

C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME POUR LES HARICOTS VERTS ET LES HARICOTS BEURRE SURGELÉS

CXS 113-1981

Adoptée en 1981. Amendée en 2019.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux haricots verts surgelés et aux haricots beurre surgelés appartenant aux variétés appropriées de l'espèce *Phaseolus vulgaris* L. et aux haricots verts surgelés appartenant aux variétés appropriées de l'espèce *Phaseolus coccineus* L. telles qu'elles sont décrites ci-dessous, et offerts à la consommation directe sans autre traitement que, le cas échéant, le calibrage ou le reconditionnement. Elle ne s'applique pas aux produits destinés à subir d'autres transformations ou à être utilisés à des fins industrielles et indiqués comme tels.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Par "haricots verts surgelés", on entend le produit préparé à partir de gousses fraîches, propres, saines et succulentes des plantes répondant aux caractéristiques des variétés appropriées de l'espèce *Phaseolus vulgaris* L. ou *Phaseolus coccineus* L. Par "haricots beurre surgelés", on entend le produit préparé à partir de gousses fraîches, propres, saines et succulentes des plantes répondant aux caractéristiques des variétés appropriées de l'espèce *Phaseolus vulgaris* L. Après le retrait des fils (s'il y en a), des tiges et des pédoncules, les gousses sont lavées et suffisamment blanchies pour assurer une bonne stabilité de la couleur et de la saveur au cours des cycles normaux de commercialisation.

2.2 Définition du traitement

2.2.1 Par "haricots verts surgelés" et "haricots beurre surgelés", on entend le produit soumis à un traitement de surgélation à l'aide d'un équipement approprié et dans les conditions spécifiées ci-après. La surgélation doit être effectuée de façon que la zone de température de cristallisation maximale soit franchie rapidement. L'opération ne doit être considérée comme achevée qu'au moment où la température au centre thermique du produit a atteint -18°C (0°F) après stabilisation thermique.

2.2.2 La pratique reconnue qui consiste à reconditionner le produit dans des conditions contrôlées est autorisée.

2.3 Pratiques de manutention

Le produit doit être manipulé dans des conditions propres à conserver la qualité au cours du transport, de l'entreposage et de la distribution jusqu'au moment de la vente finale inclusivement. Il est recommandé que, tout au long des opérations d'entreposage, de transport, de distribution et de vente au détail, le produit soit manutentionné en conformité des dispositions du *Code d'usages pour le traitement et la manutention des denrées surgelées* (CXC 8-1976).

2.4 Présentation

2.4.1 Types

Les haricots verts ou les haricots beurre qui appartiennent à des groupes variétaux distincts quant à la forme peuvent être désignés comme suit :

- a) Ronds : gousses dont la largeur ne dépasse pas 1,5 fois l'épaisseur ;
- b) Plats : gousses dont la largeur dépasse 1,5 fois l'épaisseur.

2.4.2 Modes de présentation

2.4.2.1 Les haricots verts surgelés et les haricots beurre surgelés peuvent être présentés sous les formes suivantes :

- a) **Entiers** : gousse entières de n'importe quelle longueur.
- b) **Morceaux** : gousses coupées transversalement en morceaux, dont 70 % ou plus en nombre mesurent au moins 20 mm de long mais pas plus de 65 mm.
- c) **Morceaux courts** : gousses coupées transversalement en morceaux, dont 70 % ou plus en nombre ont une longueur comprise entre 10 mm et 20 mm.
- d) **Morceaux en diagonale** : gousses coupées selon un angle d'environ 45° par rapport à l'axe longitudinal, 70 % ou plus en nombre des morceaux ayant plus de 6 mm de long.
- e) **Morceaux courts en diagonale** : gousses coupées dans le sens de la longueur ou selon un angle d'environ 45° par rapport à l'axe longitudinal, ayant au maximum 7 mm d'épaisseur.

2.4.2.2 Autres modes de présentation

Tout autre mode de présentation du produit est permis à la condition :

- a) qu'il se distingue suffisamment des autres modes de présentation décrits dans la présente norme ;
- b) qu'il soit conforme aux spécifications de la présente norme ;
- c) qu'une description adéquate figure sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

2.4.3 Couleur

Les gousses des haricots beurre, à l'exclusion des graines et des tissus végétaux à proximité immédiate, doivent avoir une couleur prédominante jaune, ou jaune teinté de vert.

2.4.4 Forme

2.4.4.1 Les haricots verts surgelés et les haricots beurre surgelés peuvent être présentés non agglomérés (unités non agglutinées les unes aux autres) ou agglomérés (en bloc d'une seule masse).

2.4.4.2 Tolérance pour la présentation "non agglomérée"

Quand le produit est présenté "non aggloméré", une tolérance de 10 % m/m est admise pour les choux agglutinés à d'autres et ne se séparant pas facilement les uns des autres à l'état congelé. Pour évaluer ce facteur, l'unité d'échantillonnage doit être le contenu total du paquet ou 1 kg.

2.4.5 Calibrage

2.4.5.1 Les haricots verts et les haricots beurre surgelés entiers peuvent être présentés calibrés ou non.

2.4.5.2 Si des haricots du type "rond" sont calibrés selon le diamètre, les désignations du calibre, quand ils sont mesurés à l'état congelé doivent être conformes aux spécifications ci-après :

Désignation du calibre	Diamètre (en mm) de la gousse mesuré à travers des barres parallèles
Extra-fin	jusqu'à 6,5
Très fin	jusqu'à 8
Fin	jusqu'à 9,5
Mi-fin	jusqu'à 11
Moyen	plus de 11

2.4.5.3 Tolérances de calibre

Si le produit est présenté comme étant calibré il ne doit pas contenir moins de 80 % en nombre de gousses de haricots du calibre déclaré ou de calibre plus petit. Sur les 20 % en nombre qui peuvent être d'un calibre plus gros, 5 % au maximum pourront appartenir au plus gros des deux calibres immédiatement supérieurs et aucun ne pourra être plus gros que ce dernier.

2.4.6 Dimension standard de l'échantillon (pour ce qui est de la présentation)

2.4.6.1 La dimension standard de l'échantillon pour la présentation "non aggloméré" doit être constituée par le contenu entier du paquet ou par une quantité aussi grande que possible.

2.4.6.2 La dimension standard de l'échantillon pour le calibrage doit être de 1 kg.

2.4.7 Définition des unités "défectueuses" pour ce qui est de la présentation

Toute unité échantillon prélevée en conformité d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5 (voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage) doit être jugée défectueuse du point de vue des caractéristiques considérées si :

- a) elle n'est pas conforme aux dispositions de l'alinéa 2.4.4 concernant le produit non aggloméré ;
- b) elle n'est pas conforme aux dispositions de l'alinéa 2.4.5 concernant le calibrage.

2.4.8 *Acceptation des lots pour ce qui est de la présentation*

Un lot sera jugé acceptable eu égard aux dispositions concernant le produit non aggloméré et le calibrage si le nombre d'unités "défectueuses", telles qu'elles sont définies aux alinéas 2.4.4 et 2.4.5, ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5 (voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Ingrédients facultatifs

- a) Sucres (saccharose, sucre inverti, dextrose, fructose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté) ;
- b) Sel (chlorure de sodium) ;
- c) Condiments, tels qu'épices et herbes aromatiques.

3.2 Facteurs de qualité

3.2.1 *Spécifications générales*

Les haricots surgelés doivent être :

- d'une coloration raisonnablement uniforme ;
- dépourvus de toute saveur et odeur étrangères, compte tenu des ingrédients facultatifs ajoutés ;
- propres et exempts de matières étrangères ;

et, en ce qui concerne les défauts d'apparence ou les autres défauts faisant l'objet d'une tolérance, ils doivent être aussi:

- raisonnablement exempts de matières végétales étrangères (MVE) ;
- raisonnablement exempts de pédoncules ;
- raisonnablement exempts de lésions causées par des insectes ou des maladies ;
- raisonnablement exempts d'unités mécaniquement endommagées ;
- pour les haricots entiers, normalement développés ;
- raisonnablement exempts de fils durs et d'unités fibreuses ;
- sans trop de fragments.

3.2.2 *Définition des défauts d'apparence*

- a) **Matières végétales étrangères (MVE)** : matières végétales provenant de la plante de haricot, autres que la gousse, telles que feuilles ou sarments, mais à l'exclusion de pédoncules; autres matières végétales inoffensives non intentionnellement utilisées comme ingrédient. Aux fins d'évaluation, les MVE constituées de matériel foliaire de haricot seront distinguées des autres MVE.
- b) **Pédoncule** : un morceau de pédoncule, adhérent ou non à l'unité.
- c) **Meurtrissures graves** : chaque unité présentant des lésions provoquées par des insectes ou des maladies affectant une surface supérieure à celle d'un cercle de 6 mm de diamètre, ou autrement endommagée à un point nuisant gravement à son apparence.
- d) **Meurtrissures mineures** : chaque unité présentant des lésions provoquées par des insectes ou des maladies affectant une surface supérieure à celle d'un cercle de 3 mm de diamètre et inférieure à celle d'un cercle de 6 mm de diamètre, ou autrement endommagée à un point nuisant gravement à son apparence.
- e) **Lésions mécanique** (pour les présentations "haricots entiers" et "en morceaux") : unité cassée ou fendue en deux morceaux, écrasée ou dont les extrémités sont déchiquetées à un point nuisant sérieusement à son apparence.
- f) **Unité mal développée** (uniquement pour la présentation "haricots entiers") : chaque unité mesurant moins de 3 mm dans sa plus grande largeur.
- g) **Fils durs** : fibre résistante pouvant soutenir un poids de 250 g pendant 5 secondes ou plus lors d'essais conduits conformément à la procédure prévue dans les textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.
- h) **Unité fibreuse** : chaque unité présentant une substance parchemineuse formée pendant la maturation de la gousse, en proportion nuisant gravement à la comestibilité de l'unité.

- i) **Fragments** (pour les présentations "en morceaux" et "en tranches") : tout morceau de haricot mesurant moins de 10 mm de long, y compris les graines et morceaux de graines détachés ;
- (pour la présentation "haricots entiers") : tout morceau de haricot mesurant moins de 20 mm de long, y compris les graines et morceaux de graines détachés.

3.2.3 Dimension standard de l'échantillon

La dimension standard de l'échantillon doit être de 1 kg pour les MVE et les pédoncules et de 300 g pour les autres catégories de défauts.

3.2.4 Tolérances de défauts d'apparence

Pour ce qui est des tolérances fondées sur les dimensions standard de l'échantillon indiquées à l'alinéa 3.2.3, les défauts d'apparence seront pénalisés conformément au tableau ci-dessous. Le nombre maximum de défauts autorisés correspond au "total de points admissible" indiqué pour les différentes catégories 1, 2 et 3 ou pour l'ensemble de ces catégories.

Défauts	Catégorie 1	Catégorie 2	Catégorie 3	Total
a) MVE i) feuilles de haricot (chaque élément)	1			
ii) autres MVE (chaque élément)	2			
b) Pédoncules	1			
c) Meurtrisses graves		3		
d) Meurtrissures mineures		1		
e) Lésions mécaniques (haricots entiers ou en morceaux)		1		
f) Unité mal développée (haricots entiers)		2		
g) Fils durs			3	
h) Unité fibreuse			1	
Total de points admissible				
A) Toute présentation sauf haricots entiers	15	50	10	60
B) Haricots entiers seulement	15	30	6	40
i) Fragments (mode de présentation "entiers", "morceaux" et "morceaux courts en diagonale") - maximum 20 % m/m				

3.3 Définition de l'unité "défectueuse" eu égard aux facteurs de qualité

Toute unité échantillon provenant d'un échantillon prélevé en conformité d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5 (voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage) sera considérée comme "défectueuse" :

- a) si elle n'est pas conforme à l'une quelconque des spécifications générales énoncés à l'alinéa 3.2.1; ou
- b) si l'ensemble des points de pénalisation attribués conformément à l'alinéa 3.2.4 a) à h) dépasse le total de points admissible pour l'une quelconque des différentes catégories de défauts.
- c) si la tolérance fixée pour les fragments est dépassée.

3.4 Acceptation des lots eu égard aux critères de qualité

Un lot est considéré comme acceptable lorsque le nombre des unités "défectueuses" définies au paragraphe 3.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5 (voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage). Dans l'application de la procédure d'acceptation, chaque unité "défectueuse" (alinéas a) à c) du paragraphe 3.3) est traitée individuellement pour chaque caractéristique.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif n'est autorisé.

4.1 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995).

5. HYGIÈNE

- 5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables au produit.
- 5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de toute substance anormale.
- 5.3 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit :
- doit être exempt de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé ;
 - doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé ; et
 - ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6. ÉTIQUETAGE

- 6.1 Outre les spécifications de la *Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables :
- 6.1.1 Le nom du produit figurant sur l'étiquette doit comprendre la désignation "haricots verts" ou "haricots beurre", selon le cas. En outre, l'étiquette doit porter la mention "surgelés" ; toutefois, le mot "frozen"¹ peut être utilisé dans les pays où ce terme est couramment employé pour décrire le produit traité conformément aux dispositions du paragraphe 2.2 de la présente norme.
- 6.1.2 En outre, doit figurer sur l'étiquette, associée aux mots "haricots verts" ou "haricots beurre" ou à proximité immédiate de ceux-ci l'indication du mode de présentation : "haricots entiers", "morceaux", "morceaux courts", "morceaux en diagonale" ou "morceaux courts en diagonale", selon le cas.
- 6.1.3 Si le produit est présenté selon un mode différent de ceux énoncés sous 2.4.2.1, l'étiquette doit porter à proximité immédiate des mots "haricots verts" ou "haricots beurre", des mots ou une phrase supplémentaire de manière à ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.
- 6.1.4 La mention "avec X" doit figurer lorsqu'un ingrédient caractérisant a été ajouté.
- 6.1.5 Le type ("rond" ou "plat") peut être déclaré si cette indication est d'usage courant dans les pays où le produit est vendu.

6.2 Description du calibre

Si un terme est utilisé pour décrire le calibre des haricots, il doit être accompagné :

- a) de l'indication du calibre en mm, conformément à l'alinéa 2.4.5.2; et/ou
- b) des mentions "extra-fins", "très fins", "fins", "mi-fins" ou "moyen", selon le cas ; et/ou
- c) d'une représentation graphique exacte sur l'étiquette, du calibre prédominant des gousses ; et/ou
- d) de la méthode habituellement utilisée pour déclarer le calibre dans le pays où le produit est vendu.

6.3 Spécifications supplémentaires

Les emballages doivent porter des instructions claires pour la conservation du produit depuis le moment de son achat chez le détaillant et celui de son utilisation, ainsi que des instructions concernant le mode de cuisson.

6.4 Emballages en vrac

Dans le cas des haricots verts surgelés ou des haricots beurre surgelés conditionnés en grande quantité, les renseignements exigés ci-dessus doivent soit figurer sur le récipient, soit être fournis dans les documents accompagnant le produit; toutefois, le nom du produit, accompagné du terme "surgelé" (le mot "frozen" peut être utilisé dans les pays anglophones conformément à l'alinéa 6.1.1 de la présente norme) ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballeur doivent figurer sur le récipient.

¹ "Frozen" : ce mot est employé indifféremment à la place de "quick frozen" dans certains pays anglophones.

7. CONDITIONNEMENT

7.1 L'emballage utilisé pour les haricots verts ou les haricots beurre surgelés doit :

- a) protéger les propriétés organoleptiques et autres caractéristiques qualitatives du produit ;
- b) protéger le produit contre toute contamination microbiologique ou autre ;
- c) protéger le produit contre la déshydratation et, au besoin, contre les fuites dans la mesure où le permettent les moyens techniques disponibles ;
- d) ne communiquer au produit aucune odeur, saveur, couleur ou autre caractéristique étrangère, au cours des opérations de traitement (s'il y a lieu) et de distribution, jusqu'au moment de la vente finale.

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.