



Organización Internacional del Café
Organização Internacional do Café
Organisation Internationale du Café

WP Board 1026/07

10 janvier 2007
Original : portugais

F

Comité exécutif
24 et 26 janvier 2007
Londres, Angleterre

Communication de CeCafé

Contexte

En novembre 2006, le Directeur exécutif a demandé par écrit à CeCafé de lui communiquer son avis sur l'application de la norme ISO 10470:2004 pour déterminer les défauts du café vert, en remplacement du système actuellement utilisé au Brésil (tableau brésilien officiel de classification). On trouvera ci-après la réponse de CeCafé.

Mesure à prendre

Le Comité exécutif est invité à examiner ce document.

CeCafé
CONSEIL DES EXPORTATEURS DE CAFÉ DU BRÉSIL

22 décembre 2006

M. Néstor Osorio
Directeur exécutif
Organisation internationale du Café
22 Berners Street
Londres W1T 3DD

Monsieur,

Je vous remercie de votre lettre OS 243/06 du 6 novembre et du rappel du 18 décembre 2006 par lesquels vous demandiez à CeCafé de communiquer son avis sur l'application de la norme ISO 10470:2004 pour déterminer la qualité du café, en remplacement des systèmes actuellement utilisés par le Brésil (tableau brésilien officiel de classification – COB).

Cette question a été soumise à un groupe constitué d'experts en classification auprès de sociétés d'exportation et d'experts d'instituts de commercialisation (BM&F et organes financiers), ainsi que des représentants techniques du Brésil auprès de l'ASIC, qui ont participé aux discussions sur la norme ISO 10470:2004.

La conclusion des experts consultés est que la norme ISO 10470:2004 doit être affinée et que les diverses questions soulevées au sujet de son efficacité n'ont pas encore été complètement examinées et évaluées, compte tenu de son introduction relativement récente – deux ans seulement – et que, le système ISO prévoyant une révision tous les 5 ans, ils estiment qu'un délai supplémentaire est nécessaire avant de passer en revue la norme et de l'amender.

Le groupe a donc estimé qu'avant de procéder à une révision de la norme, processus devant commencer pendant les réunions qui auront lieu en Colombie en juillet 2007, il ne serait pas approprié d'envisager d'appliquer la norme en l'état, en remplacement du système actuellement utilisé au Brésil, eu égard aux implications sur le commerce intérieur et les clients étrangers, les règles de financement bancaire, et les normes de qualité des contrats à terme BM&F et des contrats à option du gouvernement.

Les principaux points à examiner sont les suivants :

1. La norme ISO 10470:2004 porte sur la détermination de la qualité sur la base des aspects liés à la perte de masse et à l'impact sensoriel. La norme fixe des coefficients de perte de masse et d'impact sensoriel (par exemple, 0 aucune influence ; 0,5 influence moyenne ; 1 influence importante) qui mesurent le nombre de défauts, sans établir de lien avec les types de café.
2. L'Annexe B, qui donne un exemple d'application, permet le calcul d'un coefficient, en l'occurrence 8,75, sans donner la signification de cette valeur ou le paramètre permettant de la corrélérer au type de café examiné.

3. Enfin, il n'existe aucun lien entre les défauts pris en compte pour déterminer la qualité sur la base de la norme ISO 10470:2004 et ceux pris en compte pour déterminer le type sur la base du système existant (par exemple fèves brunes (ardidos)). En outre, la norme ISO envisage un taux d'humidité de 11,5% – 12% sans identifier la méthode et le matériel employés pour ce faire.

Pour les raisons indiquées ci-dessus, le groupe d'experts recommande que les questions soient examinées du point de vue technique dans le cadre de l'ASIC ou au sein du groupe ISO/TC34/SC1, voire de l'Institut national brésilien de normalisation (ABNT), dans l'objectif d'affiner la norme ISO 10470:04, avant de décider de remplacer les critères de détermination de la qualité.

Veillez recevoir, Monsieur, les assurances de ma haute considération.

(signé) Guilherme Braga Abreu Pires Filho
 Directeur général