

REPOBLIKAN'I MADAGASIKARA

Fitiavana-Tanindrazana-Fandrosoana

MINISTERE DU COMMERCE

ET DE LA CONSOMMATION

MINISTERE AUPRES DE LA PRESIDENCE CHARGE

DE L'AGRICULTURE ET DE L'ELEVAGE

DECRET N° 2017-1165

Fixant le Règlement technique de la fève du cacaoyer de l'espèce

Theobroma cacao L, destiné à l'exportation.

LE PREMIER MINISTRE, CHEF DU GOUVERNEMENT,

- 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° 2005-020 du 17 octobre 2005 sur la Concurrence ;
- Vu le Décret n° 88.070 du 02 mars 1988 portant règlementation de la commercialisation et du régime des produits agricoles à Madagascar et son annexe ;
- Vu le Décret n° 2006-681 du 12 septembre 2006 portant règlementation du Contrôle du Conditionnement ;
- Vu le Décret n° 2008-771 du 28 juillet 2008 fixant les conditions d'application de la Loi n° 2005-020 du 17 octobre 2005 sur la Concurrence ;
- 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 les Décrets n° 2016-460 du 11 mai 2016, n° 2017-148 du 02 mars 2017, n° 2017-262 du 20 avril 2017, n° 2017-590 du 17 juillet 2017, n° 2017-724 du 25 août 2017 et n° 2017-953 du 12 octobre 2017, portant nomination des membres du gouvernement;

- En conseil du Gouvernement,

DECRETE :

Article premier. Le présent Décret fixe les caractéristiques de qualité auxquelles doivent se conformer les grains de cacao communément appelées “fèves” issus de l’espèce **Theobroma cacao L.**, destinés à l’exportation.

TITRE PREMIER

DEFINITION ET QUALITE

Article 2. On appelle :

Fèves fraîches : Graines du cacaoyer (**Theobroma cacao**) qui viennent d’être extraites des cabosses destinés à être fermentées et séchées.

Fève de cacao : Ce terme désigne la graine entière qui a été fermentée et séchée.

Cacao sec (marchand) : Terme commercial désignant le produit constitué par des fèves de cacao qui ont été séchées de façon uniforme et dont la teneur en eau correspond aux spécifications du présent texte.

Cabosse ou fruit du cacaoyer : Une grosse baie allongée contenant de nombreuses graines regroupées en épis et appelées fèves de cacao.

Corps étranger : Toute substance autre que les fèves de cacao.

Adultération : une altération, par quelque moyen que ce soit, de la composition du cacao classé, ayant pour résultat que le mélange ou la combinaison qui en résulte ne correspond pas à la catégorie spécifiée, ou que la saveur ou la qualité s'en trouve affectée, ou que le volume ou la masse s'en trouve modifié.

Fèves défectueuses :

- Fève moisie : Fève de cacao dont les parties internes présentent des traces de moisissures visibles à l'œil nu.
- Fève ardoisée : Fève de cacao qui présente une couleur ardoisée sur la moitié ou plus de la surface exposée selon la méthode spécifiée dans l'**Annexe C**.
- Fève mitée : Fève de cacao dont les parties internes contiennent des insectes à un stade quelconque de développement, ou qui ont été attaquées par des insectes ayant causé des dégâts visibles à l'œil nu. Dans le cadre du présent texte, le terme «insectes» comprend également les acariens.
- Fève germée : Fève de cacao dont la coque a été percée, fendue ou rompue par la croissance du germe.
- Fève plate : Fève de cacao dont les deux cotylédons sont atrophiés au point qu'il ne soit pas possible d'obtenir une surface de cotylédon par la coupe.
- Fève à flaveur de fumée : Fève de cacao ayant une odeur ou un goût de fumée, ou montrant des signes de contamination par la fumée.
- Fève brisée : Fève de cacao dont il manque un fragment. La partie manquante étant inférieure à la moitié de la fève.
- Brisure : Fragment de fève de cacao égal ou inférieur à la moitié de la fève
- Fragment de coque : Partie de la coque vidée de l'amande.
- Fève violette : Fève de cacao qui a une partie interne violette.

TITRE II

CARACTERISTIQUES DE QUALITE

Article 3. Sous réserve des tolérances admises pour chaque type de classement, les lots de fèves de cacao exportés, visés par le présent Décret doivent présenter les caractéristiques minimales suivantes :

- avoir été fermentées, puis séchées jusqu'à ce que leur teneur en eau ne dépasse pas les 8% ;
- ne doivent pas présenter de fèves à flaveur de fumée ou autres odeurs et flaveurs anormales ou étrangères ;
- ne présente aucune trace d'adultération ;
- ne doivent contenir aucun corps étranger et des fèves défectueuses dans la limite fixée par l'article 4 ;
- doivent être exempts d'insectes vivants.

CLASSIFICATION QUALITATIVE

Article 4. Les lots de fèves de cacao sont classés d'après la proportion de fèves défectueuses révélées par la méthode d'essai spécifiée dans l'**Annexe C**, en deux catégories spécifiées dans le tableau suivant :

Classification	Standard	Supérieure
Calibre (nombre de fèves par 100 g de fèves)	≥105	≥95
Particules étrangères	≤0,1%	≤0,1%
Brisure	≤3%	≤1%
Fèves plates	≤3%	≤1%
Fèves violettes	≤18 %	≤10%
Fèves ardoisées	≤6 %	≤2%
Fèves germées	≤4%	≤1%
Fèves moisies internes	≤3%	≤1%
Fèves mitées	≤0,1%	≤0,1%

Lorsqu'une fève présente plusieurs défauts, elle doit être classée dans une seule catégorie, la moins favorable. L'ordre de gravité décroissant est le suivant :

- fèves mitées ;
- fèves moisies ;
- fèves germées ;
- fèves ardoisées ;
- fèves plates.

Le lot qui ne correspond pas à ces deux catégories standard et supérieur est considéré comme « Hors catégorie ».

La démarche de classification va de supérieur à hors-catégorie

TITRE III

ENTREPOSAGE, EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

Article 5. Les lots de fèves de cacao doivent être placés dans des entrepôts construits et utilisés de manière à maintenir leur teneur en eau suffisamment basse, eu égard aux conditions locales suivant les dispositions de l'article 10.

L'entreposage doit être fait sur des caillebotis ou des planchers laissant au-dessus du sol un espace d'au moins 7 cm pour la circulation de l'air.

Des mesures doivent être prises pour empêcher l'infestation par les insectes, les rongeurs et autres animaux nuisibles.

Article 6. Les sacs de fèves de cacao doivent être stockés de façon à ce que :

- a. chaque qualité et chaque marque soient séparées les unes des autres par un passage large d'au moins 60 cm, semblable à celui qui doit être ménagé entre les sacs et les murs de l'entrepôt ;
- b. la désinsectisation par fumigation et/ou par pulvérisation d'insecticides homologuée puisse être effectuée lorsque ceci est nécessaire suivant les réglementations en vigueur ;
- c. la contamination par des odeurs, des flaveurs ou des poussières provenant d'autres marchandises, telles que denrées alimentaires ou produits tels que pétrole, ciment, goudron, etc., soit impossible.

Article 7. La teneur en eau de chaque lot doit être vérifiée périodiquement durant l'entreposage par l'opérateur, et avant l'embarquement par les agents de contrôle.

Article 8. Les emballages utilisés doivent être en bon état, sans reprise ni pièce, sans aucune marque ancienne visible et déjà traités voir désinfectés. Ils doivent être propres, robustes et d'une tare identique pour chaque lot. En aucun cas, l'encre ou la peinture des inscriptions ne doit pouvoir entrer en contact avec la marchandise

Article 9. Les fèves de cacao doivent être expédiées uniquement dans des sacs en jute ou en fibre végétale qui ne doivent en aucun cas altérer la qualité du produit.

Article 10. L'unité de traitement et/ou de stockage des fèves de cacao doivent recevoir l'agrément préalable du Département en charge de la Qualité et du Conditionnement du Ministère en Charge du Commerce.

TITRE IV

ETIQUETAGE ET MARQUAGE

Article 11. Les caractéristiques suivantes doivent être marquées sur une face au moins, de façon apparente et indélébile, sur les sacs destinés à l'emballage des fèves de cacao à expédier :

1. Le nom de l'exportateur ;
2. Le pays de production (Origine MDG) ;
3. Le nom du produit ;
4. Le n° du lot ;
5. Tout autre signe d'identification nécessaire d'après les règlements nationaux en vigueur ;
6. L'indication de l'année de récolte est facultative ;
7. La destination est aussi facultative.

S'il n'y a pas d'indication sur la récolte, cela signifie qu'il s'agit de la récolte principale.

TITRE V

CONTROLE

Article 12. Le contrôle de la qualité suivant les spécifications prévues dans les articles 3 et 4 doivent être effectué soit par des agents de l'administration habilités soit par un organisme agréé par le Ministère en charge du Commerce par voie réglementaire.

En cas de manquement aux obligations de l'organisme agréé, le Ministère en charge du Commerce peut décider le retrait de son agrément.

Article 13. Suivant les résultats de l'analyse et conformément aux dispositions du décret n° 2006-681 du 12 Septembre 2006 portant Règlementation du Contrôle du Conditionnement, il sera délivré un Certificat de Contrôle du Conditionnement et d'Origine (CCCO) pour les produits dont les caractéristiques sont conformes au présent Décret.

Article 14. La validité de ce certificat est fixée à 60 jours sous réserve que nulle altération ultérieure ne vienne déprécier la qualité du produit. Passé ce délai, ou si le lot présente avant ce délai des signes évidents de possible dépréciation de la qualité du produit, le lot doit subir un nouveau contrôle.

TITRE VI

METHODE D'ESSAI

Article 15. Les essais doivent être effectués conformément aux prescriptions de l'**Annexe B** et de l'**Annexe C**.

TITRE VII

ECHANTILLONNAGE

Article 16. L'échantillonnage doit être effectué conformément aux prescriptions de l'**Annexe A**.

TITRE VIII

SANCTIONS ET INFRACTIONS

Article 17. Les infractions au présent Décret sont constatées, poursuivies et réprimées suivant les dispositions de l'Article 12 de la loi n° 97-024 du 10 août 1997 portant régime national de normalisation, de certification des produits, biens et service ainsi qu'aux dispositions de la loi n° 2005-020 du 20 octobre 2005 sur la Concurrence.

TITRE IX

DISPOSITIONS FINALES

Article 18. Toutes dispositions antérieures et contraires à celles du présent Décret ainsi que le décret n° 46-1474 du 15 juin 1946 concernant le conditionnement du Cacao sont et demeurent abrogées.

Article 19. Le Ministre chargé du Commerce et de la Consommation est chargé de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal Officiel de la République de Madagascar.

Fait à Antananarivo, le 20 Décembre 2017

MAHAFALY Solonandrasana Olivier

Par le Premier Ministre, Chef du Gouvernement,

Le Ministre du Commerce et de la Consommation,

NOURDINE Chabani

Le Ministre auprès de la Présidence

chargé de l'Agriculture et de l'Élevage,

RANDRIARIMANANA Harison Edmond

ANNEXES DU DECRET N°2017- 1165 DU 20 DECEMBRE 2017

**FIXANT LE REGLEMENT TECHNIQUE DE LA FÈVE DU CACAOYER
DE L'ESPÈCE *THEOBROMA CACAO L.*, DESTINÉ À L'EXPORTATION.**

ANNEXE A

Échantillonnage

1. INTRODUCTION

Les modes opératoires indiqués dans la présente Annexe sont reconnus bons dans la pratique, et il est fortement recommandé de s'y conformer toutes les fois qu'ils pourront être appliqués.

Il est admis qu'il est difficile d'établir des règles fixes valables dans tous les cas et que des circonstances particulières peuvent rendre souhaitable la modification de la méthode.

2. OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente Annexe spécifie les conditions générales de l'échantillonnage permettant de déterminer la qualité des fèves de cacao.

Elle s'applique à l'échantillonnage des fèves de cacao emballées en sacs, tel que prévoit la Norme Malagasy sur le Cacao.

3. DÉFINITIONS

Dans le cadre du présent Décret, les définitions suivantes sont applicables :

- Livraison : Quantité de fèves expédiée ou transférée en une seule fois dans le cadre d'un contrat particulier ou d'un document d'expédition.

- Lot : Quantité de marchandise de caractéristiques présumées uniformes, constituée au sein de la livraison et permettant d'estimer la qualité de cette marchandise. La taille des lots ne doit pas

excéder celles **spécifiées en 4.b**, et chaque échantillon pour laboratoire ne doit représenter qu'un seul lot.

- Prélèvement élémentaire : Petite quantité de fèves de cacao prélevée en un point du lot.
- Échantillon global : Quantité de fèves de cacao constituée en réunissant et en mélangeant les prélèvements élémentaires effectués en différents points du lot.
- Échantillon réduit : Quantité de fèves de cacao provenant, si nécessaire, de la réduction de l'échantillon global et dans laquelle est prélevé l'échantillon pour laboratoire.
- Échantillon pour laboratoire (échantillon final) : Petit échantillon représentant la qualité du lot, obtenu à partir de l'échantillon global ou réduit, et destiné à l'examen en laboratoire.

4. GÉNÉRALITÉS

- a. L'échantillonnage doit être effectué soit par des agents habilités du Département en charge de la Qualité et du Conditionnement du Ministère en Charge du Commerce soit par des agents d'un organisme agréé par le Ministère en charge du Commerce, habilité à effectuer le contrôle.
- b. L'échantillonnage doit être réalisé à chaque changement de lot (un lot ne doit pas dépasser 26 tonnes).
- c. Les échantillons doivent être représentatifs des lots définis en 4.b et, la composition de ces derniers étant généralement, dans une certaine mesure hétérogène, un échantillon global est constitué à partir de chaque lot, en effectuant un certain nombre de prélèvements élémentaires qui sont soigneusement mélangés. L'échantillon destiné à l'examen du laboratoire est obtenu par réduction successive de cet échantillon global.
- d. Il est nécessaire de s'assurer avec un soin particulier que tous les appareils d'échantillonnage soient propres, secs et exempts d'odeurs étrangères. L'échantillonnage doit être effectué de telle façon que les échantillons de fèves de cacao, les appareils d'échantillonnage et le

réceptif dans lequel sont placés les échantillons doivent être protégés de toute contamination accidentelle telle que pluie, poussière, etc. Les matières adhérant à l'extérieur de l'appareil d'échantillonnage doivent être enlevées avant que celui-ci ne soit vidé de son contenu.

5. MÉTHODE DE PRÉLÈVEMENT DES ÉCHANTILLONS

5.1 Prélèvements élémentaires

Selon les cas, les prélèvements élémentaires doivent être effectués sur les produits en sacs conformément aux indications données.

Un minimum de 300 fèves doit être prélevé par tonne ou fraction de tonne.

Les prélèvements élémentaires doivent être effectués sur au moins un tiers des sacs de chaque lot, ceux-ci y étant pris au hasard, ils doivent être effectués à l'aide de la sonde effilée ouverte, au hasard, à la partie supérieure ou au milieu et/ou à la partie inférieure des sacs en bon état.

5.2 Échantillon global

Pour obtenir l'échantillon global, réunir les prélèvements élémentaires et bien les mélanger.

5.3 Échantillon réduit - Échantillons pour laboratoire

Prélever un sous-échantillon d'une masse de 1 kg à la pelle pour lequel on procèdera à l'analyse massale.

Réduire le reste de l'échantillon global par des divisions successives conformément à la méthode pyramidale jusqu'à l'obtention de l'échantillon réduit.

6. EMBALLAGE ET MARQUAGE DES ÉCHANTILLONS POUR LABORATOIRE

6.1 Emballage des échantillons

Les récipients contenant les échantillons, ainsi que les systèmes de fermeture dont ils peuvent être munis, doivent être parfaitement propres et secs. Ils doivent être en matière non susceptible d'influer sur l'odeur, la saveur ou la composition du produit ; par exemple : tissu à trame serrée, papier résistant, carton, métal, matière plastique appropriée, verre.

Les échantillons pour la détermination de l'humidité OU pour toute analyse susceptible d'être influencée par une modification de l'humidité, doivent être emballés dans des récipients étanches, à fermeture hermétique. Ces récipients doivent être remplis totalement et les fermetures doivent être cachetées, de manière à éviter toute modification de la teneur initiale en eau.

Les emballages doivent porter le sceau de chacun des échantillonneurs désignés ou agréés par les parties intéressées.

6.2 Étiquette pour les échantillons

Si des étiquettes en papier sont utilisées pour les échantillons de fèves de cacao, elles doivent avoir la qualité et les dimensions aptes à l'emploi. Le bord du trou de l'étiquette doit être renforcé.

L'étiquette doit être scellée à l'emballage contenant l'échantillon et porter le sceau de chacun des échantillonneurs désignés ou agréés par les parties intéressées.

Les indications minimales suivantes doivent figurer sur les étiquettes :

1. Bateau, véhicule ou entrepôt ;
2. De(Dans le cas d'un transport par bateau ou véhicule) ;
3. A ;
4. Arrivée ;
5. Quantité ;
6. Vrac/sacs (nombre) ;
7. Produit ;
8. Marque d'identification ou No du lot ;
9. N° et date de la feuille de chargement ou du contrat ;
10. Date de l'échantillonnage ;
11. Lieu et point d'échantillonnage (Indiquer notamment, dans le cas de produits en mouvement, si le prélèvement a lieu à l'entrée ou à la sortie du système de transport) ;
12. Échantillonné par

Les mentions portées sur l'étiquette doivent être lisibles et indélébiles.

7. EXPÉDITION DES ÉCHANTILLONS

Les échantillons pour laboratoire doivent être expédiés dans les meilleurs délais pour préserver leurs qualités.

8. PROCÈS-VERBAL D'ÉCHANTILLONNAGE

Un procès-verbal d'échantillonnage est rédigé suivant les techniques mentionnées supra.

Il doit en outre indiquer l'état dans lequel se trouve le lot, ainsi que tout facteur observé par l'échantillonneur, susceptible d'affecter ultérieurement son état (par exemple, infestation).

ANNEXE B

Fèves de cacao - Détermination de la teneur en eau

(Méthode pratique)

1- OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente Annexe spécifie une méthode pratique de détermination de la teneur en eau des fèves de cacao.

2- REFERENCE NORMATIVE

ISO 2292, *Fèves de cacao - Échantillonnage*.

3- DEFINITION

Teneur en eau des fèves de cacao : Conventionnellement perte de masse déterminée selon la méthode décrite dans la présente Annexe et exprimée en pourcentage en masse.

4- PRINCIPE

Après concassage, dessiccation des fèves de cacao durant 16 h dans une étuve réglée à 103 °C.

5- APPAREILLAGE

Matériel courant de laboratoire, et notamment :

1. Mortier et pilon, permettant le concassage sans échauffement.
2. Étuve ventilée, de préférence au moyen d'un ventilateur, réglable à 103 ± 2 °C.
3. Capsule avec couvercle, en métal inattaquable dans les conditions de l'essai, ou en verre, d'au moins 35 cm² de surface utile (par exemple 70 mm de diamètre minimal) et 20 à 25 mm de hauteur.
4. Dessiccateur, garni d'un agent déshydratant efficace.
5. Balance analytique.

6- MODE OPERATOIRE

6.1 Préparation de l'échantillon destiné au laboratoire pour essai

- Mélanger soigneusement l'échantillon destiné au laboratoire obtenu selon la méthode spécifiée dans l'ISO 2292.
- Effectuer, par réductions successives de l'échantillon ainsi mélangé, un prélèvement d'environ 10 g de fèves de cacao, le concasser sommairement dans le mortier (5.1), en moins de 1 min, de façon que la plus grande dimension des particules ne dépasse pas environ 5 mm, en évitant de faire de la pâte.

Il est recommandé de concasser les fèves individuellement en les introduisant dans le mortier une par une. Le prélèvement doit être représentatif de l'échantillon pour laboratoire.

6.2 Prise d'essai

- Tarer la capsule (5.3) vide et son couvercle, préalablement séchés ; introduire rapidement une prise d'essai comprenant la presque totalité de l'échantillon pour essai obtenu comme décrit en 6.1.
- Recouvrir la capsule de son couvercle et peser à 1 mg près.

6.3 Détermination

- Placer la capsule contenant la prise d'essai dans l'étuve réglée à 103 ± 2 °C, sur son couvercle. La maintenir ainsi durant 16 ± 1 h, en évitant d'ouvrir l'étuve. Après ce temps, sortir la capsule, la recouvrir immédiatement de son couvercle et la placer dans le dessiccateur.
- Après refroidissement à la température ambiante (environ 30 à 40 min après la mise en place dans le dessiccateur), la peser, toujours couverte, à 1 mg près.

6.4 Nombre de déterminations

Effectuer deux déterminations, en opérant chaque fois sur un prélèvement traité individuellement : broyage, prise d'essai et séchage.

7- NOTE SUR LE MODE OPERATOIRE

Les opérations de concassage et de pesée pour chaque détermination doivent être effectuées le plus rapidement possible, en tout cas en moins de 5 min. Après la pesée de la prise d'essai, la capsule peut rester en attente, par exemple dans le cas d'une série de pesées.

8- EXPRESSION DES RESULTATS

1. Mode de calcul et formule

La teneur en eau de l'échantillon, exprimée en pourcentage en masse, est égale à

$$\frac{(m1 - m2)}{(m1 - m0)} \times 100$$

Où

m_0 est la masse, en grammes, de la capsule vide et de son couvercle ;

m_1 est la masse, en grammes, de la capsule, de son couvercle et de la prise d'essai, avant étuvage ;

m_2 est la masse, en grammes, de la capsule, de son couvercle et de la prise d'essai, après étuvage.

Prendre comme résultat la moyenne arithmétique des deux déterminations (6.4) si la condition de répétabilité (voir 8.2) est remplie. Dans le cas contraire, recommencer les déterminations. Exprimer le résultat avec une décimale.

2. Répétabilité

La différence entre les résultats de deux déterminations, effectuées simultanément ou rapidement l'une après l'autre par le même analyste, ne doit pas dépasser 0,3 g de perte de masse pour 100 g d'échantillon.

9- PROCES-VERBAL D'ESSAI

Le procès-verbal d'essai doit indiquer la méthode utilisée et le résultat obtenu. Il doit, en outre, mentionner tous les détails opératoires non prévus dans le présent texte, ainsi que les incidents éventuels susceptibles d'avoir agi sur le résultat.

Le procès-verbal d'essai doit donner tous les renseignements nécessaires à l'identification complète de l'échantillon.

ANNEXE C

Fèves de cacao - Epreuve à la coupe

1. OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente Annexe spécifie l'épreuve à la coupe pour les fèves de cacao.

2. REFERENCES

ISO 2292, *Fèves de cacao - Echantillonnage*.

ISO 2451, *Fèves de cacao - Spécifications*.

3. MODE OPÉRATOIRE

3.1 Préparation de l'échantillon obtenu destiné au laboratoire pour essai

Mélanger soigneusement l'échantillon pour laboratoire obtenu selon la méthode spécifiée dans l'ISO 2292. Le réduire selon la méthode des quartiers ou au moyen d'un appareil diviseur approprié, jusqu'à l'obtention d'une quantité juste supérieure à 300 fèves.

3.2 Prise d'essai

Prélever 300 fèves entières de l'échantillon pour essai.

3.3 Détermination

Ouvrir ou couper longitudinalement, par leur milieu, ces 300 fèves, afin d'exposer la surface de coupe maximale des cotylédons. Examiner visuellement les deux moitiés de chaque fève au grand jour ou sous une lumière artificielle équivalente. Compter séparément les fèves défectueuses, c'est-à-dire celles qui sont moisies, ardoisées, attaquées par les insectes, germées, plates (voir les définitions au paragraphe 3.3 de l'ISO 2451) ou qui présentent tout autre défaut.

Lorsqu'une fève présente plusieurs défauts, compter seulement le plus grave, conformément à l'ordre de gravité décroissant fixé au paragraphe 5.2.1 de l'ISO 2451.

4. EXPRESSION DES RÉSULTATS

Exprimer le résultat pour chaque catégorie de défaut en pourcentage des 300 fèves examinées.

5. PROCÈS-VERBAL D'ESSAI

Le procès-verbal d'essai doit indiquer la méthode utilisée et le résultat obtenu. Il doit, en outre, mentionner tous les détails opératoires non prévus dans le présent règlement, ou facultatifs, ainsi que les incidents éventuels susceptibles d'avoir agi sur le résultat.

Le procès-verbal d'essai doit donner tous les renseignements nécessaires à l'identification complète de l'échantillon.

Vu pour être annexé au décret n°2017- 1165 du 20 Décembre 2017 fixant le règlement technique de la fève du cacaoyer de l'espèce *Theobroma cacao L.*, destiné à l'exportation.

Le Premier Ministre, Chef du Gouvernement,

MAHAFALY Solonandrana Olivier