

FLAGEOLETS SURGELÉS

DECISION N°S 7

Août 2024
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 flageolets verts surgelés ne peuvent être préparés qu'à partir de grains frais immatures conformes aux caractéristiques de certaines variétés issues de l'espèce *Phaseolus vulgaris* L.

Article 2 - Dénomination et calibrage

Les flageolets verts doivent être désignés conformément aux indications du tableau ci-après.

Denominations obligatoires	Diamètre des perforations rondes des cribles au travers desquelles doivent passer les graines crues (en millimètres)
Flageolets verts extra fins	8,4
Flageolets verts fins surgelés	9,5
Flageolets verts mi-fins surgelés	Supérieur à 9,5
Flageolets verts surgelés	Non calibrés

Lorsque les flageolets verts n'ont pas été calibrés, la mention "Non calibrés" ou "Tout venant" doit figurer sur l'étiquetage.

TITRE II – CARACTERES DE QUALITE

Article 3 - Définitions des défauts

Les défauts d'apparence propres aux flageolets verts surgelés sont définis comme suit :

- A. Défaut de coloration : Flageolets verts dont la teinte est hétérogène par rapport à l'ensemble de l'échantillon.
- B. Flageolets endommagés : Graines légèrement endommagées, marbrées, meurtries ou piquées, sur moins de 50 % de la surface de la graine.
- C. Flageolets tarés : Flageolets durs, desséchés, tachés ou présentant d'autres défauts nuisant à leur apparence ou à leur comestibilité sur plus de 50% de la surface de la graine. Dans cette rubrique sont classées les graines vermiculées.
- D. Fragments de flageolets : Flageolets non entiers, cotylédons séparés, distincts, cotylédons écrasés, fragmentés ou brisés et téguments détachés (les flageolets entiers mais dépourvus de téguments ne doivent pas être pris en considération).
- E. Matières végétales : Morceaux de tige, de feuille ou de gousse de haricot et autres matières végétales étrangère à la plante

Article 4 - Tolérance des défauts

L'appréciation des défauts est effectuée par examen d'un échantillon de 500 grammes de flageolets décongelés.

Sont admises les tolérances maximales ci-après :

DEFAUTS	TOLERANCES MAXIMALES
A. - Défaut de coloration	5 % m/m (masse/masse)
B. - Flageolets endommagés	12 % m/m
C. - Flageolets tarés	2 % m/m
D. - Fragments de flageolets	5 % m/m
E. - Matières végétales	5 (nombre)/500g

Article 5 - Unités défectueuses

L'échantillon est déclaré défectueux,

- Si la somme des défauts de A à D est supérieure à 19 %
- Ou si l'un quelconque des défauts mentionnés ci-dessus est supérieur à 1,5 fois la tolérance.