

Arrêté n° 81-367/CG du 4 août 1981 portant règlement pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 modifiée sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires en ce qui concerne le café

Historique

Créé par:	Arrêté n° 81-367/CG du 4 août 1981 portant règlement pour l'application de la loi du 1 ^{er} août 1905 modifiée sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires en ce qui concerne le café	JONC du 10 août 1981 Page 1092
Modifié par	Arrêté n° 87-105/CE du 26 juin 1987 relatif aux peines applicables aux infractions aux réglementations de l'Exécutif du Territoire	JONC du 7 juillet 1987 Page 943
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 interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre, sous le nom de « café », avec ou sans qualificatif ou sous une dénomination contenant soit le mot « café », soit un dérivé de ce mot, soit le nom d'une espèce, d'une variété ou d'une origine, des produits autres que ceux définis au présent arrêté. Cette interdiction s'applique notamment aux produits appelés « brisures » et « triages ».

Titre I – CAFES

A .CAFES VERTS

Article 2

La dénomination « café vert » (ou « café brut ») est réservée aux graines (fèves) saines et entières, issues des plantes du genre Coffea, débarrassées de leur parche et, au moins partiellement, de la pellicule argentée. En outre, ces cafés doivent :

1° - Appartenir à l'une des espèces suivantes :

Coffea arabica (Arabica), *coffea canephora* (Robusta et Kouillou), *coffea liberica* (Liberia), *coffea Dewerei*, var, *excelsa* (Excelsa), *coffea abeokutae* (Indénié), et autres espèces cultivées du genre *Coffea* ;

2°/ a) N'avoir subi aucun retranchement de leurs principes constituants ni aucune altération ou contamination, notamment par pourriture ou moisissure ;

b) Ne dégager aucune odeur mauvaise ou étrangère au café, notamment par la présence de fèves puantes. Par fèves puantes, on entend les fèves qui, à la coupe récente, dégagent une odeur très désagréable, souvent putride ou rhumée ; ces fèves peuvent être de teinte havane ou brunâtre, quelquefois d'aspect cireux ;

3°/ a) Ne pas contenir de pierres et autres matières étrangères au café en quantité supérieure à 0,5 p.100 ;

b) Ne pas contenir de fèves défectueuses en quantité supérieure à celle correspondant, pour un échantillon de 300g. à 120 défauts.

La description des fèves défectueuses et le barème de calcul des défauts sont donnés en annexe I du présent arrêté.

4°/ Etre retenus à la passoire à trous ronds de 4,76 mm de diamètre (crible N° 12) avec une tolérance de 6 p.100 de grains traversant cette passoire, mais retenus par celle à trous ronds de 3,97 mm de diamètre (crible N° 10) ;

5°/ Etre constitués de fèves d'une seule espèce botanique. Cette disposition ne concerne pas la vente directe à la torréfaction, à la décaféination ou à la consommation ;

6°/ Ne pas avoir une teneur en eau supérieure à 12,5 p.100.

B. CAFES TORREFIES

Article 3

En ce qui concerne les cafés torréfiés, la dénomination « café » est réservée au produit résultant de la torréfaction de café vert et n'ayant subi aucun retranchement de ses principes constituants.

En outre ces cafés doivent :

1°/ Ne dégager aucune mauvaise odeur et ne présenter aucun mauvais goût, notamment par suite de la présence de fèves puantes ;

2°/ a) Ne pas contenir de pierres ou autres matières étrangères au café en quantité supérieure à 0,2 p.100 ;

b) Ne pas contenir de fèves torréfiées défectueuses en quantité supérieure :

Soit en poids, à 8 p.100 ;

Soit en nombre, à celle correspondant, pour un échantillon de 100 g. à 40 défauts.

La description des fèves torréfiées défectueuses et le barème de calcul des défauts sont donnés en annexe 2 du présent arrêté.

3°/ Ne pas avoir une teneur en eau supérieure à 5 p.100. Toutefois, sauf en ce qui concerne les cafés dits « supérieurs » visés au 4 du présent arrêté, cette disposition n'est pas applicable aux cafés détenus en vue de la vente au détail en paquets préparés à l'avance, à la double condition que la quantité de matières sèches contenues dans chaque paquet représente 95 p.100 au moins du poids net indiqué sur l'étiquette ou sur l'emballage et que la teneur en eau soit inférieure à 10 p.100 du produit mis en vente ;

4°/ Ne pas contenir plus de 2 p.100 de matières d'enrobage. La liste des matières d'enrobage autorisées est donnée en annexe 3 du présent arrêté.

Article 4

L'emploi de toute indication évoquant une supériorité de qualité ne peut être fait que lorsqu'il s'agit de café torréfié répondant aux caractéristiques ci-après et dont la date de torréfaction est portée sur l'étiquette ou sur l'emballage.

Outre les conditions fixées au 3 ci-dessus, les cafés dits « supérieurs » doivent :

1°/ Ne pas contenir de fèves en cerises ;

2° / Ne pas contenir de fèves défectueuses en quantité supérieure :

Soit en poids, à 2 p.100

Soit en nombre, à celle correspondant pour un échantillon de 100 g. à 10 défauts calculés selon le barème prévu au 3 (2°) du présent arrêté ;

3°/ Etre totalement débarrassés des pierres et autres matières étrangères ;

4°/ Ne pas avoir une teneur en eau supérieure à 3 p.100 ;

5°/ Ne pas contenir plus de 1 p.100 de matières d'enrobage autorisées dans les conditions fixées à l'article 3 (4°) du présent arrêté ;

6°/ Etre vendus en emballages étanches.

Article 5

La dénomination « café moulu » est réservée au produit obtenu par mouture du café torréfié tel qu'il est défini au 3 ci-dessus. Ce produit doit être introduit dès la mouture dans des emballages étanches ; sa teneur en eau ne doit pas être supérieure à 5 p.100.

C. CAFES DECAFEINES

Article 6

La dénomination « café vert décaféiné » est réservée au produit résultant de l'élimination de caféine du café vert et ne contenant pas plus de 0,09 p.100 en poids de caféine anhydre par rapport au produit sec.

Article 7

La dénomination « café décaféiné » est réservée au produit résultant soit de l'élimination de caféine du café réifié, soit de la torréfaction de café vert décaféiné, et ne contenant pas plus de 0,1 p.100 en poids de caféine anhydre par rapport au produit supposé sec.

D. CAFES BOISSONS

Article 8

En ce qui concerne les boissons :

1°/ La dénomination « café » est réservée à la boisson obtenue à partir d'eau potable et de café torréfié ; la quantité de café mis en œuvre ne doit pas être inférieure à 5 grammes par décilitre de boisson.

2°/ L'emploi des dénominations « café filtre », « café express », « café spécial » ou de toute indication évoquant une supériorité de qualité ne peut être fait que lorsqu'il s'agit de la boisson obtenue à partir d'eau potable et de café torréfié exclusivement : la quantité de café mis en œuvre ne doit pas être inférieure à 7 grammes par décilitre de boisson.

3°/ La dénomination « café décaféiné » est réservée à la boisson obtenue à partir d'eau potable et de café torréfié décaféiné. S'il s'agit de boissons obtenues à partir d'extraits de cafés tels qu'ils sont définis aux 9 et 10 du présent arrêté, leurs dénominations doivent être suivant le cas « café instantané » ou « café instantané décaféiné ».

E. EXTRAITS DE CAFE

Article 9

Les extraits de café sont les produits plus ou moins concentrés obtenus par extraction du café torréfié en utilisant uniquement l'eau comme moyen d'extraction, à l'exclusion de tout procédé d'hydrolyse par addition d'acide ou de base.

Ces produits doivent provenir de matières premières saines, de qualité loyale et marchande et contenir les principes solubles et aromatiques du café. Ils peuvent contenir les huiles insolubles provenant du café, des traces d'autres éléments insolubles provenant du café et d'éléments insolubles ne provenant pas du café ou de l'eau d'extraction. Ils ne doivent pas contenir, sous réserve des dispositions du 14-3, d'autres éléments que ceux provenant de leur extraction.

Article 10

La dénomination « extrait de café » ou « extrait de café soluble » ou « café soluble » ou « café instantané » est réservée à l'extrait de café en poudre, en granulés, en paillettes, en tablettes ou sous une autre forme solide, dont la teneur en matière sèche provenant du café est égale ou supérieure en poids à 96 p.100. La quantité de café vert mise en œuvre au moment de la fabrication ne doit pas être inférieure à 2,3 kg pour 1 kg de produit fini.

La dénomination « extrait de café en pâte » est réservée à l'extrait de café présenté sous forme pâteuse dont la teneur en matière sèche provenant du café est, en poids, comprise entre un minimum de 70 p.100 et un maximum de 85 p.100. La quantité de café vert mise en œuvre au moment de la fabrication ne doit pas être inférieure à 2,3 kg pour 0,960 kg de matière sèche provenant du café dans le produit fini.

La dénomination « extrait de café liquide » est réservée à l'extrait de café sous forme liquide, dont la teneur en matière sèche provenant du café est, en poids, comprise entre un minimum de 15 p.100 et un maximum de 55 p.100. La quantité de café vert mise en œuvre au moment de la fabrication ne doit pas être inférieure à 2,3 kg pour 0,960 kg de matière sèche provenant du café dans le produit fini.

La dénomination « extrait de café liquide » peut être accompagnée du qualificatif « concentré » si la teneur en matière sèche provenant du café est, en poids, comprise entre un minimum de 25 p.100 et un maximum de 55 p.100 par rapport au produit fini, le produit de la teneur en matière sèche provenant du café par la quantité de café vert mise en œuvre pour 0,960 kg de matière sèche provenant du café est égal ou supérieur à 1.

F. EXTRAITS DE CHICOREE

Article 11

Les extraits de chicorée sont les produits plus ou moins concentrés obtenus par extraction de la chicorée torréfiée, en utilisant uniquement l'eau comme moyen d'extraction à l'exclusion de tout procédé d'hydrolyse par addition d'acide ou de base.

Ces produits sont tirés de matières premières en grains ou en poudre provenant de racines de *cichorium intybus* L., non utilisées pour la production de chicorée witloof, et de qualité saine, loyale et marchande, convenablement nettoyées, desséchées et torréfiées avec addition ou non de faibles quantités d'huiles ou de graisses alimentaires et/ou de sucres et/ou de mélasses. Ils peuvent contenir des traces d'éléments insolubles ne provenant pas de la chicorée. Ils ne contiennent pas, sous réserve des dispositions du 14 ci-dessous, d'autres éléments que ceux provenant de leur extraction.

Article 12

La dénomination « extrait de chicorée » ou « chicorée soluble » ou « chicorée instantanée » est réservée à l'extrait de chicorée en poudre, en granules, en paillettes, en tablettes ou sous une autre forme solide, dont la teneur en matière sèche provenant de la chicorée est égale ou supérieure à 96 p.100 en poids. Les substances sèches ne provenant pas de la chicorée ne peuvent dépasser 1 p.100.

La dénomination « extrait de chicorée en pâte » est réservée à l'extrait de chicorée, sous forme pâteuse, dont la teneur en matière sèche provenant de la chicorée est, en poids comprise entre un minimum de 70 p.100 et un maximum de 85 p.100. Les substances sèches ne provenant pas de la chicorée ne peuvent dépasser 1 p.100.

La dénomination « extrait de chicorée liquide » est réservée à l'extrait de chicorée, sous forme liquide, dont la teneur en matière sèche soluble provenant de la chicorée est, en poids, comprise entre un minimum de 16 p.100 et un maximum de 50 p.100.

G. MELANGES D'EXTRAITS DE CAFE ET D'EXTRAITS DE CHICOREE

Article 13

Les mélanges d'extraits de café et d'extraits de chicorée ainsi que les extraits de mélanges de café torréfié et de chicorée torréfiée ne peuvent être commercialisés que si chacun des composants répond aux dispositions des 9 à 12 ci-dessous.

TITRE II – Opérations licites

Article 14

Ne sont pas interdites les opérations énumérées ci-après :

1°/ En ce qui concerne les cafés verts, décaféinés ou non :

a) l'opération connue sous le nom de triage

b) le mélange de cafés verts d'espèces ou de provenances différentes, à l'exclusion de tout résidu de triage, en vue de la vente directe à la torréfaction, à la décaféination ou au consommateur.

2°/ En ce qui concerne les cafés torréfiés, décaféinés ou non :

a) La séparation des fèves selon leur couleur ou leurs dimensions ou selon ces deux critères à la fois ;

b) Le mélange de cafés d'espèces ou de provenance différentes ;

c) L'enrobage au cours de la torréfaction avec les matières autorisées visées au 3 ci-dessus (4°). La dénomination « café » doit être suivie du qualificatif « enrobé ».

3°/ En ce qui concerne les extraits de café, décaféiné ou non et les extraits de chicorée :

a) L'addition aux extraits de café liquides, concentrés ou non, de sucres alimentaires, torréfiés ou non, dans une proportion ne dépassant pas 12 p.100 en poids ;

b) L'addition aux extraits de chicorée liquides, de sucres alimentaires dans une proportion maximum de 25 p.100 ;

c) L'addition d'agents anti-agglomérants dans les extraits solubles de café destinés à être utilisés dans les machines automatiques et dans les extraits solubles de chicorée. Un arrêté pris dans les formes prévues à l'article 1^{er} du décret du 15 avril 1912 fixe la liste et les conditions d'utilisation de ces additifs ;

d) La décaféination par des solvants sans action chimique sur les extraits de café. Un arrêté pris dans les formes prévues à l'article 1^{er} du décret du 15 avril 1912 fixe la liste, les critères de pureté et les teneurs maximales résiduelles des solvants dans le produit fini.

4°/ En ce qui concerne les cafés, verts ou torréfiés, et les extraits :

La décaféination, à condition que le procédé utilisé pour l'élimination de caféine ne prive le produit d'aucun autre de ses constituants utiles.

Les solvants employés doivent être sans action chimique et éliminés du produit mis en vente.

5°/ En ce qui concerne les cafés boissons :

L'addition , pour la préparation de la boisson dénommée « café » telle que décrite au 8 (1°), d'une quantité de chicorée qui ne doit pas être supérieure à 10 p.100 de la quantité de café torréfié mis en œuvre.

TITRE III – Etiquetage

Article 15

L'emploi de toute indication, de tout mode de présentation ou de tout signe susceptible de créer dans l'esprit de l'acheteur, une confusion quelconque, notamment sur la nature, les qualités substantielles, la composition, l'origine, le poids ou le volume des produits visés au présent arrêté, est interdit en toutes circonstances et sous quelque forme que ce soit.

Article 16

Les cafés verts torréfiés, décaféinés ou non, le café moulu ne peuvent être mis en vente que s'ils comportent en caractères apparents, soit sur l'emballage, soit sur une étiquette fixée à cet emballage, les indications suivantes :

1°/ La dénomination de vente telle qu'elle est prévue au présent arrêté, accompagnée le cas échéant des qualificatifs et mentions obligatoires, le tout en caractères identiques ;

2°/ Le nom et l'adresse du fabricant ou du vendeur ;

3°/ L'indication du poids net ou, en cas d'impossibilité, du poids brut et de la tare ;

En ce qui concerne les emballages de cafés verts ou torréfiés, décaféinés ou non, ou de café moulu préparés pour la vente au détail, l'indication du poids net doit être faite par la mention : « poids net : X grammes », en caractères de hauteur au moins égale à 10 mm, lisibles en même temps que la dénomination de vente.

4°/ En ce qui concerne les cafés verts seulement :

- a) le nom du pays d'origine ;
- b) le nom de l'espèce ou de la variété botanique, s'il s'agit d'une seule espèce ou d'une seule variété.

S'il s'agit soit des mélanges de cafés verts visés au 2 (5°), soit des cafés torréfiés, et s'il est fait mention d'un ou de plusieurs constituants, cette mention doit être suivie de l'indication du pourcentage de chaque constituant mentionné.

Les dispositions du présent article ne s'appliquent pas aux lots de cafés verts vendus dans leurs emballages d'origine tant qu'ils sont accompagnés du certificat d'origine qui est prévu à l'article 43 de l'Accord International de 1976 sur le café.

Article 17

Les extraits de café, les extraits de chicorée tel que défini au présent arrêté ne peuvent être mis en vente que s'ils comportent sur les emballages, récipients ou étiquettes, de manière visible et lisible les mentions suivantes rédigées en langue française.

- a) La dénomination qui leur est réservée conformément aux 10 et 12 ci-dessus pour les mélanges d'extraits de café et d'extraits de chicorée ainsi que les extraits de mélanges de café torréfié et de chicorée torréfiée, les deux dénominations conjointes avec en premier lieu le produit pondéralement le plus important ;
- b) Le qualificatif « décaféiné » pour les extraits de café pour autant que le teneur en café anhydre de l'extrait dont il s'agit soit en poids inférieurs ou égale à 0,3 p.100 de la matière sèche provenant du café ;
- c) Les mentions « torréfié aux sucres » ou « conservés aux sucres » pour les extraits liquides de café et de chicorée, selon que l'adjonction de sucres a lieu avant torréfaction ou après l'extraction. Si un seul type de sucre est utilisé, celui-ci est mentionné sous sa dénomination. Néanmoins, le terme sucre au singulier est uniquement applicable au saccharose. Le mot sucres au pluriel peut être remplacé par l'énumération des différents types de sucres utilisés ;
- d) L'indication soit de la teneur minimale en matière sèche provenant du café, exprimée en pourcentage du produit fini, soit du poids de café vert mis en œuvre pour obtenir kilo d'extrait de café liquide ;
- e) La quantité contenue dans l'emballage peut être indiquée par :
 - soit le poids net exprimé en kilogrammes ou grammes pour les produits à l'état solide ou pâteux, sauf s'il s'agit d'extraits de café d'un poids inférieur à 5 grammes ou d'extraits de chicorée d'un poids inférieur à 8 grammes ;
 - soit le volume exprimé en litres, centilitres ou millilitres pour les produits liquides ;
 - soit le poids net ou le volume net contenu dans chaque emballage individuel et le nombre total de ces emballages pour les produits présentés en préemballage constitué de deux ou plusieurs emballages individuels contenant chacun la même quantité nominale du même produit. Ces mentions ne sont toutefois pas obligatoires lorsque le nombre total des emballages individuels peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur et lorsque, au moins, une indication de la quantité nominale contenue dans chaque emballage individuel peut être clairement vue de l'extérieur ;
 - soit la quantité nette totale et le nombre total des emballages individuels pour les produits présentés en préemballage constitués de deux ou plusieurs emballages individuels qui ne sont pas considérés comme unités de vente ;
- f) L'indication par ordre décroissant des ingrédients. Dans le cas de mélange d'extraits de café et d'extraits de chicorée ou d'extraits de mélange de café torréfié et de chicorée torréfiée, cette indication sera suivie du pourcentage de chacun des composants, pourcentage se rapportant à la quantité d'extrait effectivement présente dans le mélange tel que vendu ;
- g) Le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du fabricant ou du conditionneur.
- h) Le cas échéant, l'indication de la présence d'anti-agglomérant dans les cas prévus au 14 ci-dessus (§ 3 c) ainsi que la destination d'emploi du produit.

Article 18

Si les produits définis au présent arrêté sont conditionnés en récipients dont le contenu est d'un poids égal ou supérieur à 5 kilogrammes et ne sont pas commercialisés au détail, les indications visées aux c et e du 17 ci-dessus peuvent ne figurer que sur les documents d'accompagnement.

Article 19

Doivent en outre figurer sur les emballages, récipients ou étiquettes des produits définis au présent arrêté :

Une indication permettant d'identifier le préemballeur, lorsqu'il s'agit d'une production nationale ;

Le nom du pays d'origine si le produit a été fabriqué hors de la Communauté Européenne.

Article 20

Les dispositions nouvelles prévues par le présent arrêté ne seront applicables qu'à l'expiration d'un délai de six mois à compter de sa publication.

TITRE V – Dispositions générales

Article 21

Lorsqu'une fève défectueuse répond simultanément à plusieurs des définitions données soit à l'annexe I pour les cafés verts, soit à l'annexe II pour les cafés torréfiés, cette fève ne doit être classée, selon les barèmes fixés respectivement aux 2 et 5 ci-dessus, que dans la catégorie correspondant au défaut le plus grave.

Le calcul, soit des défauts dont le nombre maximum est fixé aux 2, 3, 4 du présent arrêté, soit de certains défauts dont le nombre est limité par les barèmes en annexe, doit être effectué en tenant compte de ce classement.

Article 22

Modifié par arrêté n° 87-105/CE du 26 juin 1987 art 2-5°

Modifié par délibération n°108/CP du 18 octobre 1996 art 2-5°

Les contrevenants aux infractions du présent arrêté qui ne seraient pas reprises par la loi du 1^{er} août 1905, sont passibles des peines fixées à l'article 131-13-5° du code pénal.

NB : Il s'agit de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles.

Article 23

Le responsable du service du conditionnement sous l'autorité du Directeur de la caisse de stabilisation des prix du café, le directeur des services ruraux, le directeur du service du commerce et des prix, le directeur du service des douanes sont chargés chacun en ce qui les concerne de l'exécution du présent arrêté.

ANNEXE I – Cafés verts

I – Description des fèves défectueuses

Les caractères morphologiques et organoleptiques des fèves défectueuses des cafés verts sont les suivants :

Fève avariée sèche – fève moussue ou fève vert de gris.

Fève en cerise – Fruit desséché comportant tout ou partie de ses enveloppes externes avec sa ou ses graines.

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

Fève sure – Fève pouvant être d'aspect cireux, de couleur 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 demi-noire – Fève dont moins de la moitié est de couleur noire, extérieurement ou intérieurement.

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

Fève sèche – Fève ridée et légère, de couleur grisâtre ou noirâtre.

Fève immature – Fève non mûre, de couleur verdâtre ou grisâtre et en général à surface ridée.

Fève blanche – Fève de couleur blanche, très légère, de densité très inférieure à celle d'une fève saine de même format.

Fève indésirable – Fève mal venue ou altérée intérieurement, ne répondant à aucune des définitions données au présent article.

Fève piquée ou scolytée – Fève attaquée par des insectes, présentant au moins :

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

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

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 format.

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 cm de longueur.

Bois moyen – Brindille d'environ 1 cm de longueur.

Petit bois – Brindille d'environ un demi-cm de longueur.

II – Barème de calcul des défauts

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

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

III – Conformément aux dispositions du 2 du présent arrêté, quantité de fèves défectueuses des cafés verts ne peut être supérieure à celle correspondant, pour un échantillon de 300 grammes, à 120 défauts.

Indépendamment de cette disposition, le nombre de défauts dus à la présence de fèves noires, de fèves en cerises, de brisures ou de fèves piquées ne peut être supérieur, pour un échantillon de 300 grammes à :

5 défauts en fèves noires ;

5 défauts en fèves en cerises ;

15 défauts en brisures ;

15 défauts en fèves piquées ou scolytées.

ANNEXE II Cafés torréfiés

I - Description des fèves défectueuses

Les fèves défectueuses des cafés torréfiés proviennent, d'une part, des fèves défectueuses des cafés verts et, d'autre part, des fèves altérées lors de la torréfaction et des opérations annexes.

Leur aspect extérieur, après élimination de l'enrobage le cas échéant (structure, couleur, pigmentation), et souvent leur texture interne tranchent nettement sur ceux des fèves saines.

Les caractères morphologiques et organoleptiques des fèves défectueuses sont les suivants :

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 cerises – Fruit desséché possédant tout ou partie de ses enveloppes externes, avec sa ou ses graines.

Fève en parche – Fève enveloppée entièrement ou partiellement de sa parche.

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

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

Fève indésirable – Fève d'aspect défectueux, se coupant généralement aisément sans se pulvériser et ne répondant à aucune des définitions données au présent article. 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 suffisamment torréfiée.

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

soit deux 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 module 36, définie par la norme NF X 11-501 (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 cm de longueur.

Petit bois – Brindille d'environ un demi-centimètre de longueur.

Bois moyen – Brindille d'environ 1 cm de longueur.

II – Barème de calcul des défauts

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

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

III – Conformément aux dispositions du 3 du présent arrêté relatif au café, la quantité de fèves défectueuses contenues dans les cafés torréfiés ne peut dépasser :

Soit, en nombre, celle correspondant, pour un échantillon de 100 grammes, à quarante défauts ;

Soit, en poids, 8 p.100.

Indépendamment de cette disposition, que cette quantité soit fixée en nombre ou en pourcentage pondéral, le nombre des défauts dus à la présence de fèves noires ou carbonisées ou à la présence de brisures ne peut dépasser pour un échantillon de 100 grammes :

En nombre	En poids
3 défauts en fèves noires ou carbonisées	0,6 %
8 défauts en brisures totales	1,6 %

ANNEXE III

Liste des matières autorisées pour l'enrobage des cafés torréfiés

La liste des substances dont l'emploi est admis pour l'enrobage des cafés torréfiés dans les conditions fixées aux 3, 4 et 12 de l'arrêté est établi comme suit :

- Sucres : saccharose, glucose, maltose
- Caramels obtenus par chauffage des sucres précités
- Corps gras comestibles
- Amidons et leurs dérivés propres aux usages alimentaires
- Caséine
- Gomme arabique (ou gomme du Sénégal)