

---

# Norme internationale



# 8455

---

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

---

## Café vert en sacs — Guide pour le stockage et le transport

*Green coffee in bags — Guide to storage and transport*

Première édition — 1986-03-15

ITeH STANDARD PREVIEW  
(standards.iteh.ai)

[ISO 8455:1986](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2ddb0ec7-1317-40b2-ad21-0ab3bb9d3eaa/iso-8455-1986)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2ddb0ec7-1317-40b2-ad21-0ab3bb9d3eaa/iso-8455-1986>

## Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes internationales par le Conseil de l'ISO. Les Normes internationales sont approuvées conformément aux procédures de l'ISO qui requièrent l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

La Norme internationale ISO 8455 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

[ISO 8455:1986](#)

L'attention des utilisateurs est attirée sur le fait que toutes les Normes internationales sont de temps en temps soumises à révision et que toute référence faite à une autre Norme internationale dans le présent document implique qu'il s'agit, sauf indication contraire, de la dernière édition.

# Café vert en sacs — Guide pour le stockage et le transport

## 0 Introduction

La présente Norme internationale donne des recommandations relatives à tout ce qui est associé au stockage et au transport du café vert.

La production, le stockage et le transport international du café vert ont lieu dans des conditions climatiques, physiques et écologiques extrêmement variables. Aucun critère précis de stockage et de transport du café vert ne peut être applicable universellement dans ces circonstances, mais il existe certaines pratiques et procédures de base permettant de minimiser les risques d'infestation, de contamination et de détérioration de la qualité qui peuvent être mises en application quelles que soient les conditions qui prédominent.

L'application des recommandations contenues dans la présente Norme internationale doit

- permettre d'éviter des pertes du stockage;
- parvenir à un stockage satisfaisant dans la plupart des cas;
- aider à assurer la conformité du café vert exporté avec les lois et les règlements en rapport avec les approvisionnements en produits agro-alimentaires dans les pays importateurs de café vert;
- aider à assurer la qualité du café vert demandée par les utilisateurs.

## 1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale donne des directives générales sur les conditions permettant de réduire les risques d'infestation, de contamination et de détérioration de la qualité du café vert emballé en sacs comme ceci est l'usage dans le commerce international, depuis sa mise en sacs pour l'exportation jusqu'à son arrivée dans le pays importateur.

## 2 Références

ISO 1447, *Café vert — Détermination de la teneur en eau (Méthode de routine)*.

ISO 3509, *Cafés et dérivés — Vocabulaire*.

ISO 4072, *Café vert en sacs — Échantillonnage*.

ISO 4149, *Café vert — Examens olfactif et visuel et détermination des matières étrangères et des défauts*.

ISO 6666, *Sondes à café*.

ISO 6667, *Café vert — Détermination de la proportion de fèves endommagées par les insectes*.

ISO 6673, *Café vert — Détermination de la perte de masse à 105 °C*.

## 3 Définitions

Dans le cadre de la présente Norme internationale, les définitions de l'ISO 3509 sont applicables.

## 4 Conditions pour le stockage

### 4.1 Caractéristiques de qualité pour le stockage

4.1.1 Avant mise en sacs, le café vert doit être exempt de signes d'infestation par les insectes, de contamination par les rongeurs, de moisissures et autres contaminations (voir ISO 4149 et ISO 6667 si nécessaire). Les fèves doivent être suffisamment sèches pour éviter qu'elles ne soient par trop vulnérables aux moisissures d'une part, et relativement humides pour qu'elles n'occasionnent pas de pertes par brisures, d'autre part. Si nécessaire, déterminer la teneur en eau, conformément à l'ISO 1447 ou à l'ISO 6673.

4.1.2 Les sacs utilisés pour le stockage du café vert doivent être inspectés avant utilisation pour s'assurer qu'ils sont exempts d'odeurs, exempts de signes d'infestation par les insectes, de contaminations par les rongeurs et autres contaminations, et en bon état.

### 4.2 Stockage du café vert en sacs

4.2.1 Le café vert destiné au stockage, mis en sacs pour l'exportation, doit être transporté, dès que possible, dans des aires de stockage ou des installations bien ventilées et bien entretenues. La température de l'air et l'humidité relative autour du café en sacs, doivent être suffisamment constantes et assez basses (déterminées par une expérience pratique) pour permettre de conserver la qualité d'origine du café en sacs pendant toute la durée du stockage.

**4.2.2** Lors du transport terrestre, à destination et en provenance des installations de stockage, le café vert en sacs doit être protégé pour prévenir une éventuelle contamination et des dommages dus aux intempéries.

**4.2.3** Tous les véhicules pour le transport terrestre doivent être inspectés par une personne habilitée, avant le chargement du café vert pour s'assurer qu'ils sont dans de bonnes conditions sanitaires, déterminées par une absence de matières organiques d'origine animale (fragments d'insectes, poils de rongeurs, etc.), de moisissures, de contamination chimique ou autre.

## 5 Conditions lors du stockage

### 5.1 Extérieur (parties environnantes) des installations de stockage

**5.1.1** Les produits répandus doivent être nettoyés immédiatement.

**5.1.2** Les débris, moyens de calage et rebus doivent être éliminés immédiatement.

**5.1.3** Les équipements doivent être disposés de façon à ne pas donner refuge à des rongeurs, insectes ou oiseaux.

**5.1.4** Il ne doit pas y avoir de zones de mauvais écoulement qui pourraient être des lieux favorisant la prolifération des insectes et autres déprédateurs.

**5.1.5** Un programme de contrôle des déprédateurs doit être organisé aux alentours de l'aire de stockage et des inspections de l'aire effectuées régulièrement. Un organisme reconnu pour le contrôle des déprédateurs doit être employé.

**5.1.6** Les surfaces dures doivent être correctement balayées.

### 5.2 Intérieur (bâtiments) des installations de stockage

**5.2.1** Les bâtiments doivent avoir une structure en bon état, sans possibilité d'infiltration et ne permettant pas le passage des rongeurs et des oiseaux.

**5.2.2** Tous les conduits sujets à la condensation doivent être isolés correctement.

**5.2.3** Les bâtiments doivent être correctement balayés; un programme de nettoyage doit être prévu à la fois pour les produits répandus et le nettoyage de routine afin d'éviter les accumulations de poussières et de débris sur le sol.

**5.2.4** Les produits d'un chargement qui ont été répandus doivent être enlevés immédiatement.

**5.2.5** Les détritiques doivent être enlevés et éliminés convenablement.

**5.2.6** Un programme adéquat de contrôle des insectes, rongeurs, oiseaux et autres déprédateurs doit être organisé, supervisé par un organisme reconnu pour le contrôle des déprédateurs.

**5.2.7** Une inspection régulière des bâtiments doit être effectuée, en rapport avec le programme de nettoyage, par une personne habilitée.

**5.2.8** Les toilettes doivent être séparées de l'aire de stockage du café, totalement closes et gardées dans de bonnes conditions sanitaires.

## 5.3 Stockage et manutention

**5.3.1** Le café vert en sacs doit être stocké à une distance suffisante des murs extérieurs, permettant au moins l'inspection et le maintien du bon état sanitaire de la surface du sol située entre le café et les murs.

**5.3.2** Le café en sacs ne doit pas être en contact direct avec le sol. Les palettes ou autres systèmes de séparation qui sont utilisés doivent être propres et bien secs.

**5.3.3** Le stockage du café vert près d'une aire ou dans une aire d'un chargement potentiellement contaminant (par exemple, produits chimiques, matériaux odorants ou poussiéreux, tris de café vert, autres marchandises qui peuvent être infestées), doit être évité.

**5.3.4** Le stockage près d'ouvertures sujettes aux intempéries doit être évité.

**5.3.5** Le café vert en sacs et les palettes de réserve doivent être maintenus dans de bonnes conditions de propreté et, si nécessaire, protégés. Éviter les techniques de recouvrement et l'emploi de matériaux de couverture qui gêneraient la ventilation du café en sacs ou affecteraient sa qualité.

**5.3.6** Le café en sacs stocké doit être échantillonné (voir ISO 4072 et ISO 6666) et inspecté de façon régulière afin de détecter d'éventuels dommages ou une détérioration de la qualité (voir ISO 4149 et ISO 6667, si nécessaire).

## 6 Conditions de transport maritime

### 6.1 Ports d'embarquement et de débarquement

**6.1.1** Le temps d'attente du café vert en sacs, chargé sur des véhicules ou dans des conteneurs avant leur transfert dans un bateau, doit être réduit au minimum, et les véhicules chargés ou les conteneurs doivent, si possible, stationner à l'ombre. Des couvertures de protection de couleur claire doivent être utilisées pour réduire une augmentation de la température des fèves, en attendant le transfert du café en sacs du véhicule au bateau.

**6.1.2** Le café vert ne doit être chargé ni dans des conteneurs sales, odorants ou présentant des fuites, ni dans des conteneurs dont les parois sont humides ou présentent des traces de

condensation. Tous les conteneurs doivent être inspectés avant le chargement par une personne habilitée.

Les conteneurs utilisés pour transporter du café vert des zones tropicales aux zones tempérées doivent être de type ventilé, de préférence parmi ceux destinés à un tel usage.

**6.1.3** Lors du chargement et du déchargement du café vert, celui-ci doit être protégé de marchandises contaminantes.

**6.1.4** Le café vert en sacs ne doit pas être placé sur une surface de quai sale ou contaminée.

## **6.2 Transport maritime**

**6.2.1** Les cales du bateau doivent être nettoyées avant d'effectuer le chargement.

**6.2.2** Seulement des palettes sèches et propres ou des élingues marines doivent être utilisées si la cargaison est unitisée. Si l'on utilise des élingues-câbles, celles-ci doivent être propres.

**6.2.3** La cargaison de café vert doit être protégée des dommages dus à l'eau salée et aux suintements dans le bateau. L'arrimage du café vert près d'une ou dans une aire d'un chargement potentiellement contaminant (par exemple, produits chimiques, matériaux odorants ou poussiéreux, tris de café vert, ou autres marchandises qui peuvent être infestées), doit être évité.

**6.2.4** Un programme adéquat de contrôle des déprédateurs doit être maintenu.

**6.2.5** Le café vert en sacs, placé ou non en conteneurs, doit être arrimé sous le pont dans des cales ventilées, à l'écart d'aires chauffées ou réfrigérées.

# **iTeh STANDARD PREVIEW** **(standards.iteh.ai)**

[ISO 8455:1986](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2ddb0ec7-1317-40b2-ad21-0ab3bb9d3eaa/iso-8455-1986)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2ddb0ec7-1317-40b2-ad21-0ab3bb9d3eaa/iso-8455-1986>

Page blanche

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

ISO 8455:1986

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2ddb0ec7-1317-40b2-ad21-0ab3bb9d3eaa/iso-8455-1986>

Page blanche

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

ISO 8455:1986

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2ddb0ec7-1317-40b2-ad21-0ab3bb9d3eaa/iso-8455-1986>

Page blanche

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

ISO 8455:1986

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2ddb0ec7-1317-40b2-ad21-0ab3bb9d3eaa/iso-8455-1986>