

## Arrêté n° 5475- T du 4 octobre 1990 relatif à la qualité du coprah

### Historique :

Créé par Arrêté n° 5475 – T du 4 octobre 1990 relatif à la qualité du coprah

JONC du 16 octobre 1990  
Page 2677

Modifié par Délibération n°108/CP du 18 octobre 1996 adaptant la réglementation territoriale à la nouvelle rédaction du code pénal

JONC du 12 novembre 1996  
Page 4408

### Article 1

Il est défini deux classes de qualité de coprah :

- 1) Coprah de type supérieur ou type 1 ou 1<sup>ère</sup> qualité
- 2) Coprah de type courant ou type 2 ou 2<sup>e</sup> qualité

La classification en coprah supérieur ou coprah courant est réalisée selon les critères mentionnés dans le tableau ci-dessous.

Critères de	Coprah Supérieur	Coprah Courant
Humidité	< ou = 7 % - Aspect blanc à brun nacré Une tranche mince de coprah brûle sans difficulté - Cassure franche	< 9% - 7 à 8 % : se plie avant de casser avec un bruit sourd, crépite en brûlant - 8 à 9 % : légèrement caoutchouteux, liseré d'humidité
Couleur	- Blanc à blanc terne	Gris clair à brun clair
Impuretés	- Au maximum 0,5 % d'impuretés	- Au maximum 2 % d'impuretés
Moisissures	- 0% Aucune moisissure	- Au maximum 20 % de Moisissures noires ou vertes
Amandes immatures ou germées	- Au maximum 5 %	- Au maximum 20 %
Insectes	- Aucune attaque d'insectes	- Attaques d'insectes tolérées
Aspect des Morceaux	- Moins de 10 % (en poids) de fragments inférieurs au 1/8 de l'amande complète	- Présence de petits morceaux irréguliers minces. Pas d'amandes brûlées ou grillées
Odeur	Odeur agréable. Aucune odeur de fumée ou de brûlé	- légère à nette odeur de rance Aucune odeur de fumée ou de brûlé

Définitions des termes « coprah », « impuretés », « moisissures », « amandes immatures ou germées » :

- « coprah » signifie la pulpe de la noix de coco soit verte, soit séchée
- « impuretés » signifie toute matière qui n'est pas du coprah y compris les coques, la poussière, le sable, les pierres, etc...
- « moisissures » signifie tout champignon qui se fixe sur le coprah mal séché ou mal stocké. Seront tolérées 20 % de moisissures superficielles n'altérant pas ou peu l'amande (moisissures vertes ou noires). Les moisissures profondes, brunes et jaunes ne seront pas tolérées.

## **Article 2**

Le coprah doit :

- Avoir été exclusivement séché au four à air chaud ou au soleil
- N'avoir subi aucune opération ayant pour but de lui enlever une partie des matières grasses qu'il contient
- Etre emballé dans des sacs portant des marques distinctes et lisibles permettant d'identifier chaque producteur.

## **Article 3**

La qualité du coprah est déterminée par un expert assermenté après examen d'au moins 5 % du lot. Il peut retirer de la vente ou ordonner la destruction aux frais du propriétaire des lots ne répondant pas aux conditions prévues aux articles 1 et 2.

Les lots de coprah donnent lieu à l'établissement d'un certificat d'expertise (Annexe 1). Les sacs doivent recevoir une marque distinctive.

## **Article 4**

En cas de contestation des conclusions d'expertise et ce dans le délai d'un mois à compter de la date d'expertise, le coprah sera à nouveau expertisé par le chef du service Vétérinaire et de la Protection des Végétaux ou son représentant. Cette contre expertise pourra s'effectuer soit sur les lieux de production, soit à quai à Nouméa. Les frais engendrés (billet de transport, fret, assurance...) sont à la charge du demandeur de la contre expertise.

## **Article 5**

En cas d'exportation, les négociants peuvent faire effectuer, à leurs frais, des analyses complémentaires par les laboratoires d'analyse du Territoire.

## **Article 6**

*Modifié par délibération n°108/CP du 18 octobre 1996 art 2-4°*

*Arrêté n° 5475- T du 4 octobre 1990 relatif à la qualité du coprah*

*Mise à jour le 02/12/2009*

