

Distr. générale 12 mai 2021 Français

Original: anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais

Soixante-neuvième session

Genève, 9-11 juin 2021 Point 13 a) de l'ordre du jour provisoire **Révision des normes**

Proposition de la délégation allemande visant à modifier la norme pour les haricots*

Document soumis par le secrétariat

Les propositions ci-après (soulignées) ont été soumises par la délégation allemande, pour examen par la Section spécialisée.

Le présent document est soumis conformément à la section IV du document ECE/CTCS/2019/10, à la décision 2019-8.6 figurant dans le document ECE/CTCS/2019/2, au document A/75/6 (sect. 20) et au complément d'information sur les prévisions budgétaires.

À sa session de 2020, la Section spécialisée a examiné la proposition visant à modifier la norme CEE-ONU pour les haricots, soumise par la délégation allemande.

Pendant la période de consultation, les délégations ont donc été invitées à se prononcer sur deux options (qui figurent dans le présent document), mais ne sont pas parvenues à un consensus.

La Section spécialisée est invitée à poursuivre son examen des propositions.

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.

^{*} Soumis tardivement faute de ressources suffisantes au secrétariat.



II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les haricots après préparation et emballage.

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

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;
- 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.

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

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

• Entiers¹; toutefois, les haricots en filet éboutés sont autorisés ;

Option 1 : Approuver la proposition visant à ajouter une disposition relative à l'éboutage des haricots en filet dans la caractéristique minimale qui requiert que les haricots soient « entiers » (c'est-à-dire harmonisation avec la disposition figurant dans la norme pour les pois (pois sugar snap et pois mange-tout)).

Option 2 : Ne pas ajouter de nouvelle disposition dans la norme pour les haricots (haricots en filet) et supprimer la disposition relative à l'éboutage dans la caractéristique minimale « entières » de la norme pour les pois (pois sugar snap et pois mange-tout).

- Sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère 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 ;
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Classification

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

2 GE.21-06299

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.

i) Catégorie « Extra »

Les haricots classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils doivent être:

- Turgescents, se laissant facilement casser;
- · Très tendres ;
- Pratiquement droits;
- · Sans fil.

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

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.

ii) Catégorie I

Les haricots classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils doivent être:

- · Turgescents;
- · Jeunes et tendres ;
- 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 :

- Un léger défaut de forme ;
- De légers défauts de coloration ;
- De légers défauts 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 définies ci-dessus.

Ils doivent être:

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

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 :

- Des défauts de forme ;
- Des défauts de coloration ;
- Des défauts de l'épiderme ;
- Des fils :
- Des légères taches de rouille, à l'exception des haricots en filet.

GE.21-06299 3

III. Dispositions concernant le calibrage

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

Afin de garantir un calibre homogène, les haricots en filet d'un même emballage ne doivent pas dépasser :

- 6 mm lorsqu'il est indiqué « très fins » ;
- 9 mm lorsqu'il est indiqué « fins » ;
- 12 mm lorsqu'il est indiqué « moyens ».

IV. Dispositions concernant les tolérances

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

i) Catégorie « Extra »

Une 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 est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

Une 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 est autorisée. 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. Aucune tolérance n'est admise pour les produits atteints de *Colletotrichum lindemuthianum* (anthracnose).

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 est autorisé.

En outre, 15 %, 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 du fait des opérations de récolte, à condition que ces gousses restent fermées, sèches et non décolorées est autorisé.

iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de haricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation. Aucune tolérance n'est admise pour les produits atteints de *Colletotrichum lindemuthianum* (anthracnose).

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 du fait des opérations de récolte, à condition que ces gousses restent fermées, sèches et non décolorées est autorisé.

4 GE.21-06299

B. Tolérances de calibre

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 est autorisée.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage 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 de l'emballage 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 de l'emballage 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.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage² 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 expéditeur/exportateur :

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 si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE/ONU.

B. Nature du produit

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

² Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

GE.21-06299 5

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.

C. Origine du produit

• Pays d'origine⁴ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- · Catégorie;
- Calibre:
 - Pour les haricots en filets désignés par la mention « très fins », « fins », « moyens »;
 - Pour les autres haricots (en cas de calibrage) désignés par les dimensions minimale et maximale des gousses.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1962.

Dernière révision en 2010.

Alignée sur la Norme-cadre de 2017.

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 : htwww.oecdbookshop.org.

6 GE.21-06299

⁴ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.