

NORME POUR CERTAINS LÉGUMES SECS

CODEX STAN 171-1989

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux légumes secs entiers, décortiqués ou cassés tels que définis ci-dessous et destinés à la consommation humaine. La présente norme ne s'applique pas aux légumes secs destinés à un conditionnement en usine ou à un traitement industriel, ni aux légumes secs destinés à l'alimentation des animaux. Elle ne s'applique pas aux légumes secs en morceaux et vendus comme tels, ni à d'autres légumes secs pouvant faire l'objet de normes distinctes.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Les légumes secs sont les graines sèches de légumineuses se distinguant des graines de légumineuses oléagineuses par leur faible teneur en matière grasse. Les légumes secs faisant l'objet de la présente norme sont les suivants:

- Haricots de *Phaseolus* spp. (à l'exception de *Phaseolus mungo* L. syn. *Vigna mungo* (L.) Hepper et *Phaseolus aureus* Roxb. syn. *Phaseolus radiatus* L., *Vigna radiata* (L.) Wilczek);
- Lentilles de *Lens culinaris* Medic. Syn. *Lens esculenta* Moench.;
- Pois de *Pisum sativum* L.;
- Pois chiches de *Cicer arietinum* L.;
- Fèves de *Vicia faba* L.;
- Niébés (haricots à œil noir) de *Vigna unguiculata* (L.) Walp., Syn. *Vigna sesquipedalis* Fruwh., *Vigna sinensis* (L.) Savi exd Hassk.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Facteurs de qualité – critères généraux

- 3.1.1 Les légumes secs doivent être sains et propres à la consommation humaine.
- 3.1.2 Les légumes secs doivent être exempts d'odeurs et de goûts anormaux ainsi que d'insectes vivants.
- 3.1.3 Les légumes secs doivent être exempts de souillures (impuretés d'origine animale, y compris les insectes morts) en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine.

3.2 Facteurs de qualité – critères spécifiques

3.2.1 Teneur en eau

- 3.2.1.1 Deux différents niveaux de teneur en eau sont applicables pour répondre aux différentes conditions climatiques et pratiques commerciales. Les valeurs les plus faibles figurant dans la première colonne sont suggérées pour les pays de climat tropical ou dans lesquels l'entreposage à long terme (plus d'une année de récolte) constitue une pratique commerciale normale. Les valeurs figurant dans la deuxième colonne sont suggérées pour les climats plus modérés ou les pays dans lesquels l'entreposage à court terme constitue une pratique commerciale normale.

Légumes secs	Teneur en eau	
	(%)	
haricots	15	19
lentilles	15	16
pois	15	18
pois chiches	14	16
niébés (haricots à œil noir)	15	18
fèves	15	19

Une teneur moindre en eau peut être exigée pour certaines destinations, compte tenu du climat, de la durée du transport et de celle du stockage.

- 3.2.1.2 Dans la présentation en grains «décortiqués» ou «fendus», la teneur maximale en eau doit être inférieure de 2 % (pourcentage absolu) pour chaque espèce.
- 3.2.2 **Matières étrangères:** toutes matières organiques ou minérales (poussière, brindilles, téguments, graines d'autres espèces, insectes morts, fragments ou débris d'insectes, autres impuretés d'origine animale). Les légumes secs ne doivent pas contenir plus de 1 % de matières étrangères dont 0,25 % au plus d'origine minérale et 0,10 % au plus d'insectes morts, de fragments ou débris d'insectes et/ou d'autres impuretés d'origine animale.
- 3.2.2.1 **Graines toxiques ou nocives**
Les produits visés par les dispositions de cette norme doivent être exempts de graines toxiques ou nocives énumérées ci-après en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé:
- Crotalaire (*Crotalaria* spp.), nielle des blés (*Agrostemma githago* L.), ricin (*Ricinus communis* L.), stramoine (*Datura* spp.), et autres graines généralement reconnues dangereuses pour la santé.

4. CONTAMINANTS

4.1 Métaux lourds

Les légumes secs doivent être exempts de métaux lourds en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine.

4.2 Résidus de pesticides

Les légumes secs doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.

4.3 Mycotoxines

Les légumes secs doivent être conformes aux limites maximales de mycotoxines fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.

5. HYGIÈNE

- 5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.
- 5.2 Dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières indésirables.
- 5.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit doit être:
- exempt de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé;
 - exempt de parasites susceptibles de présenter un risque pour la santé;
 - exempt de substances provenant de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

6. CONDITIONNEMENT

- 6.1 Les légumes secs doivent être emballés dans des récipients préservant les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit.
- 6.2 Les récipients, y compris les matériaux d'emballage, doivent être fabriqués avec des matériaux sans danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés. Ils ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirable.
- 6.3 Lorsque le produit est emballé dans des sacs, ceux-ci doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés.

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 Nom du produit

Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être celui de la variété commerciale du légume sec.

7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements sur les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

APPENDICE

Dans le cas où l'on indique plus d'une limite d'un facteur et/ou plus d'une méthode d'analyse, il est vivement recommandé de spécifier la limite appropriée et la méthode d'analyse.

Facteur de qualité/description	Limite maximale	Méthode d'analyse
DÉFAUTS		Examen visuel
<ul style="list-style-type: none"> ■ Graines présentant de sérieux défauts. Graines dont les cotylédons ont été affectés ou attaqués par des parasites; graines présentant de très légères traces de moisissure ou de pourriture; graines dont les cotylédons sont très légèrement tachés. 	MAX: 1 %	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Graines présentant de légers défauts. Graines n'ayant pas atteint leur maturité normale; graines dont le tégument présente d'importantes taches, sans que le cotylédon s'en trouve affecté; graines dont le tégument est fripé ou très replié; légumes secs brisés 	MAX: 7 % dont 3 % au plus sont constitués de légumes secs brisés	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Légumes secs brisés. Dans les légumes secs entiers, là où les cotylédons sont séparés ou un cotylédon est cassé. Dans les légumes cassés, légumes secs dont le cotylédon a été cassé. 		
DÉCOLORATION DES GRAINES		Examen visuel
<ul style="list-style-type: none"> ■ Graines de couleur similaire mais de variété commerciale différente (sauf pour les haricots à graines blanches) 	MAX: 3 %	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Graines de couleur différente (autres que graines décolorées) 	MAX: 6 %	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Graines décolorées 	MAX: 3 %	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Graines décolorées de même variété commerciale 	MAX: 10 %	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Haricots à graine verte et pois à graine verte présentant une légère décoloration de la graine 	MAX: 20 %	
PRÉSENTATION	Préférence de l'acheteur	Examen visuel
<ul style="list-style-type: none"> ■ Légumes secs décortiqués. Légumes secs sans tégument et dont les cotylédons ne sont pas séparés. 		
<ul style="list-style-type: none"> ■ Légumes secs cassés. Légumes secs sans tégument et dont les deux cotylédons sont séparés. 		