

 CENTRE TECHNIQUE AGROALIMENTAIRE	HARICOTS VERTS ET BEURRE SURGELÉS	DECISION N°S5 Septembre 2019 Mise à jour : indice a
---	--	--

Préambule

Pour les besoins du présent code d'usages, la réglementation en vigueur s'applique, notamment les références réglementaires suivantes :

- Règlement (UE) n° 1169-2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Titre I - Définitions

Article 1 - Définition

Les haricots verts et haricots beurre surgelés ne peuvent être préparés qu'à partir de gousses immatures éboutées, éventuellement effilées, conformes aux caractéristiques des variétés issues de l'espèce « *Phaseolus Vulgaris L.* ».

Les présentes spécifications s'appliquent également aux haricots plats de l'espèce *Phaseolus coccineus L.*

Les gousses doivent être soit de couleur verte (haricots verts), soit de couleur jaune (haricots beurre).

Article 2 – Dénomination et calibrage

Les gousses de haricots peuvent être présentées sous les formes suivantes :

- Entières : gousses entières non coupées de n'importe quelle longueur ; l'emploi de qualificatif « entiers » dans la dénomination n'est pas obligatoire ;
- Coupées : gousses coupées en morceaux de longueur sensiblement uniforme allant de 10 à 50 mm de longueur. Le qualificatif « coupés » doit figurer obligatoirement dans la dénomination ;
- Coupées en lanières : gousses coupées en morceaux de largeur inférieure à 6,5 mm, résultant d'une coupe oblique ou gousses coupées en morceaux résultant d'une coupe longitudinale. Le qualificatif « coupés en lanières » doit figurer dans la dénomination.

Les haricots verts et beurre présentés en gousses entières, doivent être calibrés et dénommés, en fonction du calibre, conformément aux dispositions du tableau ci-après :

DÉNOMINATIONS OBLIGATOIRES	LARGEUR MAXIMALE DE LA GOUSSE (mm)
Haricots verts ou Haricots Beurre :	
- Haricots verts ou Haricots Beurre extra-fins surgelés	6,5
- Haricots verts ou Haricots Beurre très fins surgelés	8
- Haricots verts ou Haricots Beurre fins surgelés	9
- Haricots verts ou Haricots Beurre mi-fins surgelés	10,5
- Haricots verts ou Haricots Beurre surgelés	Au-dessus de 10,5

Seuls peuvent être dénommés « haricots verts extra-fins surgelés » ou « haricots beurre extra-fins surgelés » les haricots verts ou jaunes correspondant au calibre sus-indiqué dont les filets de longueur supérieur à 60 mm représentent à la mise en œuvre au moins 50 % de la quantité nette.

Le produit ne doit contenir :

- Pour le calibre « extra-fin » : pas plus de 25 % masse/masse de calibre « très fin » et aucun haricot de calibre plus gros que le calibre « très fin »,
- pour les autres calibres : pas plus de 20 % masse/masse de calibre immédiatement supérieur et aucun haricot de calibre plus gros que ce calibre immédiatement supérieur.

Pour la présentation « coupés » le calibrage est facultatif. Au cas où il est appliqué les dénominations à retenir sont celles figurant dans le tableau précédent, accompagnées alors de la mention « coupés ».

Lorsque les haricots ne sont pas calibrés, la mention « non calibrés » ou « tout venant » doit figurer sur l'emballage.

Le contrôle du calibrage est effectué sur le produit décongelé, à l'aide d'un pied à coulisse, dans le sens de la plus grande largeur, perpendiculairement à l'axe longitudinal du haricot.

Titre II – Caractères de qualité

Article 3 - Définitions des défauts

Les caractéristiques du produit fini et les défauts d'apparence propres aux haricots verts et beurre surgelés sont définis ci-après :

1. Après surgélation, les haricots doivent être, sous réserve des tolérances particulières, exempts :
 - De gousses non éboutées et de pédoncules, de fils durs et de gousses fibreuses, de graines nettement formées ;
 - De matières minérales.
2. Les défauts d'apparence des haricots surgelés sont définis comme suit :
 - A. Tâches mineures : lésions provoquées par des insectes ou maladies, bouts bruns oxydés ou tâches de colorations brunes intenses de 3 à 6 mm de diamètre. Les traces de frottement ne sont pas comptabilisées comme un défaut.
 - B. Tâches majeures : lésions provoquées par des insectes ou maladies, bouts bruns oxydés ou tâches de colorations brunes intenses de diamètre supérieur à 6 mm. Les traces de frottement ne sont pas comptabilisées comme un défaut.
 - C. Lésions mécaniques : extrémités déchiquetées, gousses écrasées sur plus de 1 cm.
 - D. Filets filandreux : les haricots comportant des filandres hypertrophiées encadrant les filets dans leur totalité et présentant une résistance appréciable à la traction. Ces fils ne doivent pas être confondus avec les petites filandres ténues et sans résistance qui font partie intégrante des haricots à parchemin.

- E. Petits bouts de haricots :
- a. Pour les haricots entiers, fragments de longueur inférieure à 40 mm.
 - b. Pour les haricots coupés avec une coupe nominale supérieure à 35 mm, fragments de longueur inférieure à 10mm (y compris graines et morceaux de graines).
- F. Pédoncules : parties de pédoncule attachées ou non à la gousse du haricot, de moins de 25 mm de long.
- G. Matières végétales étrangères : pédoncules, tiges, attachés ou non à la gousse de plus de 25 mm et toute autre matière végétale étrangère à la plante.

Article 4 - Tolérance

L'appréciation des défauts est effectuée par l'examen d'un échantillon de 500 grammes de haricots décongelés. Sont admises les tolérances maximales ci-après exprimées en masse ou en nombre selon la nature des défauts :

DÉFAUTS	TOLÉRANCES MAXIMALES	
	POURCENTAGE EN MASSE	EN NOMBRE
A. Tâches mineures	12	
B. Tâches majeures	8	
C. Lésions mécaniques	5	
D. Filets filandreux		
Extra fins	1	
Très fins et fins	2	
E. Petits bouts de haricots	20	
F. Pédoncules		6 pièces pour 1kg
G. Matières végétales étrangères		3 pièces pour 1kg

Le rapport graines/gousses, déterminé par la masse totale de graines dans cent grammes de gousses avant égrenage, ne doit pas dépasser 11 % pour les haricots extra-fins, 14 % pour les très fins et 16 % pour les autres calibres. La mesure est effectuée sur un échantillon de cent grammes, après décongélation et égouttage.

Article 5 -Unités défectueuses

L'échantillon est déclaré défectueux si l'un quelconque des défauts mentionnés dans le tableau ci-dessus est supérieur à une fois et demie la tolérance ou si le cumul des défauts de A à D est supérieur à 22 %.