

ANNEXE 9. – Spécifications applicables aux haricots verts et haricots beurre surgelés

Aux dispositions suivantes, propres aux haricots verts et haricots beurre surgelés s'ajoutent les dispositions communes à l'ensemble des fruits et légumes surgelés décrites ci-dessus.

1. Définition et traitement

Les présentes spécifications visent les haricots verts, de couleur verte, et les haricots beurre, de couleur jaune, surgelés appartenant aux variétés rondes des espèces *Phaseolus Vulgaris L.* ou *Phaseolus Multiflorus LMK.* Elles s'appliquent également aux haricots plats des espèces *Phaseolus Multiflorus Lam* ou *Phaseolus variétés coccineus L.*

Ces produits doivent être préparés à partir de gousses fraîches, immatures, propres, saines, éboutées, éventuellement effilées, lavées, blanchies suffisamment pour assurer une stabilité de la couleur et de la saveur pendant les cycles normaux de la commercialisation, et bien égouttées.

2. Présentations et dénominations

2.1. Présentations

Les gousses de haricots surgelés sont présentées sous les formes suivantes :

- entières : gousses entières de n'importe quelle longueur. L'emploi du qualificatif « entiers » dans la dénomination n'est pas obligatoire ;
- coupées : gousses coupées en morceaux de longueur sensiblement uniforme, allant de 20 à 50 mm de longueur. Le qualificatif « coupés » doit figurer obligatoirement dans la dénomination ;
- petites coupes : gousses coupées en morceaux de longueur sensiblement uniforme, allant de 10 à 20 millimètres. Pour de telles préparations, le qualificatif « petites coupes » doit obligatoirement figurer dans la dénomination ;

Commentaire : l'acheteur peut demander que soit précisée la taille de la coupe par exemple 12/15.

- coupées en lanières ou en lamelles : gousses coupées en morceaux de largeur inférieure à 6,5 millimètres, résultant d'une coupe oblique ou longitudinale. Le qualificatif « coupés en lanières » ou « coupés en lamelles » doit obligatoirement figurer dans la dénomination.

2.2. Calibrage

Les gousses de haricots verts, ou beurre, utilisées pour la préparation des produits présentés entiers dans la présente décision, doivent quand elles sont calibrées répondre aux indications figurant dans le tableau ci-après.

DÉNOMINATION	LARGEUR MAXIMALE du filet (en millimètres)	TOLÉRANCE (en masse *)
Haricots verts extra-fins.....	6,5	} 25 %
Haricots beurre extra-fins.....	6,5	
Haricots verts très fins.....	8,0	} 20 %
Haricots beurre très fins.....	8,0	
Haricots verts fins.....	9,0	
Haricots beurre fins.....	9,0	
Haricots verts mi-fins.....	10,5	
Haricots beurre mi-fins.....	10,5	
Haricots verts moyens.....	au-dessus de 10,5	
Haricots beurre moyens.....	au-dessus de 10,5	
Haricots verts plats.....	Non calibrés	
Haricots beurre plats.....	Non calibrés	
* Tolérances de filets de 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 qui précède, accompagnées alors de la mention « coupés ».

Pour la présentation en lanières et petites coupes, aucune mention de calibrage n'est autorisée sur les étiquettes.

Le contrôle du calibre est effectué sur le produit décongelé. L'appréciation de la largeur est effectuée à l'aide d'un pied à coulisse.

Seuls peuvent être dénommés « haricots verts extra fins surgelés », les haricots verts correspondant au calibre indiqué dans le tableau, dont les filets de longueur supérieure à 60 millimètres représentent au moins 50 % de la quantité nette du produit fini.

3. Spécifications de qualité

3.1. Caractéristiques des matières premières

Les haricots employés à la préparation des produits visés par la présente spécification, doivent être frais, sains, entiers, tendres, exempts de taches, et quelle que soit la variété utilisée non parcheminés.

Ils doivent être soumis à un nettoyage, à un lavage et à un triage appropriés ainsi qu'à un éboutage. Les filets défectueux et les matières étrangères doivent être éliminés.

3.2. Caractéristiques du produit fini

Après surgélation, les haricots doivent être :

- d'une coloration raisonnablement uniforme selon le type ;
- normalement développés ;
- pratiquement exempts de maladies ou de lésions provoquées par les insectes ;
- pratiquement exempts de gousses non éboutées et de pédoncules ;
- pratiquement exempts de fils durs et de gousses fibreuses ;
- pratiquement exempts de graines nettement formées ;
- exempts de toute matière étrangère minérale.

3.3. Définition des défauts

A. – Sont considérées comme taches mineures les cicatrices et lésions dues aux maladies ainsi que les bouts bruns dont la surface est celle d'un cercle d'un diamètre compris entre :

- 2 et 4 mm pour les extra-fins ;
- 3 et 6 mm pour les autres calibres ;

B. – Sont considérées comme taches majeures les mêmes lésions, cicatrices et bouts bruns dont la surface est celle d'un cercle de :

- 4 millimètres de diamètre pour les extra-fins ;
- 6 millimètres pour les autres calibres,

et pour les taches de coloration intense :

- 2 à 4 millimètres pour les extra-fins
- 3 à 6 millimètres pour les autres calibres.

C. – Lésions mécaniques : gousses fendues, écrasées ou dont les extrémités sont déchiquetées.

D. – Filets filandreux et parcheminés : les haricots comportent 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.

E. – Petits bouts de haricots : fragments de longueur inférieure à 40 millimètres dans les haricots entiers, et de longueur inférieure à la longueur minimale dans les haricots coupés et petites coupes.

F. – Pédoncule attaché ou non à la gousse, de moins de 25 millimètres de long.

G. – Matières végétales étrangères : constituées de parties de la plante (haricot), de feuilles, pédoncules de plus de 25 millimètres de long ou autres matières végétales.

H. – Rapport graines/gousses : masse de graines sur 100 g de gousses avant égrenage.

3.4. Appréciation des défauts

L'appréciation des défauts est effectuée par l'examen d'un échantillon de :

- 500 grammes pour les défauts A, B, C, D, E ;
- 1000 g pour les défauts F et G ;
- 100 grammes pour la détermination du rapport graine/gousse (H).

Sont admises les tolérances ci-après exprimées en masse et parfois en nombre selon la nature des défauts :

DÉFAUTS	EN MASSE (pourcentage)	EN NOMBRE
A. Tâches mineures	12	
B. Tâches majeures.....	8	
C. Lésions mécaniques.....	5	
D. Filets filandreux.....	1	
E. Petits bouts de haricots.....	20	
F. Pédoncules.....		6 pièces/Kg
G. Matières végétales étrangères.....		3 pièces/Kg
H. Rapport graines/gousses :		
- pour haricots extra-fins.....	9	
- pour haricots très fins.....	11	
- pour haricots fins.....	14	
- pour haricots mi-fins.....	16	
Cumul des tolérances :	20	
(A + B + C + D)		

L'échantillon est déclaré défectueux :

- si la somme des défauts de A à D cités ci-dessus est supérieur à 20 % en masse ;
- ou si l'un quelconque des défauts repris sous A à G est supérieur à une fois et demie la tolérance prévue pour ce défaut.