



FORMALITES DE CONTRÔLE QUALITE



Par **BANAG Benoit**
Sous-directeur des Exportations ONCC

LA REGLEMENTATION SUR LE CONTRÔLE QUALITE

- La loi n°2004/025 du 30 décembre 2004 modifiant et complétant certaines dispositions de la loi n°95/11 du 27 juillet 1995 portant organisation du commerce du cacao et du café ;
- Le Décret n° 2005/1212/PM du 27 Avril 2005 réglementant le conditionnement et la commercialisation des fèves de cacao ;
- Le décret n°2005/1213/PM du 27 avril 2005 réglementant le conditionnement et la commercialisation des cafés verts ;
- Les différentes normes camerounaises.

Le principe de base du contrôle qualité

Article 22 du décret 2005/1212 et article 30 du décret 2005/1213

Le Contrôle de la qualité à l'exportation est effectué sous la supervision de l'ONCC par des organismes agréés à cet effet par arrêté du Ministre chargé de la communication du cacao et du café.

ACE, AGROGIC, BUREAU VERITAS, CERTISPEC, HYDRAC, LA GRIFFE DU LITTORAL, LA SGS et MANISON LTD.

I. LES PREALABLES AUX OPERATIONS DE CONTRÔLE QUALITE

I. PREALABLES:

1. Identification du site (voir décision d'homologation des magasins exports);
2. Stocks disponibles, classés par lots de 5, 10, 15, 25 tonnes et marqués par des numéros de lots;
3. Avoir un code d'accès sur la plateforme e-GUCE
4. Enregistrement du lot à l'ONCC qui délivre un récépissé d'enregistrement

II. INITIATION DE LA DEMANDE SUR LA PLATEFORME

- ✓ Une demande de vérification des lots est initiée par l'opérateur et adressée en ligne (sur la plateforme e-GUCE) à l'ONCC;
- ✓ La Réception, l'enregistrement et l'attribution de ce contrôle en ligne à une société de contrôle qualité agréée par arrêté du MINCOMMERCE

III. DESCENTES, IDENTIFICATION ET SONDAGE

La descente sur le site où sont entreposés les lots pour sondage, A cet effet, la société retenue doit:

- Identifier le lot en magasin et vérifier son homogénéité, ainsi que le marquage et la couture du sac;
- Sonder et prélever 3kgs d'un échantillon représentatif du lot suivant la norme camerounaise en vue des analyses physico-chimiques

IV. DIVISION ET ANALYSES

- La division: Chaque échantillon prélevé doit être scindé en deux, à raison d'une fraction de 1kg pour la société de contrôle et l'autre de 2 kgs remise à l'ONCC aux fins d'analyses,
- L'ONCC procède ensuite aux analyses physiques, chimiques et organoleptiques
- La Société ayant effectué le contrôle qualité d'un lot reporte les résultats sur la fiche maquette intégrée dans la plateforme e-force, laquelle génère le bulletin de vérification.

V. LA DELIVRANCE DE BULLETIN DE VERIFICATION

- Après examen de ces résultats émis par la société agréée, l'ONCC sanctionne les résultats par la délivrance d'un bulletin de vérification certifié et généré dans la plateforme.

LA DURÉE DU BULLETIN DE VÉRIFICATION

Cacao: il est de **20 jours** à compter du jour de la délivrance du bulletin

Café: il est de **60 jours** à compter de la date de délivrance du bulletin

Pour ces 02 cas, passés ces délais, les lots sont soumis à nouveau au contrôle de la qualité, le cas échéant et reclassés.

JE VOUS REMERCIE