Vu le décret présidentiel n° 20-163 du Aouel Dhou El Kaâda 1441 correspondant au 23 juin 2020, modifié et complété, portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990, modifié et complété, relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes ;

Vu le décret exécutif n° 02-453 du 17 Chaoual 1423 correspondant au 21 décembre 2002 fixant les attributions du ministre du commerce ;

Vu le décret exécutif n° 05-467 du 8 Dhou El Kaâda 1426 correspondant au 10 décembre 2005 fixant les conditions et les modalités de contrôle aux frontières de la conformité des produits importés ;

Vu le décret exécutif n° 14-241 du Aouel Dhou El Kaâda 1435 correspondant au 27 août 2014 fixant les attributions du ministre de l'industrie et des mines ;

Vu le décret exécutif n° 17-99 du 29 Joumada El Oula 1438 correspondant au 26 février 2017 fixant les caractéristiques du café ainsi que les conditions et les modalités de sa mise à la consommation, notamment son article 8 ;

Vu le décret exécutif n° 20-128 du 28 Ramadhan 1441 correspondant au 21 mai 2020 fixant les attributions du ministre de l'agriculture et du développement rural ;

Vu l'arrêté du 22 Joumada El Oula 1414 correspondant au 7 novembre 1993 portant définition des défauts du café vert ;

Arrêtent :

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 8 du décret exécutif n° 17-99 du 29 Joumada El Oula 1438 correspondant au 26 février 2017 fixant les caractéristiques du café ainsi que les conditions et les modalités de sa mise à la consommation, le présent arrêté a pour objet de fixer la limite des défauts des cafés torréfiés et des cafés verts et le barème de calcul de ces défauts ainsi que la granulation du café.

Art. 2. — Au sens du présent arrêté, on entend par :

Défaut : nom générique désignant les particules indésirables mais souvent présentes qui peuvent inclure divers types de grains, ou parties de grain, des tissus du fruit et de matières étrangères souvent présentes dans les lots de café vert et de café torréfié.

Art. 3. — Le café vert doit être de couleur homogène, et ne doit dégager aucune odeur anormale et il ne doit pas renfermer un nombre de fèves (graine de café) défectueuses supérieur à 225 défauts pour un échantillon de café de 300 grammes de granulation normale, c'est à dire contenant une quantité de fèves comprise entre 1500 et 2000.

Pour le café vert dont la granulation est inférieure à la granulation normale définie à l'alinéa précédent, soit lorsque l'échantillon de 300 grammes contient un nombre de fèves supérieur à 2000, ce café ne doit pas renfermer un nombre de défaut supérieur à (x) calculé selon la formule suivante :

$$x = \frac{225 \times y}{2000}$$

y : représente le nombre de fèves de l'échantillon considéré.

La définition des fèves défectueuses du café vert et le barème de calcul de ces défauts sont fixés en annexe I du présent arrêté.

Art. 4. — Le café vert de granulation normale doit être retenu à la passoire à trous ronds de 4.75 millimètres de diamètre équivalent au crible n° 12, avec une tolérance de 6% de grains traversant cette passoire mais retenus par celle à trous ronds de 4 millimètres de diamètre équivalent au crible n° 10.

Art. 5. — Le café torréfié mis à la consommation ne doit pas renfermer de fèves torréfiées défectueuses en poids maximum de 12%, ou en quantité maximale de 75 défauts pour un échantillon de granulation normale de 100 grammes.

La définition des fèves défectueuses du café torréfié et le barème de calcul de ces défauts sont fixés en annexe II du présent arrêté.

Art. 6. — Lorsqu'une fève défectueuse répond simultanément à plusieurs des définitions fixées soit à l'annexe I pour les cafés verts, soit à l'annexe II pour les cafés torréfiés, elle est classée dans la catégorie correspondant au défaut le plus grave.

Art. 7. — Sont abrogées les dispositions de l'arrêté du 22 Joumada El Oula 1414 correspondant au 7 novembre 1993 portant définition des défauts du café vert.

Art. 8. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 3 Dhou El Kaâda 1441 correspondant au 25 juin 2020.

Le ministre du commerce

Kamel REZIG

Le ministre de l'industrie Le ministre de l'agriculture
et du développement rural

Farhat Aït Ali BRAHAM Abdel-Hamid HEMDANI

ANNEXE I

Définition des fèves défectueuses du café vert et le barème de calcul de ces défauts

1 - Définition des défauts :

Les caractéristiques morphologiques et organoleptiques des fèves défectueuses sont les suivantes :

— **Fève avariée sèche** — fève (ou grain de café) de coloration vert-de-gris ou fève couverte de mousse.

— **Fève en cerise** — Fruit desséché comportant tout ou partie de ses enveloppes externes avec sa ou ses graine(s).

— **Fève noire** — Fève dont la moitié ou plus, est de couleur noire, extérieurement ou intérieurement.

— **Fève demi-noire** — Fève dont moins de la moitié est de couleur noire, extérieurement ou intérieurement.

— **Fève sure ou rance** — La fève sure peut avoir un aspect cireux et présentant intérieurement une couleur très légèrement brun rougeâtre, et dégageant à la coupe récente une légère odeur désagréable et étrangère à celle du café vert sain.

— **Fève en parche** — Fève enveloppée entièrement ou partiellement dans sa parche.

— **Fève blanche** — Fève de couleur blanche, très légère, de densité très inférieure à celle d'une fève saine de même grandeur.

— **Fève blanche spongieuse** — Fève de couleur blanche et de consistance spongieuse analogue à celle du liège, c'est-à-dire dont les tissus peuvent s'enfoncer sous une pression de l'extrémité de l'ongle.

— **Fève sèche** — Fève ridée et faible masse, de couleur généralement grisâtre ou noirâtre ;

— **Fève immature** — Fève non mûre, de couleur verdâtre ou grisâtre, présentant souvent une surface ridée.

— **Fève piquée ou scolytée** — Fève endommagée intérieurement ou extérieurement par l'attaque d'insectes.

La fève piquée présente :

* soit deux (2) petits trous au minimum, de 0,3 à 1,5 millimètre de diamètre, causés par le scolyte du grain (*Stephanoderes*) ou par tout autre parasite ;

* soit un grand trou au minimum causé par le bruche (*Araecerus*).

— **Fève indésirable** — Fève mal venue ou altérée intérieurement, ne répondant à aucune des définitions données dans la présente annexe.

Est notamment considérée comme indésirable :

* **Fève ambre** : fève de couleur jaune, généralement semi-transparente ;

* **Fève moisie** : fève présentant des moisissures ou attaques par des moisissures, visible à l'œil nu ;

* **Fève marbrée** : fève présentant des zones irrégulières de coloration verdâtre, blanchâtre ou, parfois, jaunâtre ;

* **Fève meurtrie au cours du dépulpage** : fève préparée par voie humide, coupée ou écrasée au cours du dépulpage et présentant souvent des taches brunes ou noirâtres ;

* **Fève brune** : fève de couleur brun foncé.

— **Coquille (dite « Oreille »)** — Fève mal formée présentant une cavité ou partie extérieure d'une fève évidée.

— **Brisure** — Partie de fève d'un volume inférieur à celui d'une demi-fève de même grandeur.

— **Grosse peau ou coque (ou fragment de coque)** — Fragment de l'enveloppe extérieure sèche du fruit (ou péricarpe).

— **Petit peau (ou fragment de parche)** — Fragment de l'endocarpe séché (parche).

— **Gros bois** — Brindille d'environ 3 centimètres de longueur, soit, en pratique de 2 à 4 centimètres.

— **Bois moyen** — Brindille d'environ 1,5 centimètres de longueur, soit, en pratique de 1 à 2 centimètres.

— **Petit bois** — Brindille d'environ 0,5 centimètres de longueur, soit, en pratique d'une longueur inférieure à 1 centimètre.

2- Barème de calcul des défauts :

Le barème de calcul des défauts des cafés verts est établi comme suit :

Défauts	Barème de calcul des défauts
1 fève avariée sèche	2 défauts
1 fève en cerise	1 défaut
1 fève noire	1 défaut
5 fèves demi-noires	1 défaut
1 fève sure	1 défaut
2 fèves en parche	1 défaut
5 fèves blanches	1 défaut
5 fèves blanches spongieuses	1 défaut
5 fèves sèches	1 défaut
5 fèves immatures	1 défaut
10 fèves piquées ou scolytées	1 défaut
5 fèves indésirables	1 défaut
5 coquilles	1 défaut
5 brisures	1 défaut
1 grosse peau ou coque	1 défaut
3 petites peaux ou parches	1 défaut
1 gros bois	2 défauts
1 moyen bois	1 défaut
3 petits bois	1 défaut

ANNEXE II

Définition des fèves défectueuses du café torréfié et le barème de calcul de ces défauts**1- Définition défaut :**

Les caractéristiques morphologiques et organoleptiques des fèves défectueuses sont les suivantes :

— **Fève noire** — Fève originellement noire d'aspect charbonneux, terne en l'absence d'enrobage et généralement granuleuse en surface.

— **Fève carbonisée** — Fève noirâtre, de texture rappelant le charbon de bois et s'écrasant aisément sous la pression des doigts en se réduisant en fines particules.

— **Fève en cerise** — Fruit desséché possédant tout ou partie de ses enveloppes externes, avec sa ou ses graines.

— **Fève en parche** — Fève enveloppée entièrement ou partiellement dans sa parche.

— **Fève demi-noire** — Fève dont moins de la moitié est d'aspect charbonneux.

— **Fève marbrée ou tachée** — Fève présentant des irrégularités de coloration superficielle généralement friable et possédant un mauvais goût.

— **Fève indésirable** — Fève d'aspect défectueux, se coupant généralement facilement sans se pulvériser et ne répondant à aucune des définitions fixées à la présente annexe. Réintroduite dans la partie épurée de l'échantillon, elle se retrouve aisément.

— **Fève pâle** — Fève jaune à brun clair, elle peut dégager parfois une mauvaise odeur quand on l'écrase ou être de consistance non friable et insuffisamment torréfiée.

— **Fève piquée ou scolytée** — Fève attaquée par des insectes présentant au moins :

* soit deux (2) petits trous ou des galeries causées par le scolyte du grain (*Stephanoderes*) ou tout autre parasite ;

* soit un gros trou causé par un bruche (*Araecerus*).

— **Coquille** — Fève malformée présentant une cavité, ou partie extérieure d'une fève évidée.

— **Brisure** — Partie de fève d'un volume inférieur à une demi-fève, on distingue celles qui sont retenues par la passoire (de diamètre des trous 4 mm) et celles qui traversent cette passoire.

— **Grosse peau ou coque** — Fragment de l'enveloppe extérieure du fruit.

— **Petite peau ou parche** — Fragment de l'enveloppe de la fève.

— **Gros bois** — Brindille d'environ 3 centimètres de longueur.

— **Bois moyen** — Brindille d'environ 1 centimètre de longueur.

— **Petit bois** — Brindille d'environ 0,5 centimètre de longueur.

2- Barème de calcul des défauts :

Le barème de calcul des défauts des cafés torréfiés est établi comme suit :

Défauts	Barème de calcul des défauts
1 fève noire	1 défaut
1 fève carbonisée	1 défaut
1 fève en cerise	1 défaut
1 fève en parche	1 défaut
2 fèves demi-noires	1 défaut
2 fèves marbrées ou tachées	1 défaut
2 fèves indésirables	1 défaut
2 fèves pâles	1 défaut
10 fèves piquées ou scolytées	1 défaut
10 coquilles	1 défaut
10 brisures > 4 mm	1 défaut
0,2 gramme de petites brisures < 4 mm	1 défaut
1 grosse peau ou coque	1 défaut
3 petites peaux ou parches	1 défaut
1 gros bois	2 défauts
1 moyen bois	1 défaut
3 petits bois	1 défaut