

# **NORME CEE-ONU FFV-06**

concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

## **HARICOTS**

**ÉDITION 2010**



**NATIONS UNIES**  
New York et Genève, 2010

## NOTE

### Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la CEE-ONU, concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les fruits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour de plus amples renseignements sur les normes de produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site web <<http://www.unece.org/trade/agr/>>.

La présente édition de la norme pour les haricots a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/7, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-sixième session.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez vous adresser au:

Groupe des normes agricoles de la  
Division du commerce et du bois de la  
Commission Économique pour l'Europe  
Palais des Nations,  
CH-1211 Genève 10, Suisse  
Adresse électronique: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

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

## 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 préparation et conditionnement.

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. Le détenteur/vendeur 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:

- Entiers<sup>1</sup>;
- 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.

---

<sup>1</sup> 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.

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**

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

### **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 ci-dessus définies.

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.

### **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, la fourchette de calibre pour 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**

A 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, à l'exclusion des 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, 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, à l'exclusion des 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, à condition que ces gousses restent fermées, sèches et non décolorées est autorisé.

**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 emballage<sup>2</sup> 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:

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 nationale<sup>3</sup>.

### B. Nature du produit

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

### C. Origine du produit

- Pays d'origine<sup>4</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### D. Caractéristiques commerciales

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

### E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adopté en 1962

Dernière révision en 2010

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

<sup>2</sup> Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

peut être obtenue auprès de la librairie de l'OCDE à l'adresse suivante:  
[www.oecdbookshop.org](http://www.oecdbookshop.org).

---