

DECRETS, ARRETES, DECISIONS ET CIRCULAIRES

PRÉSIDENCE DU CONSEIL

DECRET N° 60-118 du 15 décembre 1960 réglant le conditionnement des cafés.

Le Premier Ministre,

Vu la loi n° 60-10 du 23 avril 1960 modifiant l'organisation des institutions de la République togolaise;

Vu le décret du 27 août 1937 réglant l'exportation des produits du cru;

Vu l'arrêté n° 237-49/Agro. du 28 mars 1949 créant un Service public de Contrôle du Conditionnement des produits à l'exportation et à l'importation dont les attributions sont définies par le décret n° 45-2433 du 17 octobre 1945 et l'arrêté du 18 octobre 1945;

Vu le décret n° 48-1075 du 2 juillet 1948 concernant le conditionnement des cafés;

Sur le rapport du Ministre des finances et des affaires économiques d'une part, du Ministre de l'élevage, de l'agriculture et des eaux et forêts d'autre part;

Le conseil des ministres entendu,

DECRETE :

ARTICLE PREMIER. — L'exportation des cafés verts originaires du territoire de la République togolaise est subordonnée aux règles ci-dessous énoncées :

TITRE I

Définitions et Classification

ART. 2. — Les cafés doivent —

1) Appartenir à l'une des espèces ci-après désignées :

- coffea arabica (Bourbon, Leroy);
- coffea canephora (Robusta, Kouilou, Niaouli, de la Nana etc.);

2) Etre sains, secs, (la teneur en eau, déterminée par le procédé indiqué en annexe, devra être inférieure ou au plus égale à 13%) et sans mauvaise odeur;

3) N'avoir subi aucune altération (moisissure, pourriture etc...);

4) Ne contenir aucune matière étrangère, autre que celles décrites dans le barème des défauts.

ART. 3. — La classification des cafés est déterminée d'une part d'après la qualité, d'autre part d'après la granulométrie.

ART. 4. — Il est créé, pour toutes les espèces botaniques faisant l'objet de l'article 2, les qualités commerciales ci-après définies :

Qualité extra-prima correspondant aux cafés :

- a) composés de lots de couleur homogène,

- b) ne présentant pas plus de quinze défauts de aucun en grain noir ou en cerise et au maximum cinq défauts en brisures;

Qualité prima correspondant aux cafés :

- a) composé de lots de couleur homogène,
- b) ne présentant pas plus de trente défauts de aucun en grain noir ou en cerise et au maximum cinq défauts en brisures;

Qualité supérieure correspondant aux cafés :

- a) composés de lots d'aspect général homogène couleur,
- b) ne présentant pas plus de soixante défauts de aucun en grain noir ou en cerise et au maximum dix défauts en brisures;

Qualité courante correspondant aux cafés ne présentant pas plus de 120 défauts dont au maximum cinq en grains noirs ou cerises et quinze en brisures.

ART. 5. — Les défauts sont comptés sur une prise d'essai de 300 grammes d'après le barème suivant :

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

Pierres : à l'exception des cafés, lavés et dépelculés, une franchise de 1,25 g. est tolérée par prise d'essai. La tolérance est de 1,50 g. pour le grade. Dans le cas des cafés caracolis, elle sera de 2,50 g.

On entend par :

- 1) Fève avariée sèche : fève moussue ou fève verte de gris, mélangée à la marchandise au moment de l'ensachement.

2) Fève noire : fève dont la moitié ou plus est extérieurement de couleur noire.

3) Fève demi-noire : fève dont moins de la moitié est extérieurement de couleur noire.

4) Fève en parche : fève enveloppée dans la parche.

5) Fève blanche spongieuse : fève de couleur blanche ou blanchâtre, de consistance spongieuse, c'est-à-dire dans les tissus de laquelle l'ongle peut s'enfoncer sous une faible pression comme dans du liège.

6) Fève dite sèche : fève ridée légère, grisâtre.

7) Fève verte immature : fève non mûre de couleur verdâtre.

8) Fève indésirable : fève mal venue ou altérée n'entrant dans aucune des catégories d'imperfections nettement caractérisées prévues par la présente nomenclature mais qui, réintroduite dans la partie triée de l'échantillon, doit être retrouvée instantanément.

9) Fève piquée ou scolytée : fève présentant un gros trou ou plusieurs petits trous, causés par certains insectes, notamment par le scolyte du grain.

10) Fève sûre : fève en général de couleur havane qui, ouverte en deux, dégage une odeur sûrette.

11) Cerise : fruit desséché comprenant toutes ses enveloppes.

12) Brisure : partie de fève d'un volume inférieur à une demi-fève normale.

13) Grosse peau ou coque : fragment de l'enveloppe extérieure du fruit.

14) Petite peau ou parche : fragment de l'enveloppe de la fève.

15) Coquille (ou oreille de cochon) : partie de fève présentant une cavité.

16) Gros bois : brindille d'environ 3 cm de longueur.

17) Bois moyens : brindille d'environ 1 cm de longueur.

18) Petit-bois : brindille d'environ 1/2 cm de longueur.

Quand une fève présente plusieurs défauts, elle est classée dans la catégorie la plus pénalisée.

ART. 6. — Il est créé, pour toutes les espèces botaniques faisant l'objet de l'article 2, les grades granulométriques ci-après définis.

Grade I — correspond aux cafés dont les grains sont retenus au crible de 16, une tolérance de 8% en poids de grains passant au crible de 16 mais retenus au crible de 13 étant admise;

Grade II — correspond aux cafés dont les grains, passant au crible de 16, sont retenus au crible de 13, une tolérance supérieure de 8% en poids de grains retenus au crible 16 et une tolérance inférieure de 4% en poids de grains passant au crible de 13 mais retenus au crible de 10 étant admises;

Grade III — correspondant aux cafés dont les grains, passant au crible de 13, sont retenus au crible de 10, une tolérance supérieure de 8% en poids de grains retenus au crible de 13 et une tolérance inférieure de 4% en poids de grains passant au crible de 10 étant admises.

La détermination des cribles correspond au diamètre de leurs trous exprimés en 1/64 de pouce anglais (« inch »).

ART. 7. — Le grade est déterminé par criblage effectué sur une prise d'essai de 100 grammes.

Les cribles d'essai mesurant 20 et 30 centimètres et comportent

— le crible 16 — 10 rangées de 25 trous et 11 rangées de 26 trous disposées en quinconce.

— crible 13 — 26 rangées de 32 trous disposées en quinconce.

— crible 10 — 32 rangées de 38 trous disposées en quinconce.

Le passage des grains à travers le crible doit être naturel et uniquement provoqué par des mouvements alternativement latéraux et longitudinaux imprimés au crible pendant trente secondes.

Les grains qui restent coincés dans les trous sont considérés comme retenus.

ART. 8. — L'exportation de tout café ne répondant pas aux conditions ci-dessus est strictement prohibée. Néanmoins les brisures et les déchets peuvent être exportés sous les dénominations de brisures et triages.

1) les brisures doivent :

a) appartenir à la même variété botanique

b) ne pas contenir plus de 5% en poids de grains noirs ou brisures noires, plus de 1,5% de matière étrangère, y compris coques et parches;

c) ne pas contenir plus de 5% en poids de petites brisures passant au crible de 10.

2) les triages comprenant les grains noirs et les fèves défectueuses; ils doivent —

a) appartenir à la même variété botanique, une tolérance de 10% en poids de grains noirs d'autres variétés étant toutefois admises,

b) ne pas contenir plus de 4% en poids de matières étrangères y compris coques et parches,

c) ne pas contenir plus de 5% de petites brisures passant au crible de 10.

TITRE II

Homogénéité — Emballage

ART. 9. — Les exportations de café doivent être réalisées par lots homogènes.

On entend par lot de café toutes quantités de ce produit, emballées dans des sacs neufs, égaux et garantissant une tare constante et ne présentant, ni à l'intérieur de chaque sac, ni d'un sac à l'autre, des différences sensibles dans leur caractéristiques commerciales.

Les sacs doivent être d'un poids uniforme de 60 kilogrammes net, compte tenu de la tolérance admise par les usagers commerciaux.

TITRE III

Marquage

ART. 10. — Chaque sac de café doit porter, sur une face au moins, de façon apparente et indélébile, les caractéristiques suivantes et dans l'ordre :

1) dans la moitié supérieure la marque, en noir ou en couleur, spécialement choisie par chaque exportateur;

2) dans la moitié inférieure, en noir

a) sur une première ligne, en capitales de 5 cm de haut, 4 cm de large et 1 cm d'épaisseur le nom de « Togo »;

b) sur une deuxième ligne, en capitales de mêmes dimensions que ci-dessus;

1 — l'indication de l'espèce, représentée par une des lettres ci-après :

A pour Arabica

R pour Robusta

K pour Kouilou

N pour Niaouli

2 — l'indication de la qualité représentée par un certain nombre de disques de 5 cm de diamètre, à savoir :

5 disques pour la qualité extra-prima

4 disques pour la qualité prima

3 disques pour la qualité supérieure

2 disques pour la qualité courante.

Les disques sont remplacés, pour les brisures, par les lettres BRI et, pour les triages, par les lettres TRI en capitales de mêmes dimensions que ci-dessus.

c) sur une troisième ligne l'indication de grade granulométrique est représentée par un chiffre romain aux dimensions ci-dessus indiquées, à savoir :

I pour le grade 1

II pour le grade 2

III pour le grade 3

TITRE IV

Contrôle

ART. 11. — L'exportateur doit demander, en principe, quatre jours au moins avant le début du chargement du navire, au service de contrôle du conditionnement, de procéder au contrôle des lots destinés à l'exportation.

ART. 12. — La vérification porte sur 10 p. 100 des quantités présentées, en ce qui concerne le contrôle de la qualité et de la granulométrie. Le contrôleur a toujours le droit, s'il le juge nécessaire, de procéder à l'inspection d'une plus grande quantité du lot.

Les sacs à retenir pour la vérification sont prélevés dans les différentes parties du lot et réunis par groupes de dix. Le dernier groupe peut être inférieur à ce nombre. Il en est de même si l'importance globale du lot ne permet pas de retenir un groupe de dix sacs.

Il est laissé à l'initiative du chef de service de contrôle de déterminer si les prises d'échantillons s'effectueront par sondage ou par vidage des sacs.

Le mode opératoire est ainsi fixé :

1) par sondage de chaque groupe de sacs. La prise d'essai de 150 g. environ s'opère à la sonde à différentes hauteurs des sacs;

2) par vidage des sacs de chaque groupe sur une aire cimentée ou une bache, suivi d'un brassage soigneux du contenu. Les fèves sont étalées de façon à former une couche d'une épaisseur inférieure à 10 cm. Il en est tiré au hasard une prise d'essai de 1,500 kg environ. Si le dernier groupe de prélèvement est inférieur à 10 sacs, la prise d'essai est proportionnelle au nombre de sacs qui le composent.

Les différentes prises d'essai sont réunies et soigneusement mélangées. On en sort un échantillon moyen final de 100 grammes ou 300 grammes selon les besoins.

La fiche délivrée par le service de contrôle de conditionnement mentionne si les prises d'essai ont été effectuées par sondage ou par vidage des sacs.

Pendant la préparation d'un lot de café, l'exportateur peut demander au service de contrôle de conditionnement que l'échantillonnage en vue de contrôle, soit opéré par prélèvements échelonnés à différents moments de la constitution de ce lot.

ART. 13. — Tous les sacs sur lesquels ont porté des opérations de vérification seront marqués par l'agent du service de contrôle au plomb de ce service. Ce marque est placée à la fermeture du sac.

ART. 14. — La validité du contrôle est fixée à quatre mois sous réserve que nulle altération ultérieure ne vienne déprécier la qualité du produit. Passé ce délai, le lot non exporté doit subir un nouveau contrôle.

TITRE V

Pénalité

ART. 15. — Les dispositions prévues aux articles 13, 16 et 17 du décret du 17 octobre 1945 sont applicables au présent décret. L'interdiction d'exportation sera prononcée pour tout lot dont la qualité sera reconnue non conforme aux normes.

TITRE VI

Dispositions transitoires

ART. 16. — Le respect des dispositions des articles 6, 7, 9 et 10 relatives d'une part à la granulométrie, d'autre part au poids de sacs est facultatif pour les exportations de la récolte 1960-61.

La classification des lots de café de ladite récolte exportés sans avoir été soumis à criblage sera effectuée d'après la qualité seulement et il ne sera porté sur les sacs aucune indication de grade granulométrique.

TITRE VII

ART. 17. — Sont abrogées toutes dispositions antérieures relatives au conditionnement des cafés verts et notamment l'arrêté n° 606-CAB du 28 juillet 1948 portant promulgation du décret n° 48-1075 réglant le conditionnement des cafés, susvisés.

ART. 18. — Le Ministre de l'agriculture, de l'élevage et des eaux et forêts et le Ministre des finances et des affaires économiques sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Journal officiel*.

Fait à Lomé, le 15 décembre 1960

S. E. OLYMPIO.

Par le Premier Ministre :

Le Ministre des finances et des affaires économiques,

H. D. Coco

*Le Ministre de l'Agriculture, de
l'Elevage et des Eaux et Forêts,*

Namoro KARAMOKO

ANNEXE

Détermination de la teneur en eau

Objet de principe — Détermination de la teneur en eau des cafés en vue de leur admission à l'exportation.

Le café est séché à l'étuve à 100-105° pendant huit heures, puis pesé.

Appareillage — Une étuve à gaz ou une étuve électrique permettant d'atteindre 105° — des boîtes à tare — un dessiccateur à acide sulfurique ou à chlorure de calcium.

Mode opératoire — On prélève sur l'échantillon moyen, provenant de différentes prises d'essai effectuées dans les sacs retenus par le contrôle du conditionnement, 10 g. de café que l'on introduit dans une boîte à tare. On place la boîte à tare débouchée dans l'étuve, on laisse refroidir dans le dessiccateur pendant trente minutes et l'on pèse.

Tolérance : pesées initiales et finale au milligramme.

Expression des résultats — La teneur en eau est exprimée par rapport à 100 g. de café.

Soit p, le poids du café avant dessiccation, soit p', le poids du café après dessiccation.

La teneur en eau par rapport à 100 g. de café sera donnée par la relation :

$$H_2O \text{ } 0/0 = \frac{(p - p') \times 100}{p}$$

DECRET N° 60-120 du 17 décembre 1960 fixant les indemnités à allouer aux fonctionnaires ou agents appelés à se déplacer à l'étranger.

Le Premier Ministre,

Vu la loi n° 60-10 du 23 avril 1960 modifiant l'organisation des institutions de la République togolaise;

Sur la proposition du Ministre des Finances et des Affaires Economiques;

Le conseil des ministres entendu,

DECRETE :

ARTICLE PREMIER. — Tout fonctionnaire ou agent appelé à se rendre à l'étranger sur l'ordre du Gouvernement dans les conditions prévues à l'article 3, a droit à une indemnité journalière dite indemnité de mission.

Le taux de cette indemnité qui varie suivant les pays de mission est publié en annexe au présent décret.

ART. 2. — Il est alloué une indemnité pour toute période de vingt quatre heures passée en mission dans les conditions précisées à l'article 3, les périodes inférieures à vingt quatre heures ne donnant lieu à aucune rétribution.

ART. 3. — Donnent droit aux indemnités journalières de mission, les déplacements rentrant dans l'une des catégories ci-après :