



Conseil économique et social

Distr. générale
7 juillet 2010
Français
Original: anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité du commerce

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation
des fruits et légumes frais

Cinquante-huitième session

Genève, 1^{er}-3 novembre 2010

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

Révision des textes des normes alignées
sur la norme-cadre de 2009

Norme CEE-ONU FFV-06 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des haricots

Note du secrétariat

I. Définition du produit

1. 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

2. 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.

3. Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- a) Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- b) Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

4. Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Il est responsable du respect de cette conformité.

A. Caractéristiques minimales

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

- a) Entiers¹;
 - b) Sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
 - c) Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible;
 - d) D'aspect frais;
 - e) Exempts de parchemin (endoderme durci);
 - f) Pratiquement exempts de parasites;
 - g) Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
 - h) Exempts d'humidité extérieure anormale;
 - i) Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.
6. Le développement et l'état des haricots doivent être tels qu'ils leur permettent:
- a) De supporter un transport et une manutention; et
 - b) D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Classification

7. Les haricots font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après.

1. Catégorie «Extra»

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

9. Ils doivent être:

- a) Turgescents, se laissant facilement casser;
- b) Très tendres;
- c) Pratiquement droits;
- d) Sans fil.

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

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.

11. Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

2. Catégorie I

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

13. Ils doivent être:

- a) Turgescents;
- b) Jeunes et tendres;
- c) Pratiquement sans fil, sauf pour les haricots à couper.

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

15. 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:

- a) Un léger défaut de forme;
- b) De légers défauts de coloration;
- c) De légers défauts de l'épiderme.

3. Catégorie II

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

17. Ils doivent être:

- a) Raisonnablement tendres;
- b) Exempts de tache de rouille dans le cas des haricots en filet.

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

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

- a) Des défauts de forme;
- b) Des défauts de coloration;
- c) Des défauts de l'épiderme;
- d) Des fils;
- e) Des légères taches de rouille, à l'exception des haricots en filet.

III. Dispositions concernant le calibrage

20. Le calibre est déterminé par la largeur maximale de la gousse mesurée perpendiculairement à la fente.

21. Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les haricots en filet d'un même colis ne dépasse pas:
- a) 6 mm dénommés «très fins»;
 - b) 9 mm dénommés «fins»;
 - c) 12 mm dénommés «moyens».
22. Les haricots en filet «moyens» ne peuvent pas être classés dans la catégorie «Extra».

IV. Dispositions concernant les tolérances

23. À tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

1. Catégorie «Extra»

24. Tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de haricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent suivre les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

2. Catégorie I

25. Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de haricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

26. Dans le cadre de cette tolérance, 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.

27. En outre, 15 % au total, en nombre ou en poids, au maximum, 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 gousses restent fermées, sèches et non décolorées.

3. Catégorie II

28. Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de haricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation, à l'exclusion des produits atteints de *Colletotrichum lindemuthianum* (anthracnose).

29. En outre, 30 %, en nombre ou en poids, au maximum, 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 gousses restent fermées, sèches et non décolorées.

B. Tolérances de calibre

30. Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): une tolérance de 10 % au total, 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

31. 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).

32. La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

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

34. Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et de nature à ne pas 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 soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

35. Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. Dispositions concernant le marquage

36. Chaque colis² doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

A. Identification

37. Emballeur et/ou expéditeur: Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale³.

² Conformément au Protocole de Genève, note de bas de page 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), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

B. Nature du produit

- a) «Haricots» et/ou type commercial si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- b) Nom de la variété (facultatif).

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- a) Catégorie;
- b) Calibre:
 - Pour les haricots en filet indiqué par la mention «très fins», «fins», «moyens»;
 - Pour les autres haricots (en cas de calibrage) indiqué par les dimensions minimale et maximale de la gousse.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée en 1962

Dernière révision en 2010

39. Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a publié une brochure interprétative illustrée sur l'application de cette norme. Cette brochure peut être obtenue auprès de la librairie de l'OCDE à l'adresse suivante: www.oecdbookshop.org.
