



**Conseil Economique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2000/5
14 mars 2000

ORIGINAL : FRANÇAIS

COMMISSION ECONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail de la normalisation des produits
Périssables et de l'amélioration de la qualité

Section spécialisée de la coordination de
La normalisation des fruits et légumes frais
(Quarante-sixième session, 23-26 mai 2000, Genève)

Point 3(c) de l'ordre du jour provisoire

PROPOSITION DE MODIFICATION DE LA NORME FFV-06 (HARICOTS)

Note du Secrétariat

Le présent document a été soumis par la délégation de l'Union Européenne et est reproduit tel qu'il a été reçu. Les modifications proposées sont soulignées et les textes à supprimer ont été barrés

Proposition de modification de la norme FFV-06 (Haricots)

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les haricots des variétés (cultivars) issues du *Phaseolus vulgaris* L. et du *Phaseolus coccineus* L. destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des haricots à écosser ainsi que des haricots destinés à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les haricots au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les haricots doivent être :

- entiers 1/
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visible d'aspect frais exempts de parchemin (endoderme durci)
- pratiquement exempts de parasites
- pratiquement exempts d'attaques de parasites
- exempts d'humidité extérieure anormale
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des haricots doivent être tels qu'ils leur permettent :

- de supporter un transport et une manutention, et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Classification

i) Catégorie "Extra"

1/ Des altérations consécutives à la récolte des haricots (à l'exception des haricots en filet) sont admises, à condition qu'elles ne concernent que la tige et compte tenu des tolérances indiquées.

Les haricots classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils doivent être :

- turgescents, se laissant facilement casser
- très tendres
- pratiquement droits
- sans ~~grain ni~~ fil
- exempts de tout défaut.

ii) Catégorie I

Les haricots classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils doivent être :

- turgescents
- jeunes et tendres avec de petites graines tendres
- pratiquement exempts de toute altération de l'épiderme
- pratiquement sans fil, sauf pour les haricots à couper.

Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation, et à sa présentation dans l'emballage :

- légers défauts de forme
- légers défauts de coloration.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les haricots qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Ils doivent être raisonnablement tendres. Ils ne doivent pas présenter de graines trop développées et celles-ci doivent rester tendres. Les fils, s'il y en a, ne doivent pas être durs.

Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- légers défauts de l'épiderme
- défauts de coloration
- défauts de forme.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage est obligatoire pour les haricots en filet seulement. Le calibre est déterminé par la largeur maximale de la gousse mesurée perpendiculairement à la fente, selon la classification suivante :

très fins : largeur de la gousse ne dépassant pas 6 mm

fins : largeur de la gousse ne dépassant pas 9 mm

~~moyens : largeur de la gousse pouvant dépasser 9 mm.~~

~~Les haricots "moyens" ne peuvent être classés en catégorie "Extra".~~

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé) sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie "Extra"

5 % en nombre ou en poids de haricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

ii) Catégorie I

10 % en nombre ou en poids de haricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie, dont 5 % en poids au maximum de haricots avec fils pour les variétés et/ou les types commerciaux qui ne devraient pas en présenter. En outre, 15 % au maximum, en nombre ou en poids, de haricots (à l'exclusion des haricots en filet) dont la tige et une petite partie de l'extrémité pédonculaire manquent, à condition que ces haricots restent fermés, secs et non décolorés.

iii) Catégorie II

10 % en nombre ou en poids de haricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de *Colletotrichum* (~~*Gloeosporium*~~) *lindemuthianum* (anthracnose), de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation. En outre, 30 % au maximum, en nombre ou en poids, de haricots (à l'exclusion des haricots en filet) dont la tige et une petite partie de l'extrémité pédonculaire manquent, à condition que ces haricots restent fermés, secs et non décolorés.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (dans la mesure où un calibrage est imposé) : 10 % en poids de haricots ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des haricots de même origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé). La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les haricots doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis 1/ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballeur)
et/ou) Nom et adresse ou identification symbolique délivrée
Expéditeur) ou reconnue par un service officiel 1/.

2/ Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.

3/ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention "emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)" doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

B. Nature du produit

- ~~- Type commercial et, éventuellement, nom de la variété "Haricots"~~
si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif)

C. Origine du produit

- Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre (en cas de calibrage) indiqué par la mention "très fins", "fins", ~~"moyens"~~.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)