

Arrêté n° CAB.MIN/IND/OJA/012/12/2020 du 03 décembre 2020 portant adoption des Normes Nationales Congolaises dans le secteur de l'agro-alimentaire

Le Ministre de l'Industrie ;

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

Vu la Loi n°82 – 001 du 07 janvier 1982 régissant la propriété industrielle ;

Vu la Loi n°11/011 du 13 juillet 2011 relative aux finances publiques ;

Vu l'Ordonnance-loi n°18/003 du 13 mars 2018 fixant la nomenclature des droits, taxes et redevances du Pouvoir central ;

Vu l'Ordonnance-loi n°13/003 du 23 février 2013 portant réforme des procédures relatives à l'assiette, au contrôle et aux modalités de recouvrement des recettes non fiscales ;

Vu l'Ordonnance n°75-271 du 22 août 1975 portant création d'un Comité national de normalisation, telle que modifiée et complétée par l'Ordonnance n°87-017 du 19 janvier 1987, spécialement à son article 5 bis, alinéa 2 ;

Vu l'Ordonnance n°89-173 du 07 août 1989, portant mesures d'application de la loi n°82-001 du 07 janvier 1982 régissant la Propriété industrielle ;

Vu l'Ordonnance n°19/056 du 20 mai 2019 portant nomination d'un Premier ministre ;

Vu l'Ordonnance n°19/077 du 26 août 2019 portant nomination des Vice-premiers Ministres, des Ministres d'Etat, des Ministres et des Vice-ministres ;

Vu l'Ordonnance n°20/016 du 27 mars 2020 portant organisation et fonctionnement du Gouvernement, modalités de collaboration entre le Président de la République et le Gouvernement, ainsi qu'entre les membres du Gouvernement ;

Vu l'Ordonnance n°20/017 du 27 mars 2020 fixant les attributions des Ministères ;

Vu le Décret du 17 août 1910, tel que modifié et complété par le Décret du 31 mars 1959 instituant le système métrique décimal des poids et mesures ;

Vu le Décret du 25 novembre 1913 relatif à la surveillance des instruments de pesage réglementaires ;

Vu le Décret n°007/2002 du 02 février 2002 relatif au mode de paiement des dettes envers l'Etat, tel que modifié et complété par le Décret n°011/20 du 14 avril 2011 ;

Vu l'Arrêté ministériel n°DENI/CAB/031/88 du 19 août 1988 portant statut et gestion de la marque nationale de conformité aux normes ;

Vu l'Arrêté ministériel n°CAB.MIN/IND/CJA/011/11/2020 du 16 novembre 2020 portant création des Commissions Techniques chargées d'examiner des normes internationales sur les pains à base de la farine de manioc.

Attendu que le Comité National de Normalisation a pour mission d'établir les normes nationales afin de rendre les produits et services conformes aux normes ;

Vu l'urgence et la nécessité ;

Le Comité National de Normalisation entendu ;

Sur proposition du Secrétaire général à l'Industrie, président du Comité National de Normalisation ;

ARRETE

Article 1

Les normes sur l'agro-alimentaire spécifiées en annexe du présent Arrêté sont adoptées comme Normes Nationales Congolaises.

Article 2

Tout produit de fabrication locale ou d'importation doit être conforme à ces normes.

Article 3

En vue des essais de la conformité aux présentes normes, tout fabricant, importateur ou fournisseur, est tenu de faire contrôler périodiquement la qualité de son produit concerné par les Agents de la Direction de la normalisation et métrologie légale ou, le cas échéant, par les mandataires agréés à cet effet.

Article 4

Les contrôles de conformité aux présentes normes s'effectueront par des prélèvements d'échantillons dans des conditions, formes et procédures fixées dans ces normes.

Article 5

En cas de non-conformité aux présentes normes, la mise à la consommation du produit concerné est d'office interdite. Il sera ainsi procédé à sa saisie pour destruction ou mise sous séquestre.

Article 6

Sont abrogées toutes les dispositions antérieures contraires aux présentes normes et au présent Arrêté.

Article 7

Le Secrétaire général à l'Industrie est chargé de l'exécution du présent Arrêté qui entre en vigueur à la date de sa signature.

Fait à Kinshasa, le 03 décembre 2020.

Julien Paluku Kahongya

Norme congolaise pour la panification et la pâtisserie

Normes Nationale Congolaise « NCD » : 004

La norme congolaise pour la panification et la pâtisserie

Première édition : novembre 2020

Comité National de Normalisation « CNN »

Avant-propos

L'élaboration de la norme congolaise de la panification et de la pâtisserie à base de la farine composite Blé-Manioc est une recommandation de la Présidence de la République Démocratique du Congo qui vise comme objectifs globaux la valorisation des cultures produites localement dont le manioc, le renforcement de l'économie nationale, la création des emplois ainsi que le soutien aux producteurs locaux à l'accès au marché tant national qu'international.

Cette norme est mise au point conformément à l'Ordonnance n°75-271 du 22 août 1975 portant création d'un Comité National de Normalisation, telle que modifiée et complétée par l'Ordonnance n° 87-017 du 19 janvier 1987, spécialement en son article 5 bis, alinéa 2.

Références normatives

Les documents normatifs suivants contiennent des dispositions qui, par suite de la référence qui y est faite, constituent des dispositions valables pour la présente norme congolaise :

- NC 213 : 2003-03 : Norme camerounaise sur le pain ;
- NCD Codex Stan 176- 1989 : Norme pour la farine comestible de manioc ;
- NCD Codex Stan 152- 1985 : (Rév.1-1995) : Norme pour la farine de blé ;
- NCD Codex Stan 1-2018 : Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ;
- Codex alimentarius Vol.13 : Méthodes d'analyse et d'échantillonnage ;
- NCD CAC/RCP 1-1969, Rév.2-1985 : Principes généraux d'hygiène alimentaire ;
- NCD COMESA ISO 22000 : 2018 Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires-exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire ;
- NCD Codex Stan 239-2003 : Méthodes d'analyse générales pour les additifs alimentaires ;
- Codex Stan 192-1995 : Norme générale Codex pour les additifs alimentaires ;
- East African Standard EAS 740 :2010

1. Champ d'application

La présente norme s'applique spécifiquement aux types de produits de panification et de pâtisserie à base de

la farine composite blé-manioc. Deux types de farines seront mis sur le marché congolais : l'une pour la boulangerie et l'autre pour la pâtisserie.

Norme congolaise de la panification et de la pâtisserie a base de la farine composition blé-manioc

Boulangerie
Minimum 5 % manioc

Pâtisserie
Minimum 10 % manioc

2. Description

2.1. Définition

Au sens de la présente norme, on appelle :

- Boulangerie (Panification), l'ensemble des opérations nécessaires à la fabrication des produits de boulangerie qui utilisent essentiellement :
 - de la farine de manioc produite en République Démocratique du Congo
 - de la farine de froment
 - de l'eau potable
 - de l'huile
 - du sel iodé
 - de la levure
 - divers additifs autorisés par la norme
- Pâtisserie, préparation culinaire sucrée composée de pâte cuite au four, comprenant essentiellement :
 - De la farine de manioc produite en République Démocratique du Congo
 - de la farine de froment
 - de l'eau potable
 - de l'huile
 - du sel iodé
 - de la levure
 - du sucre vanillé
 - des œufs
 - de la crème
 - divers additifs autorisés par la norme
- Pain : produit alimentaire fait d'une pâte composée essentiellement de la farine composite blé-manioc ; la farine de manioc produite en République Démocratique du Congo.
- Farine de manioc panifiable : farine de manioc non fermentée préparée à partir de tubercules de manioc frais par un processus de pelage, découpage, broyage, suivi d'une déshydratation par pressage de la masse de manioc broyée, de séchage et d'une mouture. Le procédé de fabrication de la farine de manioc panifiable, de la récolte des tubercules jusqu'au séchage devrait prendre moins de 24 heures.

2.2. Types de produits

2.2.1. Produits de boulangerie

- 2.2.1.1. Pain ordinaire
- 2.2.1.2. Pain complet
- 2.2.1.3. Pain de mie
- 2.2.1.4. Pain anglais
- 2.2.1.5. Pain cycliste
- 2.2.1.6. Pain batave
- 2.2.1.7. Pain baguette
- 2.2.1.8. Pain boule
- 2.2.1.9. Gros pain

2.2.2. Produits de pâtisserie

- 2.2.2.1. Biscuit
- 2.2.2.2. Beignet
- 2.2.2.3. Cake
- 2.2.2.4. Gâteau
- 2.2.2.5. Gaufre / galette

3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

3.1. Composition

3.1.1. Pain ordinaire, pain de mie, pain anglais et gains spéciaux :

- ❖ Ingrédients de base : pain ordinaire
 - Farine de manioc panifiable
 - Farine de froment
 - Eau potable
 - Sel iodé
 - Matières grasses
- ❖ Ingrédients de base : pain complet
 - Farine de manioc panifiable
 - Farine de froment
 - Eau potable
 - Sel iodé
 - Petit son
 - Matières grasses
- ❖ Ingrédients de base : pain de mie
 - Farine de manioc panifiable
 - Farine de froment
 - Eau potable

- Sel iodé

- Matières grasses

- ❖ Ingrédients de base : pain anglais

- Farine de manioc panifiable

- Farine de froment

- Eau potable

- Sel iodé

- Sucre

- Matières grasses

- ❖ Ingrédients de base : pain spéciaux

- Eau potable

- Sel iodé

- Sucre

- Matière grasse

- ❖ Ingrédients facultatifs de base : pains spéciaux

- Farine de manioc panifiable

- Farine de froment

- Eau potable

- Sel iodé

- Céréales

- Matières grasses

- ❖ Ingrédients facultatifs : pain de mie

- Sucre

- Lait

- Œufs

- ❖ Ingrédients facultatifs : pain anglais

- Farine de céréales

- ❖ Ingrédients facultatifs : pains spéciaux

- Grains oléagineux

3.1.2. Biscuit, beignet, gâteau, gaufre/galette

- ❖ Ingrédients de base :

- La farine de manioc panifiable

- La farine de froment

- Le lait

- Beurre / margarine

- Sucre

- Levure (biologique et chimique)

- Œuf

- ❖ Les ingrédients facultatifs :

- Colorants

- Sucre vanillé

3.2. Critère de qualité

La croute du pain ordinaire doit être plus au moins dorée. Le pain doit être léger, aéré.

4. Additifs alimentaires

Les additifs utilisés de panification et la pâtisserie sont ceux autorisés par les normes congolaises sur les additifs alimentaires.

5. Les contaminants

5.1. Les métaux lourds

Les produits de panification et de la pâtisserie à base de la farine composite blé– manioc doivent être exempts de métaux lourds en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine.

5.2. Les organismes génétiquement modifiés

Les organismes génétiquement modifiés (OGM) utilisés dans la panification et la pâtisserie à base de la farine composite blé-manioc doivent au préalable obtenir l'autorisation du Ministère de la santé.

6. Hygiène

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux dispositions de la série des Normes Nationales Congolaises sur les principes généraux d'hygiène alimentaire.

7. Poids et mesures

Les poids respectifs des produits de boulangerie et pâtisserie mis sur le marché doivent être conformes à la réglementation en vigueur en République Démocratique du Congo.

8. Emballage et étiquetage

Les produits de boulangerie et pâtisserie mis sur le marché doivent être emballés et étiquetés conformément aux prescrits de normes congolaises sur l'emballage et l'étiquetage de denrées alimentaires.

9. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

9.1. Méthode d'échantillonnage

L'échantillonnage réalisé en vue de la certification des produits de la boulangerie et de la pâtisserie à base de la farine composite blé-manioc est effectué selon le plan d'échantillonnage du Codex alimentarius (vol.13)

9.2. Méthode d'analyse

Les analyses sur les produits de la boulangerie et de la pâtisserie à base de la farine composite blé-manioc sont réalisées telles que décrites dans le volume 13 Codex alimentarius et concernent principalement :

- Le poids
- Les analyses microbiologiques
- Les métaux lourds
- La teneur en saccharose
- La rhéologie de différents produits dérivés.

Accord de partenariat entre la République Démocratique du Congo et la société culturelle et créative BNVW Sarl

Entre les soussignés

La République Démocratique du Congo, représentée par Son Excellence Monsieur Jean-Marie Lukundji Kikuni, Ministre de la Culture et des Arts ayant ses bureaux au n° 154 du Boulevard du 30 juin, dans la Commune de la Gombe, Ville-Province de Kinshasa ;

Ci-après dénommée « La République »

Et

La Société culturelle et créative BNVW Sarl, ayant son siège au n°1022, avenue des Forces Armées, dans la Commune de la Gombe, Ville-Province de Kinshasa, représentée par Monsieur Blaise Bula Monga, son Administrateur-gérant ;

Ci-après dénommé « Le Partenaire »

IL a été préalablement exposé ce qui suit :

Considérant les résolutions contenues dans le rapport de la deuxième édition de la Biennale culturelle de la République Démocratique du Congo tenue à Kinshasa du 19 au 23 octobre 2020, lesquelles soulignent la nécessité et l'urgence de libéraliser la gestion technique, administrative et financière des trois produits culturels suivant :

- La perception ;
- La répartition des droits d'auteur et droits voisins ;
- La copie-privée.

Attendu que la société BNVW Sarl possède une expertise en matière de conseil, prestation, production et promotion culturelle et artistique ;

Attendu que la société BNVW Sarl, a librement exprimé sa disponibilité et son engagement à accompagner le Ministère de la Culture et des Arts pour la réalisation du programme du Gouvernement dans les limites de ses attributions ;

Attendu que les parties contractantes s'engagent à mutualiser les efforts et à tout mettre en œuvre pour la réalisation des missions régaliennes du Ministère de la Culture et des Arts.

IL a été convenu et arrêté ce qui suit :

Article 1

Le préambule fait partie intégrante du présent Accord de partenariat.

Article 2

De l'objet du contrat

Le présent contrat est signé en vue de la collaboration des parties contractantes pour :

- La promotion et le développement des activités culturelles et artistiques ;
- La protection des droits d'auteurs et des droits voisins ;
- La gestion des relations culturelles bilatérales et multilatérales ;
- La promotion et le développement des activités culturelles et artistiques en rapport avec la lutte contre les antivaleurs.

Article 3

De la durée

Le présent contrat de collaboration est conclu pour une période de cinq ans renouvelables par tacite reconduction.

Article 4

Des engagements des parties

- Le Ministère de la Culture et des Arts s'engage à travailler avec la Société BNVW selon le mode de collaboration d'autorisation de rendre compte à temps réel et de contrôle.
- La société BNVW Sarl accepte volontairement de réaliser sous la supervision du Ministère de la Culture et des Arts et selon les modalités pratiques à convenir, les projets notamment relatifs à la cartographie du potentiel culturel de la République Démocratique du Congo, à l'annuaire statistique des artistes, écrivains et opérateurs culturels, à la gestion administrative, technique et à la mobilisation de la redevance due à la copie privée ...
- La société BNVW Sarl accepte de rendre compte, par des rapports réguliers (mensuels) au Ministère de la Culture et des Arts à travers un point focal que le Ministère désignera.

Article 5

Des dispositions finales

Les parties conviennent de pouvoir évaluer leurs activités communes liées au présent contrat de collaboration au moins une fois par an, ou à tout moment si la nécessité l'oblige. Un procès-verbal sanctionne la réunion qui est signé par les délégués des deux parties.

Article 6

Tout différend résultant ou né de l'interprétation de l'exécution, ou de la validité du présent contrat de collaboration, fera l'objet d'un règlement à l'amiable.

Article 7

En cas de non-respect des engagements par l'une ou l'autre partie, le présent contrat de collaboration peut être dénoncé à charge de la partie qui prend l'initiative de la dénonciation, en notifiant l'autre partie par écrit dans un délai d'un mois avec accusé de réception.

Article 8

Le présent contrat de collaboration prend effet à la date de sa signature par les deux parties.

C'est en foi de quoi que le Ministère de la Culture et des Arts et la société BNVW Sarl signent le présent contrat en trois copies originales.

Faite à Kinshasa, le 05 janvier 2021.