

Fitiavana-Tanindrazana-Fandrosoana

MINISTERE DU COMMERCE ET DE LA CONSOMMATION

ARRETE MINISTERIEL N° 14598/2017

Fixant le Règlement technique du Black Eyes destiné à l'exportation.

LE MINISTRE DU COMMERCE ET DE LA CONSOMMATION,

- Vu la Constitution;
- Vu la loi n°97 -024 du 14 Août 1997 portant Régime national de normalisation et de certification des produits, biens et services;
- Vu la Loi n°2005-202 du 20 octobre 2005 sur la Concurrence;
- Vu le Décret n° 2006-681 du 12 Septembre 2006 portant réglementation du Contrôle du Conditionnement;
- Vu le Décret n°2014- 296 du 13 mai 2014 fixant les attributions du Ministre du Commerce et de la Consommation ainsi que l'organisation générale de son Ministère;
- Vu le Décret n° 2016-250 du 10 Avril 2016 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement;
- Vu le Décret n° 2016- 265 du 15 avril 2016 modifié et complété par le Décret 2016-460 du 11 mai 2016, le Décret 2017-148 du 02 Mars 2017, le Décret 2017-162 du 20 Avril 2017 portant nomination des membres du Gouvernement ;
- Vu l'Arrêté régional n°039/15 -REG-BN/CR du 23 Novembre 2015 portant réglementation de la filière Black eyes dans la Région de Boeny

A R R E T E :

Article premier. Le présent Arrêté fixe les caractéristiques de qualité auxquelles doivent se conformer les espèces de Niébé ***Vigna unguiculata (L.)*** Variété Black Eyes ou « lojy » ou « haricot à œil noir » pour être admises à l'exportation.

TITRE I

DEFINITIONS

Article 2.

On appelle :

Grain ridé : tout grain dont le tégument est plissé ou ridé sur plus d'un quart de sa surface totale.

Grain brisé : tout grain dont le tégument est fendu ou brisé.

Grain cassé: tout grain dont le cotylédon est cassé.

Grain avorté : grain mal venu, léger, n'ayant pas atteint son développement complet.

Grain moisi : tout grain présentant une ou plusieurs traces de moisissure extérieurement ou intérieurement.

Grain altéré : tout grain ayant subi une altération ou une décomposition.

Grain parasité : tout grain contenant des insectes vivants ou morts.

Grain bruché : tout grain présentant une ou plusieurs traces d'attaque de bruche.

Grain piqué: tout grain portant un ou plusieurs trous quelle qu'en soit la cause et l'importance.

Grain taché : tout grain ou partie de grain dont le tégument porte une tache quelle qu'en soit la cause et l'importance.

Impureté végétale : toute matière autre que les graines de black eyes, mais issue du black eyes.

Matière étrangère : toute matière autre que les impuretés végétales définies ci-dessus notamment : pierre, bois, autres graines, etc...

TITRE II

CARACTERISTIQUES DE QUALITE

Article 3. Sous réserve des tolérances admises pour chaque type du classement, les lots black eyes exportés, visés par le présent Arrêté doivent présenter les caractéristiques minimales suivantes :

- appartenir uniquement à la famille Fabaceae, genre Vigna et espèce « ***Vigna unguiculata (L.)*** » variété Black Eyes,
- être présentés par lots constitués de black eyes issus d'une même campagne de récolte et récoltés à complète maturité,
- être exempt d'odeurs et de goûts anormaux, de souillures (impuretés d'origine animale, y compris les insectes morts) en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine.
- être exempt d'insectes vivants et/ou morts notamment charançons ou bruches,
- être sec avec un taux d'humidité compris entre 10% à 15%.

CLASSIFICATION QUALITATIVE

Article 4. Les grains à exporter ne doivent contenir aucun grain bruché, moisi, altéré, piqué, avorté, brisé et taché et doivent être exempts d'impuretés végétales et d'insectes vivants et/ou morts.

La classification qualitative des black eyes est récapitulée dans le tableau ci-dessus.

CATEGORIE	QUALITE	TOLERANCE
QUALITE EXTRA SUPERIEURE: GRADE 1	Les grains de cette catégorie doivent être : entiers, sains, blancs ou blancs cachés et lisses, calibrés et triés à la main, nettoyés à la machine	nombre de grains par 100 grammes compris entre 440 - 480 1.5% de défaut (grain ridé, piqué, avorté, brisé, cassé et taché) 0,5% de corps étranger
QUALITE EXTRA : GRADE 2	Les grains de cette catégorie doivent être : entiers, sains, blancs ou blancs cachés et lisses, calibrés et triés à la main, nettoyés à la machine	nombre de grains par 100 grammes compris entre 480 - 520 0,5% de corps étrangers 1,5% de défaut (grain ridé, piqué, avorté, brisé, cassé et taché)
QUALITE SUPERIEURE : GRADE 3	Les grains de cette catégorie doivent être : entiers, sains, blancs ou blancs cachés et lisses, calibrés et triés à la main, nettoyés à la machine,	nombre de grains par 100 grammes est supérieur à 520 - 670 0,5% de corps étrangers 0,5% de matières végétales 1% de défaut (grain ridé, piqué, avorté, brisé, cassé et taché)
QUALITE COURANTE : GRADE 4	Les grains de cette catégorie doivent être : entiers, nettoyés à la machine, exempts des insectes vivants et/ou morts. mais peuvent contenir des grains bruchés, altérés, piqués, brisés, cassés et des traces de moisissure	Nombre de grains par 100 grammes supérieur à 670 1% de corps étrangers 1% de matières végétales 4% de défaut (grain ridé, piqué, avorté, brisé, cassé et taché)

Cette catégorisation s'applique aux grains ayant un taux d'humidité compris entre 10% et 15%.

Article 5. Est classé dans les écarts de triage, les grains non marchands issus des défauts et autre, en général destinés à l'alimentation animale, ne figurant pas dans la catégorisation de la classification qualitative provenant du triage manuel et dont les spécifications dépendent du contrat de l'exportateur avec l'importateur.

Article 6. Le pourcentage d'écart de triage accepté ne doit pas excéder 15% de la quantité d'achat effectué par l'exportateur.

TITRE III

EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

Article 7. Les grains de Black eyes stockés en magasin ou en bâche doivent être traités avec des

pesticides non toxiques et homologués.

Article 8. Les locaux utilisés à l'entreposage des Blacks eyes devront être à parois lisses, bien aérés, sans fissures et à sol dur et imperméable. Ils devront être fréquemment traités par des pesticides homologués.

Article 9. Les locaux, les magasins ou les bâches utilisés pour l'entreposage des Blacks eyes doivent recevoir l'agrément préalable du Poste de Contrôle du Conditionnement ou du Département en charge de la Qualité et du Conditionnement au niveau central.

Article 10. Les matériaux d'emballage, doivent être fabriqués avec des matériaux sans danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés. Ils ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirable.

Article 11. Les emballages utilisés doivent être des sacs neufs ou non, mais en bon état, sans reprise ni pièce, sans aucune marque ancienne visible et déjà traités (désinfectés). Ils doivent être propres, robustes et d'une tare identique pour chaque lot. Les sacs doivent être solidement cousus ou scellés de 25 kg ou de 50 kg environ. Ils doivent préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit

TITRE IV

ETIQUETAGE ET MARQUAGE

Article 12. Seront expédiées les sacs destinés à l'emballage des blacks eyes, marqués sur une face au moins, de façon apparente et indélébile les inscriptions suivantes :

- Identification : nom et adresse
- Date de conditionnement : Jour - mois - année
- Année de récolte
- Date d'expiration : 2 ans après année de récolte
- Nature du produit
- Origine du produit : pays et région
- Numéro d'ordre du lot,
- Marque spéciale choisie par chaque exportateur,
- Indicatif du Territoire : MG ou Madagascar
- Indicatif du type de classement :
- Qualité Extra Supérieur : **GRADE 1**
- Qualité Extra : **GRADE 2**
- Qualité Supérieur : **GRADE 3**
- Qualité Courante : **GRADE 4**
- Poids net
- Indicatif du port destinataire.

TITRE V

CONTROLE

Article 13. L'exportateur devra demander au Poste de Contrôle du Conditionnement, de procéder à la vérification des lots destinés à l'exportation

Les demandes de vérification doivent parvenir au Poste de Contrôle du Conditionnement huit jours francs au moins avant la date présumée d'embarquement.

La vérification porte sur 10% au moins du nombre de colis présentés au contrôle de la qualité. Toutefois, l'Agent chargé du contrôle a le droit, s'il le juge nécessaire, de procéder à la vérification d'un plus grand pourcentage, voire même de la totalité des colis qui constituent le lot.

Les sacs retenus pour la vérification doivent être prélevés au hasard dans les différentes parties du lot suivant une méthode propre au Service.

Tous les sacs sur lesquels portent les opérations de vérification doivent être marqués par l'Agent chargé du contrôle soit au plomb placé à l'extrémité de la ficelle de la fermeture du lot soit par tout autre moyen approprié.

Article 14. A l'issue du contrôle, il sera délivré un Certificat de Contrôle du Conditionnement et d'Origine (CCCO) pour les produits dont les caractéristiques sont conformes à ce présent Arrêté. La validité de ce certificat est fixée à un maximum de 60 jours sous réserve que nulle altération ultérieure ne vienne déprécier la qualité du produit. Passé ce délai, le lot doit subir un nouveau contrôle.

TITRE VI

ECHANTILLONNAGE

Article 15. Le prélèvement d'échantillons est effectué par les agents habilités assermentés au niveau des Postes de Contrôle du Conditionnement ou du Département en charge de la Qualité et du Conditionnement au niveau central.

Article 16. Le prélèvement d'échantillons sur les sacs retenus s'effectue soit par sondage et soit par vidage des sacs.

Par sondage : les sacs à vérifier sont sondés à différentes hauteurs.

Par vidage : les sacs à vérifier sont ouverts et vidés sur une aire cimentée ou une bâche.

L'échantillon moyen final: les différentes prises d'essais doivent être groupées et soigneusement brassées; on prélève un échantillon moyen final de 1.500 grammes quelle que soit l'importance du lot soumis au contrôle.

L'appréciation de la qualité s'effectue sur une prise d'essai de 1000g.

TITRE VII

SANCTIONS ET INFRACTIONS

Article 17. Tout lot reconnu non conforme aux caractéristiques énoncées dans le présent Arrêté ne sera pas autorisé à l'exportation.

Article 18. Les infractions au présent Arrêté sont constatées, poursuivies et réprimées conformément à l'Article 12 de la loi 97-024 du 10 Août 1997 portant régime national de normalisation, de certification des produits, biens et service ainsi que la loi n°2005-020 sur la Concurrence.

TITRE VIII

DISPOSITIONS FINALES

Article 19. Le présent Arrêté prend effet dès la date de sa signature et sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

Antananarivo, le 14 juin 2017

Le Ministre du Commerce et de la Consommation,

TAZAFY Armand