

50  
ans



ORGANISATION  
INTERNATIONALE  
DU CAFÉ

PM 29/13

15 août 2013

Original : anglais

F

Comité de promotion et de  
développement des marchés  
6<sup>e</sup> réunion  
9 septembre 2013  
Belo Horizonte (Brésil)

## Normes nationales de qualité

### Contexte

1. A la 110<sup>e</sup> session du Conseil international du Café en mars 2013, le Secrétariat s'est engagé à fournir un rapport sur les normes nationales de qualité du café dans les pays Membres, y compris des informations sur les systèmes de classification et de certification. À cette fin, le présent document fournit un résumé des réponses reçues des Membres en réponse aux documents ED-2151/13, ED-2143/12, ED-2124/11 Rev. 1 et ED-2100/10, dans lesquels des informations sur les normes nationales de qualité du café étaient demandées aux Membres.

### Mesure à prendre

Le Comité de promotion et de développement des marchés est invité à examiner ce document.

## NORMES NATIONALES DE QUALITÉ

Les informations contenues dans le présent document s'appuient sur les réponses reçues des Membres en réponse aux documents ED-2151/13, ED-2143/12, ED-2124/11 Rev. 1 et ED-2100/10, dans lesquels des informations sur les normes nationales de qualité du café étaient demandées aux Membres, y compris des informations sur les systèmes de classification et de certification. À ce jour, des réponses sur les normes de qualité ont été reçues des pays exportateurs suivants : Brésil, Colombie, Costa Rica, Cuba, Équateur, Gabon, Haïti, Indonésie et Mexique. En outre, le Guatemala et le Yémen ont informé le Secrétariat qu'ils n'ont pas encore mis en œuvre de normes de qualité pour le café. En ce qui concerne les pays importateurs, des réponses ont été reçues de l'Union européenne (République tchèque, Allemagne et Italie) et des États-Unis d'Amérique.

Le but de ce document est de rassembler des informations sur les différentes législations et réglementations concernant les normes nationales de qualité des pays Membres. Lorsque cela était possible, on s'est efforcé de résumer ou d'expliquer brièvement la réglementation en vigueur dans un pays donné. Toutefois, dans certains cas, seul le code et la description des textes législatifs pertinents ont été donnés. Le présent document traite essentiellement du café vert destiné à l'exportation mais des informations sur les normes applicables au café torréfié et moulu et au café soluble ont également été données le cas échéant.

Selon *le Guide de l'exportateur de café* du Centre du commerce international, le café est généralement évalué sur la base d'un ou plusieurs des critères suivants :

- Altitude et région
- Variété botanique
- Préparation (voie humide ou sèche ; lavé ou naturel)
- Taille, forme ou couleur des fèves
- Nombre de défauts
- Aspect après torréfaction et qualité à la tasse (saveur, caractéristiques, propreté)
- Densité des fèves.

Le critère le plus commun cité par les Membres est le système de calibrage des fèves ; chaque fois que cela a été possible, l'accent a donc été mis sur les définitions des différents types de café en fonction de la granulométrie, pour chaque pays. Dans la plupart des pays, la granulométrie est déterminée en faisant passer le café au travers d'un crible qui retient les fèves d'une certaine taille tout en laissant passer les fèves plus petites. La taille du crible est donnée en 1/64 de pouce, c'est-à-dire que le crible 10 a des trous de 10/64 de pouce, le crible 12 de 12/64 de pouce et ainsi de suite. Les tailles de cribles sont également exprimées en unités métriques ci-dessous.

Crible	10	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Dimensions ISO (mm)	4,00	4,75	5,00	5,60	6,00	6,30	6,70	7,10	7,50	8,00

Source : *Guide de l'exportateur de café*

*Le contenu de ce document repose sur les renseignements communiqués par les Membres et des informations tombées dans le domaine public. Des efforts raisonnables ont été déployés pour en assurer l'exactitude au moment de la publication. Cependant, l'OIC ne garantit pas l'exactitude de ces informations et décline toute responsabilité quant aux erreurs, inexactitudes ou omissions qui pourraient être contenues dans le présent document.*

## **I. PAYS EXPORTATEURS**

### **BRÉSIL**

Les normes brésiliennes applicables au café sont essentiellement fixées par le Ministère de l'agriculture (MAPA) qui publie des *Normativas Instruções* sur les aspects relatifs à la qualité et à la classification des produits agricoles. L'*Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)*, organisme autonome du Ministère de la santé, publie des règlements, par l'intermédiaire de son Conseil d'administration, sur les aspects relatifs à la salubrité des aliments et à la santé.

A l'heure actuelle, la classification des fèves de café vert brut est directement régie par l'*Instrução Normativa N° 8/2003* du Ministère de l'agriculture. Le café est classé initialement en *Coffea arabica* et *Coffea canephora*, puis en sous-catégories de *Chato* (plat) et *Moca* (caracoli), selon la taille et la forme des fèves (voir le tableau ci-dessous). Le règlement prévoit également le détail de la classification qualitative de l'Arabica et du Robusta en fonction de l'arôme et des saveurs, ainsi que les limites pour la teneur en humidité, les défauts et les impuretés.

<b>Dénomination</b>	<b>Crible</b>
Chato graúdo	17, 18 et 19
Chato médio	15 et 16
Chato miúdo	14 et en dessous
Moca graúdo	11, 12 et 13
Moca médio	10
Moca miúdo (moquinha)	9 et en dessous

En mai 2010, le Ministère de l'agriculture a publié un règlement sur les normes de qualité du café torréfié et moulu, l'*Instrução Normativa N° 16/2010*. Elle a été reportée de deux ans par l'*Instrução Normativa N° 6/2011* puis abrogée en février 2013 par l'*Instrução Normativa N° 7/2013*.

Enfin, le café doit également respecter la résolution N<sup>o</sup> 277/2005 du Ministère de la santé, qui précise les définitions et les exigences en matière de santé pour le café torréfié, soluble et décaféiné :

<b>Code</b>	<b>Description</b>
Instrução Normativa N <sup>o</sup> . 8, du 11 de juin 2003	Normes techniques sur l'identité et la qualité pour la classification des grains de café vert transformé.
Instrução Normativa N <sup>o</sup> . 16, du 24 mai 2010	Normes techniques pour le café torréfié en grains et le café torréfié et moulu.
Instrução Normativa N <sup>o</sup> . 6, du 22 février 2011	Détermine que l'analyse sensorielle du café torréfié et du café torréfié et moulu, telle que prévue dans le règlement MAPA n <sup>o</sup> 16 du 24 mai 2010, ne sera requise que 24 mois après la publication du présent règlement.
Instrução Normativa No. 7, du 22 février 2013	Révocation du règlement n <sup>o</sup> 16 du 24 mai 2010, publié au Journal officiel fédéral du Brésil le 25 mai 2010, section 1.
Resolução de Diretoria Colegiada – RDC N <sup>o</sup> . 175, du 8 juin 2003	Normes techniques sur l'évaluation des particules macroscopiques et microscopiques présentes dans les denrées alimentaires conditionnées, et nocives pour la santé humaine.
Resolução de Diretoria Colegiada – RDC N <sup>o</sup> . 277, du 22 septembre 2005	Normes techniques sur le café, l'orge, le maté et les produits solubles.

## **COLOMBIE**

Les normes nationales colombiennes de qualité sont fixées par le *Comité Nacional de Cafeteros*, qui est composé de représentants du gouvernement national colombien et de la Fédération colombienne des producteurs de café (FNC), conformément à la Résolution n<sup>o</sup> 5 de 2002. Ce règlement fixe également les normes minimales de qualité pour l'exportation de café vert en grains. Le café est classé en fonction de sa granulométrie, de sa teneur en humidité, de ses défauts, de son odeur, de sa couleur et de son goût. Les classifications qui en résultent sont les suivantes :

<b>Dénomination</b>	<b>Description</b>
1. Premium	Crible 18, tolérance de 5% au crible 14
2. Supremo	Crible 17, tolérance de 5% au crible 14
3. Extra	Crible 16, tolérance de 5% au crible 14
4. Excelso	Crible 14 tolérance de 1,5% au crible 12. Au moins 50% du crible 15
5. Caracol	Crible 12, tolérance jusqu'à 10% de fèves plats

Les défauts sont classés en deux groupes :

1. Fèves totalement ou partiellement noires, fèves amères ou partiellement amères, fèves fanées ou striées, fèves ambrées ou beurrées.
2. Fèves humides ou mal séchées, fèves moisies, fèves cristallisées, fèves décolorées ou striées, fèves trop sèches, fèves coupées ou meurtries, fèves endommagées par les insectes, fèves racornies, fèves non mures, fèves écrasées.

Un échantillon de 500 g de café vert peut contenir jusqu'à 72 défauts, avec un maximum de 12 fèves du groupe 1.

Dans tous les cas, la teneur en humidité ne doit pas être supérieure à 12% et le café doit avoir son odeur caractéristique, une couleur uniforme et être exempt de saveurs défectueuses. Le règlement fixe également des limites à la présence de défauts dus au scolyte.

## **COSTA RICA**

Au Costa Rica, les normes sont administrées par *l'Instituto de Normas Técnicas de Costa Rica (INTECO)*. En collaboration avec *l'Instituto del Café de Costa Rica (ICAFC)*, en 2007, des normes de qualité ont été élaborées pour le café vert et, en 2010, pour le café torréfié. En outre, INTECO définit actuellement huit appellations d'origine et indications géographiques pour le café du Costa Rica.

Les normes techniques et les techniques d'évaluation qui en résultent sont détaillées ci-dessous.

### *1. Café vert*

<b>Code</b>	<b>Description</b>
INTE 24-01-01:2011	Café vert. Exigences.
INTE 24-01-03:2011	Café vert. Analyse sensorielle.
INTE 24-01-04:2011	Café vert. Tableau des défauts.
INTE/ISO 4072:2011	Café vert. Examen olfactif et visuel. Détermination des corps étrangers et des défauts.
INTE/ISO 4150:2011	Café vert. Analyse granulométrique – criblage manuel.
INTE/ISO 6669:2011	Café vert. Détermination de la densité.
INTE/ISO 6668:2011	Café vert. Préparation des échantillons aux fins d'analyse sensorielle.
INTE/ISO 6673:2011	Café vert. Détermination de la perte de masse à 105°C.
INTE/ISO 6666:2011	Échantillonnage du café – Café vert et café en parche.

## 2. Café torréfié

Code	Description
INTE 24-02-01:2011	Café torréfié et moulu. Exigences.
INTE/ISO 3509:2011	Café vert et ses dérivés – Vocabulaire.
INTE 24-02-02:2011	Café torréfié et moulu. Méthode de détermination de la taille des particules.
INTE 24-02-03:2011	Café torréfié et moulu. Détermination de la torréfaction.
INTE 24-02-04:2011	Café torréfié et moulu. Détermination des cendres totales (sur sec).
INTE/ISO 20481:2011	Café torréfié et moulu. Détermination de la teneur en caféine par chromatographie liquide à haute performance (HPLC). Méthode de référence.
INTE 24-02-07:2011	Café torréfié et moulu. Détermination de la teneur totale en sucre par chromatographie liquide à haute performance (HPLC).
INTE 24-02-08:2011	Café torréfié et moulu. Détermination des fèves meurtries.
INTE /ISO 4833:2011	Microbiologie des denrées alimentaires pour consommation humaine et animale. Méthode horizontale d'énumération des microorganismes. Technique de mesure de la flore bactérienne à 30°C.
INTE/ ISO 4831:2011	Microbiologie des denrées alimentaires pour consommation animale. Guide général pour l'énumération des coliformes. Technique de dénombrement selon NPP (nombre le plus probable).
INTE/ ISO 11294:2011	Café torréfié et moulu. Détermination de la teneur en humidité.

### CUBA

A Cuba, les normes de qualité sont administrées par l'*Oficina Nacional de Normalización*, partie du *Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente (CITMA)*. Afin d'assurer la qualité et la sécurité des produits du café transformés à Cuba, les *Normas Cubanas* suivantes (NC) sont appliquées :

Code	Description
NC 143:2010	Code de pratique. Principes généraux d'hygiène alimentaire.
NC 454:2006	Transport des denrées alimentaires.
NC 455:2006	Manutention des denrées alimentaires. Exigences sanitaires générales.
NC 492:2006	Entreposage des denrées alimentaires.
NC 801:2010	Café vert. Spécifications de qualité.
NC 18001:2005	La sécurité au travail et le système de santé. Exigences.
NC ISO 9116:2008	Café vert. Guide des méthodes de spécification.
NC ISO 14000:2002	Environnement.
NC ISO 22000:2005	Système de gestion de la sécurité alimentaire (HACCP).

Par ailleurs, en matière de salubrité des aliments, les *Programas Pre-requisitos (PPR)* ci-après sont appliqués :

Code	Description
PPR-002	Assainissement.
PPR-003	Contrôle et collecte des déchets solides et liquides.
PPR-005	Contrôle de l'eau potable.

## ÉQUATEUR

Les normes sont réglementées par l'*Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN)*. Le règlement qui fixe les normes requises pour le café est la *Norma Técnica Ecuatoriana INEN 1123:2006*. Il donne la classification suivante pour le café torréfié et moulu :

Dénomination	Crible size
Extrafino	Moins de 350µm
Fino	350µm à 500µm
Mediano	500µm à 700µm
Grueso	700µm à 900µm

En outre, l'Équateur met également à jour ses normes régissant le café vert pour les aligner sur les normes ISO, y compris *NTE INEN 285:2006: Café Verde. Requisitos*, qui couvre la classification et les spécifications du café vert en grains. Les normes techniques suivantes ont été mises à jour en 2012 :

Code	Description
NTE INEN-ISO 4149:2012	Café vert : Examen olfactif et visuel et détermination des corps étrangers et des défauts.
NTE INEN-ISO 6673:2012	Café vert : Détermination de la perte de masse à 105°C.
NTE INEN-ISO 8455:2012	Café vert : Guide sur l'entreposage et le transport.
NTE INEN-ISO 6668:2012	Café vert : Préparation des échantillons aux fins d'analyse sensorielle.
NTE INEN-ISO 4072:2012	Café vert en sacs – échantillonnage.
NTE INEN-ISO 3509:2012	Le café et ses dérivés – vocabulaire.
NTE INEN-ISO 6667:2012	Café vert. Détermination de la proportion de fèves endommagées par des insectes.
NTE INEN-ISO 1446: 2012	Café vert. Détermination de la teneur en humidité – méthode élémentaire de référence.
RTE INEN 068:2012	Café, thé, herbes aromatiques et boissons énergisantes.

## GABON

Au Gabon, le café marchand est classé au niveau national par les représentants des *Caisses de stabilisation et de péréquation (CAISTAB)*, selon les calibrages suivants :

Dénomination	Crible
Classe 1	16
Classe 2	14
Classe 3	10

Par la suite, les défauts sont vérifiés par les représentants du *Service du conditionnement*, qui fait partie du Ministère de l'agriculture. Un coefficient est attribué, comme indiqué dans le tableau ci-dessous :

Défaut	Coefficient
Fèves sèches	2
Fèves noires	1
Fèves amères	1
Fèves non décortiquées	1
Fèves immatures	0,20
Fèves blanchies	0,20
Fèves indésirables	0,20
Fèves brisées	0,20
Fèves scolytées	0,10

Ce coefficient est ensuite multiplié par le nombre de défauts dans un échantillon de 300 grammes pour déterminer la qualité :

Catégorie	Nombre de défauts
Supérieur	Moins de 30
Courant	30 à 90
Limité	90 à 240
Déclassé	Plus de 240



## HAÏTI

A Haïti, l'industrie du café applique les normes de qualité de l'Association américaine des cafés de spécialité (SCAA), en termes de nombre de défauts. Haïti utilise également les spécifications suivantes pour les cribles :

Crible	10	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Diamètre en mm	3,97	4,76	5,16	5,55	5,95	6,35	6,75	7,14	7,54	7,94

Les calibrages de café, selon l'*Institut national du café d'Haïti (INCAH)* sont les suivants :

Dénomination	Description
Haitian Bleu A	17+
Haitian Bleu B	15-16
Haitian Bleu C	14
Café pilé	5X, 3X, XXG, XX, X, BRI, TRI

## INDONÉSIE

En Indonésie, les normes nationales applicables au café sont fixées par la norme nationale indonésienne # *SNI 01-2907-2008* pour le café en grains, ce qui donne les classifications ci-après pour le Robusta et l'Arabica :

Dénomination	Description
Qualité 1	11* défauts au maximum
Qualité 2	De 12 à 25 défauts
Qualité 3	De 26 à 44 défauts
Qualité 4a	De 45 à 60 défauts
Qualité 4b	De 61 à 80 défauts
Qualité 5	De 81 à 150 défauts
Qualité 6	De 151 à 225 défauts

\* Pour le caracoli et le polyembrionique

N.B. La qualité 4 n'est pas subdivisée en 4a et 4b pour l'Arabica

## MEXIQUE

Il existe deux types de normes de qualité au Mexique : les *Normas Oficiales Mexicanas (NOM)*, qui sont des impératifs de sécurité obligatoires prévus par la loi. Le deuxième type concerne des normes facultatives appelées *Normas Mexicanas (NMX)*, qui servent de référence en matière de règles, spécifications et tests. Les deux ensembles de normes sont appliquées par la *Dirección General de Normas*, qui dépend de la *Secretaría de Economía*.

Selon la norme *NMX-F-551-SCFI-2008*, le café est classé selon les spécifications suivantes :

Description	Uniformité de couleur (%)	Crible	Nombre de défauts	% de défauts
<b>1. <u>Estrictamente Altura y Altura</u></b>				
Europea	95-100	75% > 15 25% < 15	<13	< 1.5
Americana	90-95	75% > 15 25% < 15	14 < > 26	> 1.5 <3.0
<b>2. <u>Extra Prima Lavado y Prima Lavado</u></b>				
Europea	95-100	75% > 14 25% ≤ 14	≤ 21	< 1.5
Americana	90-95	75% > 13 25% =< 13	≤30 >1	5 < 3.0
<b>3. <u>Maragogype</u></b>				
Europea	-	90% > 19 10% > 18	< 5	< 1
Americana	-	90% > 18 10% > 15	< 12	< 2

Une liste complète des normes NOM et NMX relatives au café figure ci-dessous :

<b>Code</b>	<b>Description</b>
NOM-002-FITO-2000	Lancement de la campagne contre le scolyte du café.
NOM-019-FITO-1995	Quarantaine externe pour prévenir l'introduction des maladies et ravageurs du café.
NOM-149-SCFI-2001	Café Veracruz – spécifications et tests.
NOM-169-SCFI-2007	Café Chiapas – spécifications et tests.
NMX-F-013-SCFI-2010	Café torréfié pur, en grains ou moulu, non décaféiné ou décaféiné – spécifications et tests (remplace NMX-F-013-SCFI-2000).
NMX-F-107-SCFI-2008	Café vert en sacs – échantillonnage.
NMX-F-129-SCFI-2008	Café vert – préparation des échantillons aux fins d'analyse sensorielle.
NMX-F-139-SCFI-2010	Café soluble pur, non décaféiné ou décaféiné – spécifications et tests (remplace NMX-F-139-SCFI-2004).
NMX-F-158-SCFI-2008	Café vert – inspection olfactive et visuelle – détermination des défauts et des corps étrangers.
NMX-F-162-SCFI-2008	Café vert – tableau des défauts.
NMX-F-173-SCFI-2011	Café torréfié mélangé avec du sucre (remplace NMX-F-173-S-1982).
NMX-F-176-SCFI-2008	Café vert – détermination de la perte de masse à 105°C.
NMX-F-177-SCFI-2009	Café vert de spécialité – spécifications, classification et évaluation sensorielle.
NMX-F-180-SCFI-2010	Café – détermination de la teneur en caféine – méthode.
NMX-F-181-SCFI-2010	Café vert – détermination de la teneur en humidité – méthode.
NMX-F-182-SCFI-2011	Coffee – détermination de la teneur en caféine – chromatographie liquide à haute performance (méthode de référence).
NMX-F-187-SCFI-2012	Café vert – entreposage et transport.
NMX-F-551-SCFI-2008	Café vert – spécifications, préparations et évaluation sensorielle (remplace NMX-F-551-SCFI-1996).
NMX-F-552-SCFI-2009	Café vert décaféiné – spécifications et méthodes des tests (remplace NMX-F-552-SCFI-1998).
NMX-F-586-SCFI-2008	Café et ses produits – vocabulaire – termes et définitions.
NMX-F-593-SCFI-2013	Café vert et café torréfié – détermination de la densité apparente par chute libre des grains de café – méthode courante.
PROY-NMX-F-190-SCFI-2013	Café vert et café torréfié – détermination de la teneur en humidité – Méthode Karl Fischer (méthode de référence).

## II. PAYS IMPORTATEURS

### UNION EUROPÉENNE

#### **REPUBLIQUE TCHEQUE**

En République tchèque, les normes nationales de qualité applicables aux produits du thé et du café sont réglementées par le décret No. 78/2003 du Ministère de l'agriculture.

#### **ALLEMAGNE**

Les normes pertinentes applicables à l'analyse du café et des produits du café, administrées par le *Deutsches Institut für Normung (DIN)*, sont énumérées ci-dessous :

Code	Description
DIN 10764-2	Analyse du café et des produits du café – Détermination de la perte de masse du café soluble Partie 2 : Méthode utilisant l'étuve à vide (méthode courante)
DIN 10764-3	Essais du café et des produits du café, détermination de la teneur en matière sèche du café soluble, méthode du sable de mer
DIN 10764-4	Analyse du café et des produits du café – Détermination de la perte de masse du café soluble - Partie 4 : Méthode pour le café soluble et les produits du café soluble par chauffage sous pression atmosphérique (méthode courante)
DIN 10765	Analyse du café et de produits du café ; détermination de la granulométrie du café torréfié moulu, méthode de tamisage par jet d'air
DIN 10766	Analyse du café et des produits du café, détermination de la teneur en eau du café vert, distillation du dioxane, titrage Karl Fischer
DIN 10767	Analyse du café et des produits du café ; détermination de la teneur en acides chlorogénique ; méthode HPLC
DIN 10768	Analyse du café et des produits du café ; détermination de la teneur en matières insolubles du café instantané
DIN 10772-1	Analyse du café et des produits du café – Méthode Karl Fischer pour la détermination de la teneur en eau – Partie 1 : Méthode de référence pour le café torréfié
DIN 10772-2	Analyse du café et des produits du café – Méthode Karl Fischer pour la détermination de la teneur en eau – Partie 1 : Méthode de référence pour le café soluble
DIN 10775-1	Analyse du café et des produits du café ; détermination de l'extrait soluble dans l'eau ; méthode pour le café torréfié
DIN 10776-1	Analyse du café et des produits du café ; détermination du pH et de l'acidité ; méthode pour le café torréfié
DIN 10776-2	Analyse du café et des produits du café ; détermination du pH et de l'acidité ; méthode pour le café soluble

---

DIN 10779	Analyse du café et des produits du café ; détermination de la teneur en 16-O-methyl cafestol du café torréfié – méthode HPLC
DIN 10780	Café instantané – détermination de la teneur en hydrates de carbone libres et totaux - chromatographie par échange d'anions à haute performance
DIN 10781	Café torréfié moulu détermination de la perte de masse à 103° C (Méthode courante pour la détermination de la teneur en humidité)
DIN 10783	Analyse du café et des produits du café – détermination du dichlorométhane dans le café vert décaféiné par chromatographie en phase gazeuse par la technique de l'espace de tête
DIN 10785	Analyse du café et des produits du café – détermination de l'acrylamide - Méthodes utilisant HPLC-SM/SM et CG-SM après dérivation
DIN ISO 20481	Café et produits du café - détermination de la teneur en caféine par chromatographie en phase liquide à haute performance (HPLC) – Méthode de référence (ISO 20481:2008)
DIN ISO 6673	Café vert - détermination de la perte de masse à 105 °C (ISO 6673:2003)

---

En outre, l'Allemagne applique *l'Ordonnance relative au café, extraits de café et extraits de chicorée* du 15 novembre 2001 (transposition dans le droit allemand de la directive 1999/4/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative aux extraits de café et de chicorée). L'ordonnance stipule l'étiquetage du café et interdit également la commercialisation de café torréfié contenant plus de deux grammes de composants autres que le café vert par kilogramme sauf s'il est étiqueté comme café non trié ou café de faible qualité.

### **ITALIE**

Depuis 1973, les normes minimales applicables au café vert et au café torréfié sont réglementées par une législation spécifique, le *Decreto del Presidente della Repubblica (DPR) 16/02/1973, n. 470 : Regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio del caffè e dei suoi derivati*.

### **ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**

Aux États-Unis, l'information sur les normes applicables au café est fournie par le Service de commercialisation agricole (AMS), service du Département de l'agriculture des États-Unis (USDA). L'AMS publie des descriptions d'articles commerciaux (CID) pour les produits agricoles, qui décrivent les caractéristiques les plus importantes d'un produit spécifique. La CID peut également fournir des informations sur certains tests analytiques et exigences en matière de salubrité des aliments et d'hygiène. Les CID n'ont pas de caractère obligatoire mais elles donnent une description d'approvisionnement pour utilisation par les acheteurs.

Les CID du café et du café soluble sont disponibles sur le site de l'AMS à [www.ams.usda.gov](http://www.ams.usda.gov), et fournissent des directives concernant la classification, les principales caractéristiques et les exigences analytiques pour le café.

L'USDA fixe également des normes biologiques par l'intermédiaire de son programme national sur les produits biologiques (NOP) et propose des inspections volontaires des procédures de classification, certification et vérification par le biais de son Programme de vérification.

En outre, les normes applicables au café de spécialité aux États-Unis sont fixées par l'Association américaine des cafés de spécialité (SCAA). La SCAA fournit actuellement des normes sur le café vert (défauts, taille des échantillons, niveau d'éclairage et surface de la table pour la classification), l'eau (pour la préparation des cafés de spécialité) et la dégustation (ratio café/eau, taille de la tasse, température de l'eau, eau, mouture, torréfaction, niveau de torréfaction, dimensions de la salle de dégustation, taille de la cuillère de dégustation et dimensions de la table). Des informations complémentaires sont disponibles sur le site de la SCAA à <http://www.scaa.org/?page=resources&d=coffee-standards>.