



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2000/25/Add.2
17 juillet 2000

FRANÇAIS
Original : ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE 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, Genève, 23-26 mai 2000

RAPPORT DE LA QUARANTE-SIXIÈME SESSION

Additif 2

Note du secrétariat

Le présent document contient la Recommandation relative aux haricots (FFV-06) telle que révisée par la Section spécialisée. Les passages nouveaux ou modifiés sont soulignés et les passages supprimés sont barrés. La Section spécialisée recommande au Groupe de travail d'adopter ce texte en tant que norme révisée CEE-ONU.

NORME CEE-ONU FFV-06
concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité des

HARICOTS

livrés au trafic international entre les pays membres de la CEE-ONU
et à destination de ces pays

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les haricots des variétés (cultivars) issues de *Phaseolus vulgaris L.* et de *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 :

- entiers¹
- 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 visibles 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.

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.

B. Classification

Les haricots sont classés en trois catégories, définies ci-après.

i) *Catégorie "Extra"*

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 ~~graine ni~~ fil
- ~~exempts de tout défaut.~~

Les graines, s'il y en a, doivent être petites et tendres. Toutefois, les haricots en filet doivent être exempts de graines.

Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légers défauts superficiels, 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.

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.

Les graines, s'il y en a, doivent être petites et tendres.

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 :

- léger défaut de forme
- léger défaut de coloration
- légère altération de l'épiderme.

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
- pratiquement exempts de tache de rouille; à l'exception des haricots en filet qui doivent être exempts de tache de rouille.

~~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.~~

Les graines, s'il y en a, ne doivent pas être trop développées et doivent être raisonnablement tendres.

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

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

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.

Le calibrage est obligatoire pour les haricots en filet seulement, 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 ne dépassant pas 12 mm.

Les haricots "moyens" ne peuvent pas être classés dans la catégorie "Extra".

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre (en cas de calibrage) 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 nombre ou 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~~ gousses restent fermées, sèches et non décolorées.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage) : 10 % en nombre et 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 ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage).

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 colis² 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 ou reconnue par
Expéditeur) un service officiel³.

B. Nature du produit

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

(3) Nom de la variété (facultatif).

C. Origine du produit

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

²Les 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.

³Selon 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).

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre - ~~(en cas de calibrage)~~ pour les haricots en filet indiqué par la mention "très fins", "fins", "moyens";
 - pour les autres haricots (en cas de calibrage).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée 1962
Révision 1993, 1998, 2000
La norme CEE/ONU pour les haricots
a fait l'objet d'une brochure interprétative du Régime de l'OCDE
