



Ministère des Ressources Minières, Energétiques, de l'Industrie, du Commerce et du Tourisme

OFFICE POUR LE DEVELOPPEMENT DU CAFE DU BURUNDI

ODECA

Pour Un Café Aux Saveurs et Arômes Exceptionnels !

V.Réf :

N.Réf : 726/2026/cc26-27

Bujumbura, le

31 AOÛT 2026

TRANSMIS COPIE POUR INFORMATION A :

- Son Excellence Monsieur le Président de la République du Burundi, Avec les Assurances de notre Plus Haute Considération
- Son Excellence Monsieur le Premier Ministre de la République du Burundi, Avec les Assurances de notre Très Haute Considération

A Madame /Monsieur le Dépulpeur (Tous)

A Madame /Monsieur le Déparcheur (Tous)

A Madame/Monsieur l'Exportateur (Tous)

Objet : Normes et Spécifications Techniques et Qualitatives du café du Burundi

Madame/Monsieur,

Nous avons l'honneur de vous transmettre, en annexe à la présente, les Normes et Spécifications Techniques et Qualitatives du café du Burundi valables pour la Campagne Café 2026-2027.

Vous en souhaitant bonne réception, nous vous prions d'agréer, **Madame/Monsieur**, l'assurance de notre considération très distinguée.

OFFICE POUR LE DEVELOPPEMENT
DU CAFE DU BURUNDI

Ir. Oscar UWIKUNDA

ADMINISTRATEUR DIRECTEUR GENERAL



COPIE POUR INFORMATION A :

- Monsieur le Ministre des Ressources Minières, Energétiques, de l'Industrie, du Commerce et du Tourisme
- Monsieur le Chef du Bureau d'Etudes Stratégiques et de Développement du Burundi
- Monsieur le Directeur de l'ODECA (Tous)

Adresse : Bujumbura, zone Buyenzi, Blvd de la Tanzanie N°37 ; BP.450 Bujumbura. Burundi. Tél 22 22 53 33

Email : odeca.infos@gmail.com , Site web : www.odeca.gov.bi , Twitter/Facebook : [@ODECABDI](https://www.facebook.com/ODECABDI)

NORMES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES ET QUALITATIVES DU CAFE CAMPAGNE CAFE 2026-2027

1. NORME ET SPECIFICATIONS QUALITATIVES DU CAFE MARCHAND FULLY-WASHED

QUALITE	Matière Première / 40%					Liqueur / 60%
	Calibre (grille) en inch	Retention (%)	Défauts	Brisures (%)	Humidité (%)	Tasse
FW NGOMA MILD -SDL (SPECIALTY COFFEE)	18/64 ou 16/64 ou 15/64 ou 14/64	Min 60%≥16/64	≤ 5 défauts de catégorie 2	0	11,5	Minimum 86%
	ou 10/64	70%≥10/64				
FW 15+ SPECIALTY	18/64 , 16/64 , 15/64	min 60%≥16/64	Max. 6 catégorie 2	1	11,5	Minimum 80%
FW AA SPECIALTY	18/64	90% ≥18/64	Max. 6 catégorie 2	0,5	11,5	Minimum 80%
FW A SPECIALTY	16/64	80%≥16/64,	Max. 8 catégorie 2	1	11,5	Minimum 80%
FW B SPECIALTY	≥14/64	Min. 88% de 14/64	Max. 12 catégorie 2	1,5	11,5	Minimum 80%
FW PB SPECIALTY	≥10/64	Min 80%≥10/64	Max.15 catégorie 2	5	11,5	Minimum 80%
FW TT	Rejets de FW AA, FW15+ FW A	Min. 60% comprise entre 18/64 et 16/64	Max 40	max. 10	11,5	Moyenne 60%
FW T	Rejet de FW B & FWPB	Moy. 80% de 14/64	Max. 45	max. 15	11,5	Moyenne 50%
FW STOCKLOT T	Tous les lots de café de différents calibres ayant un pourcentage de défauts confondus dépassant 60%					tasse défectueuse
FW STOCKLOT (M) 100% défauts	Café composé par des microbrisures avec des débris de parche vides et de coques, et quelques poussières de café.					

FW NGOMA -SDL est un café de spécialité indiquant l'origine (SDL, terroir,...).

Abréviations :

FW : Fully Washed

SDL : Station De Lavage

Max. : maximum

Cat: catégorie

Moy. : moyenne

% : pourcentage

mm : millimètre

J

2. NORME ET SPECIFICATIONS QUALITATIVES DU CAFE MARCHAND WASHED

QUALITE	Matière Première / 40%					Liqueur / 60%
	Calibre (grille) en inch	Rétention %	Défauts %	Brisures %	Humidité %	Tasse
W ABC	18/64, 16/64, 14/64	Moy. 90% comprise entre 18/64 inch et 14/64 inch	Max. 15	0,5	11,5	Min. 60%
W TT	Rejets de W AB	Moy. 80% comprise entre 18/64 et 16/64	max. 40	max. 12	11.5	Min. 50%
W STOCKLOT	Tous les lots homogénéisés de café à 11,5% d'humidité mais ne répondant pas aux autres spécifications ci-dessus et tous les rejets dont le pourcentage de surfermentées dépasse 8%					Tasse défectueuse

Abréviations

mm : millimètre

% : pourcentage

3. NORME ET SPECIFICATIONS QUALITATIVES DU CAFE MARCHAND ARABICA NATUREL

QUALITE	Matière Première / 40%					Liqueur / 60 %
	Calibre (grille) en inch	Rétention (%)	Défauts (%)	Brisures (%)	Humidité (%)	Tasse
Arabica Natural Special Grade 1	≥14/64	Min 95% ≥ 14/64 inch	≤ 10	≤ 2	11	≥48/60
Arabica Natural PB SPECIALTY	≥10/64	Min 80% ≥ 10/64 inch	Max 15	≤ 5	11	≥ 48/60
Arabica Natural Grade 2	≥14/64	Min 65% ≥ 14/64 inch	Max,30%	10% en moyenne	11	≥ 30/60
Arabica NATUREL STOCKLOT T	Tous les lots homogénéisés de café à 11,5% d'humidité mais ne répondant pas aux autres spécifications ci-dessus					Tasse défectueuse
Arabica NATUREL STOCKLOT M	Tous les lots homogénéisés de café à 11,5% d'humidité composés par les brisures et microbrisures					Tasse défectueuse

α

2. NORME ET SPECIFICATIONS QUALITATIVES DU CAFE MARCHAND WASHED

QUALITE	Matière Première / 40%					Liqueur / 60%
	Calibre (grille) en inch	Rétention %	Défauts %	Brisures %	Humidité %	Tasse
W ABC	18/64, 16/64, 14/64	Moy. 90% comprise entre 18/64 inch et 14/64 inch	Max. 15	0,5	11,5	Min. 60%
W TT	Rejets de W AB	Moy. 80% comprise entre 18/64 et 16/64	max. 40	max. 12	11.5	Min. 50%
W STOCKLOT	Tous les lots homogénéisés de café à 11,5% d'humidité mais ne répondant pas aux autres spécifications ci-dessus et tous les rejets dont le pourcentage de surfermentées dépasse 8%					Tasse défectueuse

Abréviations

mm : millimètre
% : pourcentage

3. NORME ET SPECIFICATIONS QUALITATIVES DU CAFE MARCHAND ARABICA NATUREL

QUALITE	Matière Première / 40%					Liqueur / 60 %
	Calibre (grille) en inch	Rétention (%)	Défauts (%)	Brisures (%)	Humidité (%)	Tasse
Arabica Natural Special Grade 1	≥14/64	Min 95% ≥ 14/64 inch	≤ 10	≤ 2	11	≥48/60
Arabica Natural PB SPECIALTY	≥10/64	Min 80% ≥ 10/64 inch	Max 15	≤ 5	11	≥ 48/60
Arabica Natural Grade 2	≥14/64	Min 65% ≥ 14/64 inch	Max,30%	10% en moyenne	11	≥ 30/60
Arabica NATUREL STOCKLOT T	Tous les lots homogénéisés de café à 11,5% d'humidité mais ne répondant pas aux autres spécifications ci-dessus					Tasse défectueuse
Arabica NATUREL STOCKLOT M	Tous les lots homogénéisés de café à 11,5% d'humidité composés par les brisures et microbrisures					Tasse défectueuse

Handwritten signature

4. NORME ET SPECIFICATIONS QUALITATIVES DU CAFE MARCHAND ARABICA HONEY PROCESS

QUALITY	Matière Première / 40%					Liqueur / 60%
	Calibre, grille en inch (mm)	Retention (%)	Défauts (%)	Brisures (%)	Humidité (%)	tasse
Arabica HONEY PROCESSED Grade 1	≥14/64 (5,5 mm)	Minimum 95% ≥ 14/64 inch	≤ 8	≤ 2	11	≥48/60
Arabica HONEY PROCESSED PB	≥10/64 (5,5 mm)	Minimum 80% ≥ 10/64 inch	Maximum 15% categorie 2	5% en moyenne	11	≥ 48/60
Arabica HONEY PROCESSED Grade 2	≥14/64 (5,5 mm)	Minimum 65% ≥ 14/64 inch	Maximum 30%	10% en moyenne	11	≥ 30/60

5. NORME ET SPECIFICATIONS QUALITATIVES DU CAFE MARCHAND ROBUSTA

QUALITY	Matière Première / 40%					Liqueur / 60%
	Calibre, grille en inch (mm)	Retention en (%)	Défauts en (%)	Brisures en (%)	Humidité en (%)	Tasse
ROBUSTA NATURAL CLEAN SUPER	≥14/64 (5,5 mm)	Min. 90% ≥ 14/64 inch	≤30	< 5%	11	≤70%
ROBUSTA NATURAL CLEAN ORDINAIRE	≥14/64 (5,5 mm)	80% ≥ 14/64 inch	≤45	< 5%	11	≤60%
ROBUSTA NATURAL CLEAN STOCKLOT	Tous calibres		TOUS DEFAUTS			Tasse défectueuse

α

6. NORME ET SPECIFICATIONS DE CLASSIFICATION DU CAFE PARCHE FULLY WASHED

Classe	Matière Première 40%						Liqueur / 60%
	Calibre & Rétention (%)	Humidité (%)	Rendement (%)	Défauts (%)	Aspect de la parche	Corps étrangers (%)	
Classe 1	min. 95% 14/64 inch (5,5 mm), 55% $\geq$ 6,35 mm	11	min. 80	max. 5, pas de défaut rédhitoire	Blanchâtre et régulière	0	min 80%
Classe 2	79% $\geq$ 14/64 inch (5,5 mm), 30% $\geq$ 6,35 mm	11	min. 75	max. 13, pas de défaut rédhitoire	Légèrement jaunâtre	0	min 60%
Classe REJET	Tous calibres	11	<75	tous les défauts	toutes couleurs confondues		Tasse défectueuse

NB. : Dans les classes REJET seront inclus les cafés accidentés, en coques et les flottants.
Usiner séparément les parches accidentées, les coques et flottants.

7. NORME ET SPECIFICATIONS DE CLASSIFICATION DU CAFE PARCHE WASHED

Classe	Matière Première 40%						Liqueur / 60%
	Calibre & Rétention (%)	Humidité (%)	Rendement (%)	Défauts (%)	Aspect de la parche	Corps étrangers (%)	Tasse
Classe A	min. 90% 14/64 inch	11	min 75%	max. 20, pas de défaut rédhitoire	Assez Régulier	2	35
Classe B REJET	Tous calibres	11	< 70%	Tous défauts	toutes couleurs confondues	5	30 et moins

NB. : Usiner séparément les parches de classe 1 et rejets.

Handwritten signature

TECHNICAL AND QUALITATIVE STANDARDS AND SPECIFICATIONS FOR BURUNDI COFFEE

1. QUALITATIVE STANDARDS AND SPECIFICATIONS FOR FULLY-WASHED MERCHANT COFFEE

QUALITY	Raw material / 40%					Cupping / 60%
	Screen size (grid) in inch	Retention (%)	Defect	Broken (%)	Humidity (%)	Cup Score
FW NGOMA MILD -WS (SPECIALTY COFFEE)	18/64 or 16/64 or 15/64 or 14/64	Min 60%≥16/64	≤ 5 defect of category 2	0	11,5	Minimum 86%
	ou 10/64	70%≥10/64				
FW 15+ SPECIALTY	18/64 , 16/64 , 15/64	min 60%≥16/64	Max. 6 category 2	1	11,5	Minimum 80%
FW AA SPECIALTY	18/64	90% ≥18/64	Max. 6 category 2	0,5	11,5	Minimum 80%
FW A SPECIALTY	16/64	80%≥16/64,	Max.8 category 2	1	11,5	Minimum 80%
FW B SPECIALTY	≥14/64	Min. 88% of 14/64	Max. 12 category 2	1,5	11,5	Minimum 80%
FW PB SPECIALTY	≥10/64	Min 80%≥10/64	Max.15 category 2	5	11,5	Minimum 80%
FW TT	Rejection of FW AA, FW15+ FW A	Min. 60% included between 18/64 and 16/64	Max. 40	max. 10	11,5	Average 60%
FW T	Rejection of FW B & FWPB	. Av 80% of 14/64	Max. 45	max. 15	11,5	Average 50%
FW STOCKLOT T	all batches of coffee of different grades with more than 60% of defects					Low score
FW STOCKLOT (M) 100% defects	shipped coffee beans with scraps of empty parchment and coffee shells mixed with dust coffee					

FW NGOMA -WS is a specialty coffee indicating the original Washing Station

Abbreviations :

FW : Fully Washed Av. : Average
WS : Washing Station % : percentage
Max. : maximum mm : millimeter

2. QUALITATIVE STANDARDS AND SPECIFICATIONS FOR WASHED MERCHANT COFFEE

QUALITY	Raw material / 40%					Cupping / 60%
	Screen size (grid) in inch	Retention (%)	Defect	Broken (%)	Humidity (%)	Cup Score
W ABC	18/64, 16/64, 14/64	Av. 90% included between 18/64 inch and 14/64 inch	Max. 15	0,5	11,5	Min. 60%
W TT	Rejections of W AB	Av. 80% included between 18/64 and 16/64	max. 40	max. 12	11.5	Min. 50%
W STOCKLOT	All homogenous batches of coffee at 11,5 % of humidity that doesn't					Low Score

Abbreviations :

mm : millimeter
% : percentage
Max. : maximum

3. QUALITATIVE STANDARDS AND SPECIFICATIONS FOR ARABICA NATUREL MERCHANT COFFEE

QUALITY	Raw material / 40%					Cupping / 60%
	Screen size (grid) in inch	Retention (%)	Defect	Broken (%)	Humidity (%)	Cup Score
Arabica Natural Special Grade 1	≥14/64	Min 95% ≥ 14/64 inch	≤ 10	≤ 2	11	≥48/60
Arabica Natural PB Speciality	≥10/64	Min 80% ≥10/64	Max. 15 category 2	5	11,5	≥48/60
Arabica Natural Grade 2	≥14/64	Min 65% ≥ 14/64 inch	Max, 30%	10% in Average	11	≥ 30/60
Arabica NATUREL STOCKLOT	All homogenous batches of coffee at 11,5 % of humidity that doesn't respond to specifications above and all rejected Overfermented percentage exceeds 8 %					Low score

4. QUALITATIVE STANDARDS AND SPECIFICATIONS FOR ARABICA HONEY PROCESS MERCHANT COFFEE

QUALITY	Raw material / 40%					Cupping / 60%
	Screen size (grid) in inch	Retention (%)	Defect	Broken (%)	Humidity (%)	Cup Score
Arabica HONEY PROCESSED Grade 1	≥14/64 (5,5 mm)	Minimum 95% ≥ 14/64 inch	≤ 8	≤ 2	11	≥48/60
Arabica HONEY PROCESSED PB	≥10/64	Min 80% ≥10/64	Max. 15 category 2	5	11,5	≥48/60
Arabica HONEY PROCESSED Grade 2	≥14/64 (5,5 mm)	Minimum 65% ≥ 14/64 inch	Maximum 30%	10% in Average	11	≥ 30/60

5. QUALITATIVE STANDARDS AND SPECIFICATIONS FOR ROBUSTA MERCHANT COFFEE

QUALITY	Raw material / 40%					Cupping / 60%
	Screen size (grid) in inch	Retention (%)	Defect	Broken (%)	Humidity (%)	Cup Score
ROBUSTA NATURAL CLEAN SUPER	≥14/64 (5,5 mm)	Min. 90% ≥ 14/64 inch	≤30	< 5%	11	≤70%
ROBUSTA NATURAL CLEAN ORDINAIRE	≥14/64 (5,5 mm)	80% ≥ 14/64 inch	≤45	< 5%	11	≤60%
ROBUSTA NATURAL CLEAN STOCKLOT	All Screen size		All defects			Low Score

6. STANDARDS AND SPECIFICATIONS FOR CLASSIFICATION OF FULLY WASHED PARCHMENT COFFEE

Class	Raw material / 40%						Cupping 60%
	Screen size & Retention (%)	Humidity (%)	Yield (%)	Defect (%)	parchment Aspect	Foreign matter (%)	Cup
Class 1	min. 95% $\geq$ 14/64 inch (5,5 mm), 55% $\geq$ 6,35 mm	11	min. 80	max. 5 , no Full defect	Whitish and regular	0	min. 80%
Class 2	79% $\geq$ 14/64 inch (5,5 mm), 30% $\geq$ 6,35 mm	11	min. 75	max. 13 , no Full defect	Slightly yellowish	0	Average 60%
Rejection Class	All Screen size	11	<75	All defects	All colors combined		Low score

Attention : In the rejection classes will include damaged coffes, dried cherry beans and floater beans
Machine the damaged parches, dried cherry bean and floater beans separately

7. STANDARDS AND SPECIFICATIONS FOR CLASSIFICATION OF WASHED PARCHMENT COFFEE

Class	Raw material / 40%						Cupping 60%
	Screen size & Retention (%)	Humidity (%)	Yield (%)	Defect (%)	parchment Aspect	Foreign matter (%)	Cup
Class A	min. 90% $\geq$ 14/64 inch	11	min 75%	max. 20 , no Full defect	Fairly regular	2	35
Class B REJECTION	All Screen size	11	< 70%	All defects	All colors combined	5	30 and low

Attention : Machine ClassA and rejected parchment separately

Handwritten signature