

IV. Des conditions d'obtention de la suspension de la perception des droits des douanes et de la Taxe sur la Valeur Ajoutée

1. Le bénéfice des avantages fiscaux et douaniers applicables à l'énergie électrique est subordonné aux conditions suivantes :
 - i. être une personne physique ou morale de droit congolais ;
 - ii. disposer préalablement des actes ou autorisations exigibles pour l'exercice des activités dans le secteur de l'électricité, conformément à la Loi n° 14/011 du 17 juin 2014, à savoir un contrat de concession de transport de l'énergie électrique, une licence ou une autorisation dûment accordée par l'autorité compétente en la matière ;
 - iii. disposer de tout acte justifiant l'exercice de l'activité dans le secteur de l'électricité.
2. Pour la production de l'énergie électrique,
 - i. le titulaire des droits miniers devra soumettre une liste des biens à importer au Ministre ayant les Finances dans ses attributions. Ce dernier requiert l'avis conjoint des Ministres ayant, respectivement dans leurs attributions les Mines et l'Energie, avant l'approbation de la liste.
 - ii. une personne autre que le titulaire des droits miniers, devra soumettre une liste des biens à importer au Ministre ayant les Finances dans ses attributions, pour approbation, après avis du Ministre ayant l'Energie dans ses attributions.
 - iii. la liste comprendra une indication de la quantité et de la valeur approximative par unité de chaque bien.
3. En vue de faciliter la réalisation des investissements dans le secteur,
 - i. l'avis préalable requis des autres Ministres précités devra être transmis au Ministre ayant les Finances dans ses attributions dans les dix jours francs suivant la réception de sa lettre de transmission de la liste, pour avis. Si au terme de ce délai, aucune réponse n'est donnée, la liste sera automatiquement admissible pour l'approbation du Ministre des Finances, le récépissé de dépôt faisant foi;
 - ii. la liste des biens doit être approuvée dans les dix jours francs suivant la réception de l'avis préalable. Si au terme de ce délai, aucune réponse n'est donnée, la liste est réputée approuvée et admise d'office en suspension de la perception des droits des douanes et de la Taxe sur la Valeur Ajoutée.

V. Du contrôle a posteriori

Toute personne bénéficiaire du régime visé au point 1 de la présente Circulaire est soumise au contrôle de destination et de mise en œuvre par la Douane conformément aux dispositions légales et réglementaires en la matière.

VI. Des dispositions finales

Le Directeur général des Douanes et Accises ainsi que le Directeur général des Impôts sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution de la présente Circulaire qui entre en vigueur à la date de sa signature.

Fait à Kinshasa, le 17 mars 2016

Henri Yav Mulang

Ministère de l'Agriculture, Pêche et Elevage,

Arrêté ministériel n°085/CAB/MIN/AGRIPEL/2016 du 1^{er} avril 2016 fixant les normes de conditionnement des produits agricoles à l'exportation et de leurs dérivés

Le Ministre de l'Agriculture, Pêche et Elevage,

Vu la Constitution du 18 février 2006, telle que modifiée par la Loi n°11/002 du 20 janvier 2011, spécialement en son article 93 ;

Vu la Loi n° 08/009 du 07 juillet 2008 portant dispositions générales applicables aux Établissements publics ;

Vu la Loi n°72/03 du 27 juillet 1972 relative à la culture et au commerce du café en son article 14 ;

Vu l'Ordonnance n°12/007 du 11 juin 2012 portant organisation et fonctionnement du Gouvernement, modalités pratiques de collaboration entre le Président de la République et le Gouvernement ainsi qu'entre les membres du Gouvernement ;

Vu l'Ordonnance n°12/003 du 18 avril 2012 portant nomination d'un Premier ministre, Chef du Gouvernement ;

Vu l'Ordonnance n°12/004 du 28 avril 2012 portant nomination des Vice-premiers Ministres, Ministres, Ministre délégué et Vice-ministres ;

Vu l'Ordonnance n°15/075 du 25 septembre 2015 portant réaménagement technique du Gouvernement ;

Vu le Décret n°09/59 du 03 décembre 2009 fixant les statuts d'un Etablissement public dénommé Office National du Café en sigle « ONC » ;

Vu l'Arrêté ministériel n°004 du 14 janvier 2012 portant nomenclature des cafés robusta vert de la République Démocratique du Congo, abrogeant et remplaçant l'Arrêté du Commissaire général à l'Agriculture du 26 janvier 1961 relatif à l'exportation du café robusta ;

Vu l'Arrêté ministériel n°005 du 14 janvier 2012 abrogeant et remplaçant l'arrêté du Commissaire général à l'Agriculture du 03 février 1961 relatif à l'exportation du café robusta vert produit dans la République Démocratique du Congo.

Vu l'urgence et la nécessité ;

ARRETE

Titre I : Des dispositions générales

Article 1

Le présent Arrêté fixe les normes de conditionnement à l'exportation de huit (8) produits agricoles et de leurs dérivés tels que définis à l'article 4 du Décret fixant les statuts de l'Office National du Café ;

Article 2

Par normes de conditionnement, on entend les caractéristiques à utiliser systématiquement pour garantir la qualité et le cas échéant, l'opérabilité d'un produit.

Article 3

Les caractéristiques techniques reprises dans le présent Arrêté portent sur l'usinage, le stockage, la détermination de la qualité, l'emballage et marquage, l'empotage et l'exportation des produits agricoles cités à l'article 1^{er} ci-dessus.

Titre II. : Des définitions et caractéristiques

Du café

Article 4

Les cafés verts congolais destinés à l'exportation doivent appartenir à l'une des espèces ci-après :

- Coffea Canephora / Robusta /Kwilu ;
- Coffea Arabica.

Ils doivent en outre présenter les caractéristiques suivantes :

- Etre usinés, propres, secs, exempts de goûts et d'odeurs désagréables, de goûts et d'odeurs putrides, de goûts et d'odeurs de moisi, et de matières étrangères ;
- Le taux d'humidité toléré est de 12 % ;
- Détenir moins de 8 défauts de matières étrangères et

83 défauts pour les graines noires et demies noires confondues ;

Ne contenir aucune fève puante, aucune cerise, aucune coque et aucune parche.

Du cacao

Article 5

Le cacao congolais destiné à l'exportation doit appartenir à l'espèce théobroma cacao.

En outre, ils doivent présenter les caractéristiques ci-après :

- Etre obligatoirement fermenté ;
- Etre sec, le taux d'humidité ne peut être supérieur à 8 % ;
- Etre propre, sain et exempt des matières étrangères, libres ou adhérentes notamment : les débris ; les cabosses, les bois, les parties minérales diverses ;
- Ne pas présenter des odeurs désagréables, de moisi, de fumée, des matières étrangères.

Article 6

Les lots de caoutchouc congolais destinés à l'exportation doivent appartenir, à l'espèce Hévéa brasiliensis.

En outre, il doit présenter les caractéristiques ci-après :

- Etre sec, sain ;
- Être exempts des matières étrangères, des bulles d'air, des résidus d'acide, des cendres, des moisissures humides, des caoutchoucs mal ; coagulés, échauffés et poisseux ;
- Etre sans odeur, sans pourriture.

Du quinquina

Article 7

Les quinquinas congolais destinés à l'exportation doivent appartenir à l'une des espèces ci-après :

- Cinchona Succirubra
- Cinchona Ledgeriana

En outre, ils doivent présenter les caractéristiques ci-après :

- Etre sains et secs avec un taux d'humidité de 10% ;
- Etre sans dommages causés par le Phytophthora Cinnamoni ;
- Etre propres, sans matières étrangères et défauts visibles ;
- Etre sans pourriture, sans moisissure ;
- Etre sans mélange d'écorce d'origine botanique diverse.

Du Rauwolfia

Article 8

Les Rauwolfia doivent appartenir à l'espèce Afzel, variété Rauwolfia vomitoria.

Ils doivent en outre présenter les caractéristiques suivantes :

- Etre secs, sains, sans pourriture ;
- Etre sans dommages causés par des ravageurs ;
- Etre sans odeur désagréable ;
- Etre exempts de matières étrangères (sable, motte de terre, morceau de bois) ;
- Etre sans moisissures ;
- Etre homogènes d'origine, d'aspect, de couleur ;
- Etre exempts de mélange de racines d'origine botanique diverse ;
- Présenter un taux d'humidité de 10 %.

De la vanille

Article 9

Les lots de vanille destinés à l'exportation doivent appartenir à l'espèce vanilla fragrans.

Ils doivent en outre présenter les caractéristiques ci-après :

- Avoir subi un traitement approprié afin de développer leur arôme ;
- Avoir une teneur en eau maximale à sa catégorie qualitative ;
- Etre saines sans odeurs désagréables, souples, sans moisissures ;
- N'avoir subi des traitements susceptibles de modifier en plus ou en moins leurs teneurs naturelles en vanilline ou autres constituants de la flaveur ;
- Etre sans matières étrangères et défauts visibles.

Du Pyrèthre

Article 10

Les lots de pyrèthre destinés à l'exportation doivent appartenir à l'espèce Chrysanthème.

Ils doivent en outre présenter les caractéristiques ci-après :

- Etre secs ;
- Etre propres ;
- Sans moisissures, ni odeurs désagréables ;
- Exempts des matières étrangères ;
- Avoir un taux d'humidité toléré de 10 %.

Du Gingembre

Article 11

Les gingembres congolais destinés à l'exportation doivent appartenir à l'espèce de zingiber officinale.

Ils doivent en outre présenter les caractéristiques ci-après :

- Etre entiers, sains, sans pourritures ou altérations qui les rendraient impropres à la consommation ;
- Etre sans odeur et / ou saveur étrangères ;
- Etre propres, exempts de matières étrangères visibles et de dommages affectant l'aspect général du produit ;
- Etre fermes, sans écorchures graves et suffisamment secs, pour supporter le transport et la manutention ;
- Avoir une teneur en humidité de 11 à 12 %.

Titre III. : De la détermination de la qualité

Chapitre I : Dispositions communes

Article 12

Les produits agricoles destinés à l'exportation repris dans le présent Arrêté doivent être stockés dans les usines et entrepôts de l'ONC ou dans ceux agréés par lui.

Article 13

La détermination de la qualité des lots des produits agricoles mieux identifiés dans le présent Arrêté doit être effectuée par l'Office National du Café.

Article 14

Les décisions de l'Office National du Café concernant la qualité et le conditionnement des produits agricoles à l'exportation sont susceptibles d'un premier recours auprès de la Direction générale qui en la matière peut s'entourer d'experts étrangers à l'Office.

Un dernier recours est introduit auprès du Ministère de l'Agriculture, Pêche et Elevage.

Article 15

La validité du Certificat de qualité des produits agricoles destinés à l'exportation est reprise dans le tableau ci-dessous.

Produit	Validité (jours)
1. Café	45
2. Cacao	30
3. Caoutchouc	60
4. Quinquina	45
5. Rauwolfia	30
6. Vanille	30
7. Pyrèthre	10
8. Gingembre	30

Au-delà de cette durée, le produit est réexaminé au laboratoire de l'ONC et procédé à la prolongation du C.Q.

Article 16

La responsabilité de l'Office National du Café ne peut jamais être mise en cause par l'exportateur ou par le tiers du fait de la délivrance du Certificat de qualité.

Chapitre II : Classification des qualités, description technique et mode opératoire

Section 1 : Du café

a. Classification

Article 17

La classification des cafés congolais, basée sur le mode de préparation, est fondée sur :

- le nombre des défauts ;
- la granulométrie ;
- l'état du torréfié ;
- la liqueur ;
- la couleur.

Les défauts sont comptés sur une prise d'essai de 300 grammes pour toutes les espèces et d'après le barème suivant :

Barème des défauts :

▪ Fève brisée/brisure	1/5
▪ Fève écrasée	1/10
▪ Fève piquée (scolytée)	1/10
▪ Fève noire	1/2
▪ Fève demi – noire	1/5
▪ Fèves indésirables	1/10
▪ Fèves mûres	1/1
▪ Fève blanchie légère et décolorée	1/10
▪ Coquille, oreille	1/10
▪ Fève moisie	1/2
▪ Cerises sèches	1/1
▪ Fèves en parches	1/2
▪ Grosse peau ou fragment de parche	1/1
▪ Petite peau ou fragment de parche	1/3
▪ Grosse pierre	5/1
▪ Pierre moyenne	2/1
▪ Petite pierre	1/1
▪ Bois moyen	2/1
▪ Petit bois	1/1

Les fèves indésirables englobent les fèves cireuses, les fèves marbrées, les fèves roussies, les fèves grisâtres et fèves blessées.

On attend par :

- Fève noire : fève dont la moitié ou plus est extérieurement de couleur noire ;
- Cerise sèche : fruit desséché comprenant toutes ses enveloppes ;
- Fève avariée sèche : fève moisie ou fève vert de gris ;
- Fève en parche : fève enveloppée dans la parche ;
- Brisure : partie de la fève dont le volume est inférieur à une demi-fève normale ;
- Coquille : une fève en partie vide ;
- Fève piquée ou scolytée : fève présentant un gros trou ou plusieurs petits trous causés par certains insectes notamment le scolyte de grain ;
- Gros bois : une brindille d'environ 3 centimètres de longueur ;
- Petit bois : brindille d'environ un demi-centimètre de longueur ;
- Grosse peau ou coque : fragment de l'enveloppe de la fève ;
- Fève indésirable : fève sèche verte immature tachée ou noircie par la piqure de scolyte ; d'une façon générale : toute fève mal venue, ou altérée et qui introduite dans la partie triée de l'échantillon peut être trouvée instantanément ;
- Petite peau ou parche : fragment de l'enveloppe de la fève ;
- Matières étrangères : toute matière d'origine minérale, animale, végétale, ne provenant pas des fèves du caféier.

a. Description technique

Article 18

Il est créé pour toutes les espèces botaniques faisant l'objet de l'article 4 du présent Arrêté, les types commerciaux suivants :

- 5 types Robusta et 6 types Arabica.

➤ Caractéristiques du café Robusta :

Caractéristiques générales :

- Avoir l'odeur normale ;
- taux d'humidité égale ou inférieure à 12 % ;
- les cribles retenus sont : 17,15 et 13 ;
- les pourcentages des fèves retenues au crible désigné est 70 % et la tolérance est de 10 %.

Caractéristiques spécifiques :

1. Robusta washed (RW) : (Robusta lavé)

- Robusta washed type 1 : RW1A, RW1B, RW1C

Les cafés Robusta washed du type 1 doivent :

- Etre composés des lots de couleur homogène verdâtre ;
- Ne pas présenter par échantillon plus de 10 défauts ;
- Avoir une liqueur très bonne ;
- Etre très bon bruleur à la torréfaction ;
- Exempt des matières étrangères.

- Robusta washed type 2 : RW2A, RW2B, RW2C.

Les cafés Robusta washed du type 2 doivent :

- Etre composés des lots de couleur homogène verdâtre ;
- Ne pas présenter par échantillon plus de 25 défauts ;
- Avoir une liqueur très bonne ;
- Être très bon bruleur à la torréfaction ;
- Exempt des matières étrangères.

- Robusta washed type 3 : RW3A, RW3B, RW3C.

Les cafés Robusta washed du type 3 doivent :

- Être composés des lots de couleur homogène verdâtre ;
- Ne pas présenter par échantillon plus de 60 défauts ;
- Avoir une liqueur bonne ;
- Être bon bruleur à la torréfaction ;
- Présence des matières étrangères inférieures à 8 défauts.

- Robusta washed type 4 : RW4A, RW4B, RW4C.

Les cafés Robusta washed du type 4 doivent :

- Être composés des lots de couleur hétérogène verdâtre à jaunâtre ;
- Ne pas présenter par échantillon plus de 90 défauts ;
- Avoir une liqueur bonne ;
- Être assez bon bruleur à la torréfaction ;
- Présence des matières étrangères inférieures à 8 défauts.

- Robusta washed type 5 : RW5A, RW5B, RW5C.

Les cafés Robusta washed du type 5 doivent :

- Être composés des lots de couleur hétérogène, verdâtre à jaunâtre ;

- Ne pas présenter par échantillon plus de 130 défauts ;
- Avoir une liqueur bonne ;
- Être assez bon bruleur à la torréfaction ;
- Présence des matières inférieures à 8 défauts.

2. Robusta natural (RN)

- Robusta natural type 1: RN1A, RN1B, RN1C.

Les cafés Robusta natural du type 1 doivent :

- Etre composés des lots de couleur homogène brunâtre ;
- Ne pas présenter par échantillon plus de 15 défauts ;
- Avoir une liqueur très bonne ;
- Etre très bon bruleur à la torréfaction ;
- Exempt des matières étrangères.

- Robusta natural type 2 : RN2A, RN2B, RN2C.

Les cafés Robusta natural du type 2 doivent :

- Etre composés des lots de couleur homogène jaunâtre à brunâtre ;
- Ne pas présenter par échantillon plus de 30 défauts ;
- Avoir une liqueur très bonne ;
- Etre très bon bruleur à la torréfaction ;
- Présence des matières étrangères inférieures à 8 défauts.

- Robusta natural type 3 : RN3A, RN3B, RN3C.

Les cafés Robusta natural du type 3 doivent :

- Être composés des lots de couleur homogène jaunâtre à brunâtre ;
- Ne pas présenter par échantillon plus de 60 défauts ;
- Avoir une liqueur bonne ;
- Être bon bruleur à la torréfaction ;
- Présence des matières étrangères inférieures à 8 défauts.

- Robusta natural type 4: RN4A, RN4B, RN4C.

Les cafés Robusta natural du type 4 doivent :

- Etre composés des lots de couleur hétérogène jaunâtre à brunâtre ;
- Ne pas présenter par échantillon plus de 90 défauts ;
- Avoir une liqueur bonne ;
- Être assez bon bruleur à la torréfaction ;
- Présence des matières étrangères inférieures à 8 défauts.

- Robusta natural type 5 : RN5A, RN5B, RN5C.

Les cafés Robusta natural du type 5 doivent

- Etre composés des lots de couleur hétérogène

jaunâtre à brunâtre ;

- Ne pas présenter par échantillon plus de 130 défauts ;
- Avoir une liqueur assez bonne ;
- Etre assez bonne à la torréfaction ;
- Présence des matières étrangères inférieures à 8 défauts.

3. Arabica lavé

- Arabicas lavés type 1 (AW 1)

Les cafés Arabicas lavés du type 1 doivent :

- Etre composés des lots de couleur homogène bleuâtre ;
- Ne pas présenter par échantillon plus de 3 défauts ;
- Avoir une liqueur très bonne ;
- Être très bon bruleur à la torréfaction ;
- crible 20 retenu 70 % tolérance 10 %

- Arabicas lavés type 2 (AW 2)

Les cafés Arabicas lavés du type 2 doivent :

- Etre composés des lots de couleur homogène bleuâtre ;
- Ne pas présenter par échantillon plus de 12 défauts ;
- Avoir une liqueur très bonne ;
- Être très bon bruleur à la torréfaction ;
- crible 18 retenu 70 % tolérance 10 %

- Arabicas lavés Type 3 (AW 3)

Les cafés arabica congolais du type III doivent :

- Etre composés des lots de couleur homogène verdâtre ;
- Ne pas présenter par échantillon plus de 25 défauts ;
- Avoir une liqueur bonne ;
- Être très bon bruleur à la torréfaction ;
- crible 17 retenu 70 % tolérance 10 %

- Arabicas lavés Type 4 (AW4)

Les cafés Arabicas lavés du type 4 doivent :

- Etre composés des lots de couleur homogène verdâtre ;
- Ne pas présenter par échantillon plus de 60 défauts ;
- Avoir une liqueur bonne ;
- Etre très bon bruleur à la torréfaction ;
- crible 16 retenu 70 % tolérance 10 %

- Arabicas lavés Type 5 (AW 5)

Les cafés Arabicas lavés du type 5 doivent :

- Etre composés des lots de couleur hétérogène brunâtre, jaunâtre ;

- Ne pas présenter par échantillon plus de 86 défauts ;
- Avoir une liqueur moyenne ;
- Être bon bruleur à la torréfaction ;
- crible 14 retenu 70 % tolérance 10 %.

- Arabicas lavés Type 6 (AW 6)

Les cafés Arabicas lavés du type 6 doivent :

- Etre composés des lots de couleur hétérogène brunâtre, jaunâtre ;
- Ne pas présenter par échantillon plus de 130 défauts ;
- Avoir une liqueur moyenne ;
- Être bon bruleur à la torréfaction ;
- crible 12 retenu 70 %

Modules des tamis à Café

<u>Tamis numéro</u> (en mm)	<u>Dimensions ISO</u>
10	4.00
12	4.75
13	5.00
14	5.60
15	6.00
16	6.30
17	6.70
18	7.10
19	7.50
20	8.00

Article 19

Sont admis à l'exportation, les types Robusta et Arabica faisant l'objet de l'article 18 du présent Arrêté.

Les cafés hors normes pourront être exportés dans des conditions qui feront l'objet d'une réglementation particulière.

b. Mode opératoire

Article 20

L'échantillonnage global doit être effectué sur les lots présentés au contrôle.

Le prélèvement élémentaire est effectué par sondage conformément à l'ISO 4072. Toutefois, l'échantillonneur pourra, s'il le juge nécessaire, faire procéder au prélèvement par vidange des sacs.

Article 21

L'échantillon pour analyse est préparé en prélevant 300 grammes au moins de l'échantillon global mélangé. Ce dernier est divisé en 3 parties :

- La 1^{re} partie est mise à la disposition de l'exportateur, en sachet cacheté au sceau de l'ONC ;
- La 2^e partie placée en récipient métallique bien fermé ; étant conservée par l'ONC pour référence ultérieure éventuelle, pendant 6 mois à partir de la date de l'exportation ;
- La 3^e partie soumise à l'examen.

Article 22

Le résultat de l'examen de l'échantillon moyen basé sur la granulométrie, le nombre des défauts, les qualités du torréfié et la liqueur est certifié par un panel de 3 taxateurs de l'ONC.

Article 23

Les quantités livrables au contrôle sont de 3 tonnes au minimum et 19,2 tonnes au plus. Les lots seront homogènes. Ils ne devront présenter ni à l'intérieur de chaque sac, ni d'un sac à l'autre, de différences sensibles dans leurs caractéristiques.

Article 24

Ne sont pas soumises au certificat de qualité les exportations documentaires portant sur un poids maximum de 60 Kg net de café vert.

Toutefois, sont considérés comme lot unique, les envois effectués par le même exportateur au même destinataire, présentés simultanément à l'exportation et n'excédant pas un poids de 60 kgs de café vert.

Section 2 : Du Cacao

a. Classification

Article 25

La classification du cacao est basée sur le pourcentage en nombre des fèves moisies, ardoisées et défectueuses révélées par le cut test et dont le décompte est déterminé sur un échantillon de 1500 grammes.

On attend par :

➤ Fèves moisies :

Les fèves montrant en coupe longitudinale un développement de moisissure visible à l'œil nu ;

➤ Fèves ardoisées :

Les fèves de texture compacte ou non dont les cotylédons sont de couleur ardoisée sur la moitié ou plus de la surface de la coupe longitudinale ;

➤ Les fèves insuffisamment fermentées dites violettes compactes dont la coupe longitudinale passant par

le centre présente un aspect compact et une couleur violette, sont assimilés aux fèves ardoisées et entrent dans le décompte des défauts dans la proposition de 3 violettes compactes pour un défaut.

➤ Fèves défectueuses :

- Les fèves moisies ;
- Les fèves ardoisées
- Les fèves mitées ou charançonnées dont l'intérieur renferme des insectes ou bien des larves d'insectes, ou présentant des signes de dommages causés par les insectes ;
- Les fèves plates réduites au seul tégument de la graine, c'est-à-dire dont les cotylédons sont absents ou fortement atrophiés ;
- Les fèves germées dont la radicule a percé le tégument ou présentant un orifice dû au passage, puis à la chute de la radicule.

Lorsqu'une fève présente plusieurs défauts, elle est classée dans la catégorie supportant la plus forte pénalité.

b. Description technique

Article 26

Il est créé six grades commerciaux :

➤ Caractéristiques du cacao :

• Caractéristiques générales :

- avoir l'odeur normale ;
- avoir un taux d'humidité inférieure ou égale à 8.

Caractéristiques spécifiques :

Grade I : Le cacao de grade 1 doit avoir :

- 80 fèves au moins aux 100 grammes ;
- le poids de 100 fèves égal ou supérieur à 115 grammes ;
- ne doit pas contenir le nombre ;
 - plus de 3% des fèves moisies ;
 - plus de 3% des fèves ardoisées ;
 - plus de 3% des fèves défectueuses ;

Grade II : Le cacao de grade 2 doit avoir :

- 80 – 95 fèves aux 100 grammes ;
- le poids de 100 fèves situé entre 115 - 105 grammes ;
- ne doit pas contenir le nombre ;
 - plus de 4% des fèves moisies ;
 - plus de 8% des fèves ardoisées ;
 - plus de 6% des fèves défectueuses ;

Grade III : Le cacao de grade 3 doit avoir :

- 95 – 120 fèves aux 100 grammes ;
- le poids de 100 fèves situé entre 105-90 grammes ;
- ne doit pas contenir le nombre ;
 - plus de 6% des fèves moisies;
 - plus de 10% des fèves ardoisées ;
 - plus de 8% des fèves défectueuses ;

Grade IV : Le cacao de grade 4 doit avoir :

- 120 – 130 fèves aux 100 grammes ;
- le poids de 100 fèves situé entre 90-75 grammes ;
- ne doit pas contenir le nombre ;
 - plus de 8% des fèves moisies;
 - plus de 12% des fèves ardoisées ;
 - plus de 10% des fèves défectueuses ;

Grade V : Le cacao de grade 5 doit avoir :

- plus de 130 fèves aux 100 grammes ;
- le poids de 100 fèves inférieur à 75 grammes ;
- ne doit pas contenir le nombre ;
 - plus de 10% des fèves moisies;
 - plus de 12% des fèves ardoisées ;
 - plus de 12% des fèves défectueuses ;

Grade VI: Est classé dans la catégorie de grade 6 tout cacao ayant :

- plus de 12 % des fèves moisies ;
 - plus de 12 % des fèves ardoisées ;
 - et plus de 12 % des fèves défectueuses.
- A ces grades s'ajoutent les résidus constitués de :
- Grandes brisures : maximum 50 % du total des défauts ;
 - Petites brisures : plus de 50 % du total des défauts.

Article 27

Sont admis à l'exportation, les lots de cacao classés grade 1, grade 2 et grade 3 tels que définis à l'article 26 ci-dessus. L'exportation des lots de cacao de grade 4, 5, 6 ainsi que les résidus (grandes et petites brisures) ne peut être effectuée que sur autorisation préalable du Directeur général de l'ONC.

c : Mode opératoire

Article 28

L'échantillonnage global doit être effectué sur les lots présentés au contrôle.

Le prélèvement élémentaire est effectué par sondage conformément à l'ISO 2292-1973. Toutefois, l'échantillonneur pourra, s'il le juge nécessaire, faire procéder au prélèvement par vidange des sacs.

Article 29

L'échantillon pour analyse est préparé sur base de l'échantillon global mélangé de 1500 grammes. Ce dernier est divisé en 3 parties :

- La 1^{re} partie est mise à la disposition de l'exportateur en sachet cacheté au sceau de l'ONC.
- la 2^e partie est placée en récipient métallique bien fermé et conservé par l'ONC pendant 6 mois pour référence ultérieure éventuelle.
- La 3^e partie est soumise à l'examen.

Article 30

Le résultat de l'examen de l'échantillon moyen basé sur le triage des défauts, le dénombrement, l'éclatement des fèves, le pourcentage des fèves défectueuses et le taux d'humidité est certifié par un panel de 3 taxateurs de l'ONC et consigné dans un bulletin d'analyse donnant à l'établissement d'un certificat de qualité.

Section 3 : Du Caoutchouc

a. Classification

Article 31

La classification du caoutchouc congolais est basée sur le mode d'usinage retenu.

b. Description technique

Article 32

Il est créé pour toutes les espèces botaniques faisant l'objet de l'article 6 du présent Arrêté, les types commerciaux suivants :

- a) Les feuilles fumées (Ribbed Smoked Sheets : RSS) et les crêpes
 - Les feuilles fumées (Ribbed Smoked Sheets : RSS) sont préparées essentiellement à partir de latex frais. Elles sont séchées et non fumées. Elles titrent 12-20% de caoutchouc.
 - La préparation des crêpes est obtenue soit à partir de latex frais soit de caoutchouc de coagulation divers. Elles sont séchées et non fumées.
- b) Les caoutchoucs granulés

Le latex non dilué est coagulé à l'acide. Les coagulums sont traités dans les granulateurs qui les transforment en matière divisée.

c) Le latex concentré liquide

Le latex concentré liquide est préparé par évaporation, crémage ou centrifugation. Il doit titrer au minimum 60% de caoutchouc.

On entend par défaut :

- Pour les feuilles et les crêpes ; les caoutchoucs frelatés et impurs.

Sont considérés comme frelatés, les caoutchoucs qui contiennent des matières étrangères quelconques incorporées frauduleusement, soit pendant la fabrication, soit ultérieurement. Sont considérés comme impurs, les caoutchoucs avariés, poisseux, moisissus, pourris ou des zones blanches, ainsi que les caoutchoucs contenant de l'eau, des latex insuffisamment coagulés, des résinifications appelées «stikage» des résidus végétaux. Toutefois, les caoutchoucs dits « des herbes » ainsi que les «scrap» peuvent contenir des résidus végétaux mais dans une proportion qui ne peut dépasser 20% du poids de chaque balle.

Particules d'écorce : Littéralement parlant, ce terme désigne des fragments d'écorces, des tiges, branches ou racines des arbres mais en réalité, il concerne tous les fragments d'impuretés d'origine organique, qu'on peut trouver dans le caoutchouc.

Taches : Ce terme désigne tous les défauts de teintes ou d'apparence, sauf de légers défauts de laminage qui apparaîtraient sur les feuilles gaufrées.

Grosses Bulles : Il s'agit d'une ampoule, d'une poche ou d'une dépression apparaissant sur, ou à l'intérieur, d'une feuille, et qui provient d'une bulle de fermentation ou d'un dégagement de gaz durant la préparation (principalement durant l'enfumage). La surface intérieure de ces grosses bulles est assez souvent collante.

Bulles : Petites vacuelles sphériques d'air contenues à l'intérieur d'une feuille, et qui proviennent en général d'un début de fermentation durant la récolte ou la coagulation. La surface intérieure de ces bulles est en général sèche et non collante.

Caoutchouc blanchâtre : Voir caoutchouc vierge.

Décoloration : Il s'agit de tâches ou trainées indiquant une dégradation biochimique du caoutchouc, lorsqu'il a été emballé sans être complètement sec. Cette décoloration peut s'accompagner de moisissures ou signes d'échauffement et peut présenter ou non, une odeur de décomposition.

Matières étrangères : Désignent toutes les matières autres que l'hydrocarbure de caoutchouc et les substances naturelles du sérum, qui proviennent du latex.

Feuilles d'écume : Ce terme désigne des feuilles qui sont entièrement couvertes de bulles ou d'ampoules, sur toute la surface et à l'intérieur. Ce défaut provient d'une

fermentation excessive durant la coagulation (ou d'un essai de fabrication de feuilles uniquement avec de l'écume au lieu du latex). Ces feuilles sont molles et (dans le premier cas). Elles sont susceptibles de se décomposer.

Caoutchouc échauffé : On désigne ainsi des tâches ou des bandes molles et collantes apparaissant dans le caoutchouc, quelle qu'en soit la cause (dans le cas du crêpe, des tâches de ce genre apparaissent quelquefois par suite d'insolation).

Caoutchouc tacheté : C'est un caoutchouc qui présente des tâches ou bandes de couleur plus foncée ou des tâches rondes et colorées de moisissures. Dans le cas du crêpe ; les bandes foncées proviennent en général d'un travail insuffisant de mélange, au moment du crêpage ou d'introduction dans le compo de caoutchouc oxydé, qui fonce en séchant.

Feuilles opaques : La surface des feuilles est noire et opaque (surtout RSS 4 et 5), avec traces manifestes d'oxydation.

Caoutchouc surfumé : C'est un caoutchouc qui a été fumé jusqu'à devenir opaque. Ce terme ne comprend pas de caoutchouc légèrement brûlé, parce qu'il a été placé au voisinage trop immédiat des foyers de fumoir.

Caoutchouc oxyde : Se dit d'un caoutchouc dans lequel l'hydrocarbure ou les constituants de sérum ou des substances étrangères qu'il contient, se sont combinés avec l'oxygène, de sorte que le produit est dégradé.

Rouille : Résidu non caoutchoutique laissé sur la surface d'une feuille à la suite du processus de lavage ; il en résulte, durant le fumage, la formation d'une pellicule sur la feuille.

Skim latex : Désigne ainsi le latex à faible teneur en caoutchouc, qui est le sous-produit de la concentration du latex normal.

Fonds de tanks : Ce sont les impuretés qu'on obtient par des décantations du latex dans les fonds de récipients, seaux, tanks ou bacs de stockage. (Ce caoutchouc est inutilisable parce qu'il contient des impuretés dangereuses, en particulier du sable).

Caoutchouc collant : On désigne ainsi du caoutchouc dont la surface est collante ou visqueuse. (il faut faire une différence très importante entre « sticky » collant et « tacky »-ramolli). Dans le premier cas, il s'agit de caoutchouc dont la surface est collante, ce qui provient en général de substance de sérum. Lorsque le caoutchouc est « tacky », il est ramolli dans sa masse, ce qui est un signe d'oxydation et de dégradation, défaut beaucoup plus grave).

Caoutchouc insuffisamment traité : Ce terme désigne les parties de caoutchouc qui ont été insuffisamment fumées et séchées.

Caoutchouc faible : Se dit des feuilles qu'on peut déchirer ou casser facilement par un essai de traction.*

Caoutchouc vierge : C'est un caoutchouc dans lequel il subsiste une partie de l'humidité du coagulum et qui présente ainsi, examiné par transparence, un aspect opaque au lieu de translucide. Il y a à faire la distinction entre le caoutchouc vierge et le caoutchouc blanchâtre (bleached), ce dernier étant un caoutchouc séché complètement et qui a ensuite réabsorbé accidentellement de l'humidité.

- Pour les granules compacts

Les caoutchoucs granulés dont la teneur en impuretés, en cendres, en matières volatiles, en azote, la plasticité et la couleur ne répond pas de l'iso 2000, spécialement des caractéristiques reprises dans l'article 4 du présent Arrêté.

Article 33

La République Démocratique du Congo produit du caoutchouc naturel aux qualités suivantes :

a) Feuilles fumées :

- Qualité supérieure : cinq (5) qualités :

1. Ribbed smoked sheets 1 (« RSS 1 »)

Feuilles de caoutchouc uniformément fumées, de coloration homogène ; clair translucide. Longueur et largeur des feuilles minima celles de la balle. Le caoutchouc doit être sec, propre, sain, fort, exempt d'impuretés, de caoutchouc mal coagulé, rouillé, bulles, tâches, et substances étrangères.

2. Ribed smoked sheets 2(RSS2) :

Feuilles de caoutchouc uniformément fumées de coloration homogène : brun clair. Longueur et largeur de feuilles minimum celles de la balle. Le caoutchouc doit être sec, propre, sain, fort exempt de caoutchouc mal coagulé, tâches et substances étrangères. Sont tolérées quelques petites bulles et points faibles de charbons s'ils sont dispersés dans la feuille.

3. Ribbed smoked sheet 3(RSS3) :

Feuilles de caoutchouc moins uniformément fumées, de coloration non homogène jusque brun foncé pouvant présenter quelques tâches de suie ou de traces fines de charbon. Feuilles de longueur et largeur inférieures à celles des balles sont tolérées. Le caoutchouc doit être : sec, sain, fort exempt de caoutchouc mal coagulé, tâches, rouille ou substances étrangères. Sont tolérées quelques petites bulles.

4. Ribbed smoked sheets 4(RSS4) :

Feuilles de caoutchouc trop fumées, pouvant présenter des tâches translucides.

Feuilles de dimensions variables. Le caoutchouc doit être : sec, sain, fort, exempt de caoutchouc mal coagulé, tâches et substances étrangères. Sont tolérées quelques petites bulles, de petites particules d'écorce, ainsi que quelques tâches de rouille.

5. Ribbed smoked sheets 5(RSS5) :

Feuilles de caoutchouc de dernière qualité trop peu ou trop fumées, pouvant présenter de tâches claires. Feuilles de dimensions variables. Le caoutchouc doit être sec, sain, fort, exempt de caoutchouc mal coagulé et de substances étrangères. Sont tolérées de bulles, de particules d'écorce et de caoutchouc très légèrement collant.

- Feuilles de qualités inférieures : six qualités.

1. Cutting « CUT » : Morceaux de feuilles provenant du découpage des cheets classés pour enlever les parties déformées ou souillées ou celles contenant des impuretés des bulles, de points d'écorce etc. Exempts de moisissures humides, ou de caoutchouc échauffé et poisseux.

2. Lumps : Caoutchouc provenant des coagulations spontanées, exempt de moisissures humides et de caoutchouc échauffé et poisseux, ainsi que des zones blanches.

3. Skimming « SK » : Déchets provenant principalement des mousses coagulées. Feuilles exemptes de moisissures humides ou de caoutchouc échauffé et poisseux.

4. Washings « wash » : Feuilles d'épaisseur irrégulière provenant principalement des récupérations de latex, des eaux de lavage, ou de latex du fond des tanks. Feuilles exemptes de moisissures humides ou des caoutchoucs échauffés et poisseux.

5. Compunds « comp » : Mélange de scraps provenant essentiellement des rigoles de saignées et des godets, exempt de caoutchouc humide ou de caoutchouc échauffé et poisseux. Sont tolérés des fins points d'écorce par endroit.

6. Scrap : Produits provenant du grattage de latex coagulé spontanément sur les rigoles de saignée, de godets ou le long de l'arbre, exempt de moisissures humides ou de caoutchouc échauffé et poisseux. Sont tolérées de petites particules d'écorce par endroit.

a) Des granulés ou produits de TSR

La République Démocratique du Congo produit des granulés de grade TSR 20 aux caractéristiques techniques suivantes :

Nature	Teneur en %
- Impureté	0,12
- Cendres	0,60
- Azote	0,60
- Matière volatile	0,80
- P.O	30
- P.R.I	50
- Couleur	Brun

b) Le latex concentré liquide

Le liquide doit titrer au minimum 60% de caoutchouc.

Article 34

Sont admis à l'exportation les feuilles fumées de qualité supérieure, les granulés TSR de caractéristiques techniques reprises à l'art. 33 point b et le latex concentré liquide qui titre au minimum 60 % de caoutchouc également à l'art. 33 point c.

Les caoutchoucs de qualité inférieure pourront être exportés dans les conditions qui feront l'objet d'une réglementation particulière.

c) Mode opératoire

Article 35

L'échantillonnage global est effectué sur les lots présentés au contrôle. Le prélèvement élémentaire est effectué avec un appareillage spécifique selon les critères en usage.

Article 36

L'échantillon pour analyse est préparé en prélevant de l'échantillon global mélangé des morceaux des feuilles des balles destinées à l'exportation. Ce dernier est divisé en trois parties :

- La première est mise à la disposition de l'exportateur, en sachet cacheté au sceau de l'ONC.
- La deuxième partie placée en récipient métallique bien fermé ; étant conservée par l'ONC pour référence ultérieure éventuelle, pendant 6 mois à partir de la date de l'exportation ;
- La troisième partie soumise à l'examen.

Article 37

Le résultat de l'examen de l'échantillon moyen basé sur le mode d'usage retenu (physique ou visuel pour les feuilles et les crêpes chimiques pour le granulé et le latex concentré liquide) est certifié par un panel de 3 taxateurs de l'ONC, et consigné dans un CQ.

Section 4 : Du quinquina

a. Classification

Article 38

La classification du quinquina est déterminée par la teneur en quinine alcaloïde Anhydre (QAA).

b. Description technique

Article 39

Il est créé sept « 7 » catégories de quinquina à l'exportation :

Catégories I, II, III, IV, V, VI, VII.

Catégorie I :

Lots de quinquina de la catégorie I sont constitués des dérivées d'écorces de quinquina de même variété, obtenus après traitement, d'aspect général et de couleur homogène.

Les totaquina sont sains, secs, propres et exempts des défauts. La teneur en QAA de la Poudre de totaquina est égale ou supérieure à 75% ;

Catégorie II : Les lots de quinquina de cette catégorie sont formés d'écorces de quinquina de la même variété, d'aspect général et de couleur homogène. Ils sont sains, secs, propres et exempts de défauts visibles. La teneur en QAA varie de 7,5 à 9,5%.

Catégorie III : Les lots de quinquina de cette catégorie sont constitués d'écorces de quinquina de même variété, d'aspect général et de couleur homogène. Ils sont sains, secs et exempts des défauts visibles et de matières étrangères. La teneur en QAA est de 7%.

Catégorie IV : Les lots de quinquina de cette catégorie sont formés d'écorces de quinquina de même variété, d'aspect général et de couleur homogène. Ils sont sains, secs et exempts de défauts visibles et de matières étrangères. La teneur en QAA est de 6,5%.

Catégorie V : Les lots de quinquina de cette catégorie sont formés d'écorces de quinquina de même variété, d'aspect général et de couleur homogène. Ils sont sains, secs et exempts de défauts visibles et de matières étrangères. La teneur en QAA est de 6%.

Catégorie VI : Les lots de quinquina de cette catégorie sont formés d'écorces de quinquina de même variété, d'aspect général et de couleur homogène. Ils sont sains,

secs et exempts de défauts visibles et de matières étrangères. La teneur en QAA est de 5,5%.

Catégorie VII : Les lots de quinquina de cette catégorie sont formés d'écorces de quinquina de même variété. Ils sont sains, secs et exempts de défauts visibles et de matières étrangères.

La teneur en QAA est de 5%.

Article 40

Sont admis à l'exportation, les lots de quinquina repris à l'article 39 du présent Arrêté. Les lots de quinquina hors catégorie pourront être exportés dans des conditions qui feront l'objet d'une réglementation particulière.

c. Mode opératoire

Article 41

L'échantillonnage global doit être effectué sur les lots présentés au contrôle.

Le prélèvement élémentaire est effectué, par ouverture des sacs pris au hasard conformément à l'ISO 4072 ;

Article 42

L'échantillon pour analyse est préparé en prélevant 300 grammes au moins de l'échantillon global mélangé et ce pendant le conditionnement. Ce dernier est divisé en 3 parties :

- La 1^{re} partie est mise à la disposition de l'exportateur, en sachet cacheté au sceau de l'ONC ;
- La 2^e partie placée en récipient métallique bien fermé ; étant conservée par l'ONC pour référence ultérieure éventuelle, pendant 6 mois à partir de la date de l'exportation ;
- La 3^e partie soumise à l'examen.

Article 43

Le résultat de l'examen de l'échantillon moyen basé sur la teneur en quinine Alcaloïde anhydre (QAA) fixé par polarimétrie et spectrophotométrie est certifié par un panel de 3 taxateurs de l'ONC, et consigné dans un certificat de qualité.

Section 5 : Du Rauwolfia

a. Classification

Article 44

Les Rauwolfia congolais sont présentés sous forme d'écorces.

Le classement des Rauwolfia congolais est basé sur :

- Dimensions des racines/fragments ;

- Longueur 3-4 cm;
- Diamètre 1/2-2cm;
- Epaisseur 1 m/m;
- Coloration d'écorces (rhytidome) brunâtre, terne, gris sale, mate ;
- Aspect général des écorces : ridé, peu épaisse, duveteuse ;
- Teneur en alcaloïdes totaux 4-6 %;
- Teneur en reserpine 0,4-0,5 %.

b. Description technique

Article 45

Il est créé une qualité unique de Rauwolfia de la République Démocratique du Congo ainsi dénommée Rauwolfia RDC Exportable.

La teneur en reserpine est le critère dominant de la classification des Rauwolfia congolais. Elle est de 0,4 – 0,5 %.

Article 46

Sont admis à l'exportation les lots de rauwolfia faisant l'objet de l'article 45 du présent Arrêté.

Les lots de rauwolfia de qualités différentes à celles reprises à l'article 45 ci-dessus pourront être exportés dans des conditions qui feront l'objet d'une réglementation particulière.

c. Mode opératoire

Article 47

L'échantillonnage global doit être effectué sur les lots présentés au contrôle.

Le prélèvement élémentaire est effectué dans les différents sacs pris au hasard suivant les usages commerciaux.

Article 48

L'échantillon pour analyse est préparé en prélevant 600 grammes au moins de l'échantillon global mélangé de 1800 gr. Ce dernier est divisé en 3 parties :

- La 1^{re} partie est mise à la disposition de l'exportateur, en sachet cacheté au sceau de l'ONC ;
- La 2^e partie placée en récipient métallique bien fermé ; étant conservée par l'ONC pour référence ultérieure éventuelle, pendant 6 mois à partir de la date l'exportation ;
- La 3^e partie est soumise à l'examen.

Article 49

Le résultat de l'examen de l'échantillon moyen basé sur la teneur en réserpine fixée par analyse chimique est certifié par un panel de 3 taxateurs de l'ONC, et consigné dans un certificat de qualité.

Section 6 : De la vanille

a. Classification

Article 50

L'évaluation qualitative de la vanille entière ou non et de la poudre de vanille est déterminée par les défauts et dimensions de la gousse, la teneur en eau et en vanilline.

b. Description technique

Article 51

Il est créé en République Démocratique du Congo 6 qualités commerciales suivantes pour les gousses entières de la vanille faisant l'objet de l'article 9.

CGO1 NF, CGO1 F, CGO2 NF, CGO2 F, CGO3 NF, CGO3 F.

➤ Vanilles congolaises CGO1 NF :

doivent être des gousses entières non fendues, souples et saines, de bonne flaveur, de couleur uniforme brun chocolat ou noirâtre, luisante et d'aspect onctueux d'une longueur minimale de 20 cm, d'une teneur en eau maximale de 30 % avec un diamètre moyen de 7 à 10 mm pouvant présenter quelques tâches ou ragues ne dépassant pas le 1/3 de la longueur ;

➤ Vanilles congolaises CGO1 F :

gousses de mêmes caractéristiques que celles de la vanille CGO1 NF, mais fendues.

➤ Vanilles congolaises CGO2 NF

Sont constituées des gousses entières non fendues, saines et souples, de bonnes flaveur, de couleur uniforme plus ou moins jaunâtre, d'une longueur minimale de 15 cm, d'une teneur en eau maximale de 20 %, d'un diamètre moyen de 4 à 6 mm pouvant présenter plusieurs tâches ou ragues ;

➤ Vanilles congolaises CGO2 F :

Sont constituées de gousses de mêmes caractéristiques que le CGO2 NF mais fendues ;

➤ Vanilles congolaises CGO3 NF :

Sont constituées des gousses entières non fendues saines, sèches de bonne flaveur de couleur uniforme jaunâtre, d'une longueur minimale de 10 cm, d'une teneur en eau maximale de 12 %, avec un diamètre moyen de 2 à 3 mm pouvant présenter de nombreuses tâches ou ragues ;

➤ Vanilles congolaises CGO3 F :

- sont constituées des gousses entières non

fendues de mêmes caractéristiques que CGO3 NF mais fendues.

c. Mode opératoire

Article 52

L'échantillonnage global doit être effectué sur les lots présentés au contrôle. Le prélèvement élémentaire est effectué conformément à l'ISO 948 épices échantillonnage.

Article 53

La vérification portera sur les caisses des lots à l'exportation.

Le prélèvement élémentaire est effectué avec un appareil d'échantillonnage approprié dans les différentes parties des caisses suivant l'ISO 28 25 épices.

Article 54

L'échantillon global mélangé est de 600 g.

Il est divisé en 3 parties égales :

- La 1^{re} partie est mise à la disposition de l'exportateur, en sachet cacheté au sceau de l'ONC ;
- La 2^e partie placée en récipient métallique bien fermé ; étant conservée par l'ONC pour référence ultérieure éventuelle, pendant 6 mois à partir de la date de l'exportation ;
- La 3^e partie soumise à l'examen.

Article 55

Le résultat de l'examen de l'échantillon moyen, basé sur les défauts, la teneur en eau, les dimensions et la teneur en vanilline de la gousse fixée par spectrophotométrie, est certifié par un panel de 3 taxateurs de l'ONC.

Article 56

Sont admis à l'exportation les lots de vanille faisant l'objet de l'article 51 du présent Arrêté.

Les lots de vanille de qualités différentes à celles décrites à l'article 51 ci-dessus pourront être exportés dans des conditions qui feront l'objet d'une réglementation particulière.

Section 7 : Du pyrèthre

a. Classification

Article 57

Le classement du pyrèthre congolais est basé sur l'analyse chimique.

b. : Description technique

Article 58

Il est créé pour toutes les espèces botaniques faisant objet de l'article 9, trois types commerciaux suivants :

- Pyrèthre en fleur ;
- Pyrèthre en poudre ;
- Pyrèthre en extrait.
 - Pour le pyrèthre en fleur :
 - obtenu à partir des feuilles séchées
 - la teneur en oléorésine : pyrethrol % ;
 - la teneur en alcaloïdes : pyrèthrine ...1,5- 2 % ;
 - la teneur en essence %.
 - Pour le pyrèthre en poudre :
 - obtenu par broyage des feuilles séchées
 - la teneur en oléorésine : pyrethrol% ;
 - la teneur en alcaloïdes : pyrèthrine 1,5 – 2 % ;
 - la teneur en essence %.
 - Pour le pyrèthre en extrait :
 - obtenu par distillation des fleurs séchées
 - la teneur en oléorésine : pyrethrol % ;
 - la teneur en alcaloïdes : pyrèthrine 25 % ;
 - la teneur en essence%.

Article 59

Sont admis à l'exportation les lots de pyrèthre faisant l'objet de l'article 51 du présent Arrêté.

Les lots de pyrèthre de qualités différentes à celles définies à l'article 58 ci-dessus pourront être exportés dans des conditions qui feront l'objet d'une réglementation particulière.

c. Mode opératoire

Article 60

L'échantillon pour laboratoire est préparé en prélevant de l'échantillon global mélangé les fleurs ou poudres de pyrèthre destiné à l'exportation.

L'échantillon global mélangé de 1500 gr est divisé en trois parties.

- La première partie est mise à la disposition de l'exportateur en sachet cacheté au sceau de l'Office National du Café ;
- La deuxième partie placée en récipient métallique étant conservée par l'Office National du Café pour référence ultérieure éventuelle, pendant 6 mois à partir de la date de l'exportation,
- La troisième partie est soumise à l'analyse.

Article 61

Le résultat de l'examen de l'échantillon moyen basé sur la teneur en oléorésine (pyrethrol) en alcaloïdes (pyréthrine) et en essence fixé par analyse chimique est certifié par un panel de trois taxateurs de l'Office National du Café et consigné dans un certificat de qualité.

Article 62

Ne sont pas soumis au certificat de qualité, les exportations documentaires portant sur un poids maximum de 30 Kgs net de pyrèthre.

Toutefois est considéré comme lot unique soumis au certificat de qualité le lot de pyrèthre de 60 Kgs net.

Section 8 : Du gingembre

a. Classification

Article 63

La classification du gingembre est déterminée par les défauts et le calibre.

Le calibre du gingembre est déterminé par le poids de manière suivante :

Code calibre	Poids (grammes)
A	300
B	200
C	150

On entend par défauts :

- Pourriture ;
- Altérations profondes;
- Défauts de l'épiderme non sec ;
- Écorchures graves ;
- Dommages causés par les ravageurs ;
- Humidité excessive ;
- Meurtrissures ;
- Signe de bourgeonnement ;
- Flétrissement ;
- Présence des odeurs et saveurs étrangères.

b. Description technique

Article 64

Il est créé pour l'espèce botanique faisant l'objet de l'article 11, trois catégories de gingembre suivantes : catégorie I, II, III.

Catégorie I.

Les lots de gingembre de la catégorie I sont constitués de gingembre de Calibre A et de qualité supérieure.

Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Les racines sont bien formées, propres et exemptes de défauts à l'exception des très légères altérations superficielles pour autant que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation, ou à sa présentation dans l'emballage.

Les tolérances de qualité et de calibre sont de 5 % en nombre ou en poids du gingembre ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou exceptionnellement admis dans les tolérances de cette catégorie ou ne peuvent pas satisfaire aux spécifications de calibre.

Catégorie II.

La catégorie II est formée de lots de gingembre de calibre B et de bonne qualité.

Ils présentent les caractéristiques de la variété et/ou type commercial.

Les racines sont fermes, sans signes de flétrissement ou de déshydratation et sans bourgeonnement.

Elles peuvent présenter des légers défauts ci-dessous, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

Défauts : Légers défauts de l'épiderme dus au frottement, à condition qu'ils soient cicatrisés et secs et que la surface totale affectée ne dépasse pas 10 % de la surface du rhizome.

Les tolérances de qualité et de calibre sont de 10 % en nombre ou en poids du gingembre qui ne correspondent pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celle de la catégorie III, ou exceptionnellement admis dans les tolérances de cette catégorie ou qui ne peuvent pas satisfaire aux spécifications de calibre.

Catégorie III.

La catégorie III comprend les lots de gingembre qui ne peuvent pas être classés dans les catégories I et II, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies au point A1 et A2 ci-dessous.

Les racines doivent être raisonnablement fermes. Les lots de gingembres de la catégorie III peuvent présenter les défauts ci-dessous, à condition que les racines conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation.

Défauts de l'épiderme dus au frottement à condition qu'ils soient cicatrisés et secs et que la surface totale affectée n'excède pas 15 % de celle du gingembre premiers signes de bourgeonnement (pas plus de 10 % en poids par unité de présentation) ;

Légers dommages causés par les ravageurs ;

Fissures, coupures cicatrisées à condition qu'elles soient complètement sèches ; Meurtrissures ; Légères traces de terre.

Les tolérances de qualité et de calibre sont de 10 % en nombre et en poids de gingembre ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie, ni aux caractéristiques minimales, à l'exception des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération qui les rendent impropres à la consommation ou des gingembres qui ne peuvent pas satisfaire aux spécifications de calibre.

Article 65

Sont admis à l'exportation, les lots de gingembre faisant l'objet de l'article 64 du présent Arrêté.

Les lots de gingembre de qualités différentes à celles reprises à l'article 64 ci-dessus pourront être exportés dans des conditions qui feront l'objet d'une réglementation particulière.

c. Mode opératoire**Article 66**

L'échantillonnage global doit être effectué sur les sacs/filets des lots présentés au contrôle par l'Office National du Café.

Le prélèvement élémentaire est effectué conformément à l'ISO 948/échantillonnage.

Article 67

L'échantillon pour analyse est préparé sur base de l'échantillon global mélangé de 2 kg suivant ISO 948 Épices. Ce dernier est divisé en 3 parties :

- La 1^{re} partie est mise à la disposition de l'exportateur, en sachet cacheté au sceau de l'Office National du Café ;
- La 2^e partie placée en récipient métallique bien fermé ; étant conservée par l'Office National du Café pour référence ultérieure éventuelle, pendant 6 mois à partir de la date de l'exportation ;
- La 3^e partie soumise à l'examen.

Article 68

Le résultat de l'examen de l'échantillon moyen basé sur les défauts et le calibre est certifié par un panel de 3 taxateurs de l'Office National du Café, et consigné dans un certificat de qualité.

Titre IV : De l'emballage et du marquage

Section I : Emballage

Article 69

Les cafés, les cacao et le rauwolfia destinés à l'exportation sont emballés dans les sacs neufs en jutes bien cousus de poids nets uniformes respectifs de 60, 50 et 50 kgs chacun.

Les caoutchoucs destinés à l'exportation doivent être conditionnés en balles de 50 ou 60 kgs/102 ou 114 kgs pour les sheets fumés et les crêpes. En balle de 33,3 kgs pour les granulés. En touque de 50 kgs pour le latex concentré liquide.

Les quinquinas destinés à l'exportation doivent être d'abord emballés en sacs de polyéthylène, puis selon le cas en sacs de jute ou en caisson de bois de 50 kgs. Le contenu de chaque emballage doit être homogène, de même variété ou de même origine.

Les gousses de vanille destinées à l'exportation doivent être réunies en paquets de gousse de même longueur, de même qualité.

Les paquets de gousses de vanille seront attachés en leur milieu par un lien unique. Pour les vanilles fendues, un deuxième lien est toléré à l'extrémité fendue ;

Les paquets de vanilles sont mis dans des emballages propres, sains, étanches et en matières non susceptibles d'avoir une action nocive sur les produits (boîte en fer blanc).

Chacun des emballages élémentaires sera garni intérieurement d'un papier paraffiné. Il contiendra un poids net de 5 à 15 kgs.

Les lots de pyrèthre destinés à l'exportation doivent être emballés en balles garnies de jutes cerclées pesant 209 Kgs.

Le gingembre est conditionné en sacs de polyéthylène ou filets garnis de feuille de 25 ou 50 Kgs de façon à assurer, le transport, la conservation et la qualité du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être neufs, propres, de nature à ne pas causer aux produits d'altération externe ou interne.

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité d'hygiène, de ventilation et de résistance pour garantir les bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation de produit.

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que du gingembre de même origine, variété et/ou type commercial, qualité, calibre.

Le conditionnement doit répondre au code d'usage international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et des légumes frais (CAC/RCP/44-1995, Amd 1-2004).

Section II: Marquage

Article 70

Les emballages requis à l'exportation des produits agricoles repris sur le présent Arrêté à l'exception du gingembre portent les indications suivantes en majuscules, lettres écrites avec l'encre indélébile :

- ❖ Produce of DRC
- ❖ Tête de léopard
- ❖ Code du pays
- ❖ Code de l'exportateur
- ❖ Nature du produit
- ❖ N° d'identification du lot
- ❖ Qualité du lot
- ❖ N° du certificat de qualité en cours de validité

Article 71

Sans préjudice aux dispositions de la norme générale Codex pour l'étiquetage de denrées alimentaires préemballées (Codex Stan1-1985 Rev 16-1991), l'emballage du gingembre doit porter des spécifications reprises à l'article 70 du présent Arrêté.

Titre V : Empotage et sortie des produits agricoles à l'exportation

Article 72

Les opérations d'empotage doivent se faire sous la supervision de l'Office National du Café en présence des agents d'autres services étatiques qualifiés. A cet effet, les exportateurs ou leurs mandataires sont tenus de présenter à l'Office National du Café, auprès de service export, tous les documents liés à l'exportation ainsi que le programme des empotages et indication des sites des opérations.

Article 73

Les exportations des produits agricoles repris dans le présent Arrêté doivent s'effectuer aux points de sortie agréés et codifiés par les organismes internationaux compétents en la matière.

Titre VI : Documents de l'Office National du Café requis à l'exportation

Article 74

L'exportation des produits agricoles destinés à l'exportation est soumise à l'obtention des documents suivants :

- Le certificat de qualité « CQ » émis et dûment signé par l'ONC ;
- Le certificat d'origine international (COI) selon le cas ;

- Le contrat de vente préalablement validé par l'ONC.

Titre VII : Pénalités

Article 75

Sans préjudice des peines prévues par loi, sera passible d'une amende équivalente à la valeur du lot du produit agricole destiné à l'exportation repris dans le présent Arrêté, quiconque aura enfreint les dispositions sur la réglementation en vigueur en matière de commerce des produits agricoles en RDC notamment la fraude quantitative, tarifaire, documentaire et qualitative.

Titre VIII : Dispositions finales

Article 76

Sont abrogées, toutes les dispositions antérieures contraires au présent Arrêté.

Article 77

Le Secrétaire général à l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent Arrêté qui sort ses effets à la date de sa signature.

Fait à Kinshasa, le 1^{er} avril 2016
Prof Emile Christophe Mota Ndong

Ministère de la Recherche Scientifique et Technologie

Arrêté ministériel n° 001/MINRST/CAB.MIN/DMK/JMK/2015 du 04 février 2015 portant nomination des membres du cabinet du Ministre de la Recherche Scientifique et Technologie

Le Ministre de la Recherche Scientifique et Technologie,

Vu la Constitution de la République Démocratique du Congo telle que modifiée et complétée à ce jour, spécialement en ses articles 90 et 93 ;

Vu la Loi n° 81-003 du 17 juillet 1981 telle que modifiée et complétée à ce jour portant statut du personnel de carrière des services publics de l'Etat ;

Vu l'Ordonnance n° 12/007 du 11 juin 2012 portant organisation et fonctionnement du Gouvernement, modalités pratiques de collaboration entre le Président de la République et le Gouvernement ainsi qu'entre les membres du Gouvernement ;

Vu l'Ordonnance n° 12/008 du 11 juin 2012 fixant les attributions des Ministères ;

Vu l'Ordonnance n° 14/078 du 7 décembre 2014 portant nomination des Vice-premiers Ministres, des Ministres d'Etat, des Ministres et des Vice-ministres ;

Vu le Décret n° 12/024 du 19 juillet 2012 portant organisation et fonctionnement des Cabinets ministériels ;

Considérant la nécessité et l'urgence ;

ARRETE

Article 1

Est nommé Directeur de cabinet : Professeur Florimond Nyamoga Kabanda

Article 2

Est nommé Directeur de cabinet adjoint : Professeur Valentin Kanda Nkula

Article 3

Sont nommés conseillers aux fonctions en regard de leurs noms, les personnes ci-après :

1. Conseiller juridique : Anicet Hénoch Nkwimi Akol
2. Conseiller administratif : Simon Kadima Kabangu
3. Conseiller financier : Georges Mbaya Kabongo
4. Conseiller chargé de la recherche privée : Aty's Kabongo Kalonji
5. Conseiller chargé des sciences naturelles : Felly Kalala Ilunga
6. Conseiller chargé des sciences de l'ingénieur : Pierre Bukasa Dickemen
7. Conseiller chargé de la recherche publique et universitaire : André Zana Ndontoni.

Article 4

Est nommé chargé de mission :

1. Dieudonné Mutombo Kazadi

Article 5

Sont nommés chargés d'Etudes :

1. Zacharie Shaminga Mbakama
2. Gisèle Poso Nduwa
3. Jean-Eddy Bakatubia Kamba
4. Patrick Tshimanga Nkashama

Article 6

Est nommé Secrétaire particulier du Ministre : Patrick Bondo Kandolo.