

RÈGLEMENT (CE) N° 912/2001 DE LA COMMISSION
du 10 mai 2001
fixant la norme de commercialisation pour les haricots

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,
vu le traité instituant la Communauté européenne,
vu le règlement (CE) n° 2200/96 du Conseil du 28 octobre 1996 portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes ⁽¹⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 911/2001 de la Commission ⁽²⁾, et notamment son article 2, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Les haricots figurent à l'annexe I du règlement (CE) n° 2200/96 parmi les produits pour lesquels des normes doivent être adoptées. Le règlement n° 58 de la Commission, relatif à la fixation de normes communes de qualité pour certains produits de l'annexe I B du règlement n° 23 portant établissement graduel d'une organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes ⁽³⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2561/1999 ⁽⁴⁾, a fait l'objet de multiples modifications n'assurant plus la clarté juridique.
- (2) Il est dès lors nécessaire de procéder à une refonte de ladite réglementation et d'abroger le règlement n° 58. À cet effet, il convient, pour des raisons de transparence sur le marché mondial, de tenir compte de la norme pour les haricots recommandée par le groupe de travail de la normalisation des denrées périssables et du développement de la qualité de la Commission économique pour l'Europe des Nations unies (CEE/ONU).
- (3) L'application de ces normes doit avoir pour effet d'éliminer du marché les produits de qualité non satisfaisante, d'orienter la production de façon à satisfaire aux exigences des consommateurs et de faciliter les relations commerciales sur la base d'une concurrence loyale, en contribuant ainsi à améliorer la rentabilité de la production.
- (4) Les normes sont applicables à tous les stades de la commercialisation. Le transport sur une grande distance, le stockage d'une certaine durée ou les différentes manipulations auxquelles les produits sont soumis peuvent entraîner certaines altérations dues à l'évolution biolo-

gique de ces produits ou à leur caractère plus ou moins périssable. Il y a lieu de tenir compte de ces altérations dans l'application des normes aux stades de commercialisation qui suivent le stade de l'expédition. Les produits de la catégorie «Extra» devant faire l'objet d'un triage et d'un conditionnement particulièrement soignés, seule doit être prise en considération, en ce qui les concerne, la diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence.

- (5) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des fruits et légumes frais,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La norme de commercialisation applicable aux haricots relevant du code NC 0708 20 figure à l'annexe.

La norme s'applique à tous les stades de la commercialisation, dans les conditions prévues au règlement (CE) n° 2200/96.

Toutefois aux stades suivant celui de l'expédition, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence,
- pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Article 2

Le règlement n° 58 est abrogé.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Il est applicable à partir du premier jour du troisième mois suivant celui de son entrée en vigueur.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 10 mai 2001.

Par la Commission

Franz FISCHLER

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 297 du 21.11.1996, p. 1.

⁽²⁾ Voir page 3 du présent Journal officiel.

⁽³⁾ JO 56 du 7.7.1962, p. 1606/62.

⁽⁴⁾ JO L 310 du 4.12.1999, p. 7.

ANNEXE

NORME POUR LES HARICOTS

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les haricots des variétés (cultivars) issues du *Phaseolus vulgaris* L. et du *Phaseolus coccineus* L., destinés à être livrés au consommateur à l'état frais, à l'exclusion des haricots à écosser ainsi que des haricots destinés à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les haricots après le conditionnement et l'emballage.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les haricots doivent être:

- entiers ⁽¹⁾,
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles,
- d'aspect frais,
- exempts de parchemin (endoderme dur),
- pratiquement exempts de parasites,
- pratiquement exempts d'attaque de parasites,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des haricots doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de supporter un transport et une manutention, et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Classification

Les haricots font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après:

i) Catégorie «Extra»

Les haricots classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils doivent être:

- turgescents, se laissant facilement casser,
- très tendres,
- pratiquement droits,
- sans fil.

Les graines, s'il y en a, doivent être petites et tendres. Toutefois, les haricots en filet doivent être exempts de graines.

Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légers défauts superficiels, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

ii) Catégorie I

Les haricots classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter la forme, le développement et la coloration typique de la variété et/ou du type commercial.

Ils doivent être:

- turgescents,
- jeunes et tendres,
- pratiquement sans fil, sauf pour les haricots à couper.

Les graines, s'il y en a, doivent être petites et tendres.

⁽¹⁾ Des altérations consécutives à la récolte des haricots (à l'exclusion des haricots en filets) sont admises, à condition qu'elles ne concernent que l'extrémité de la tige et compte tenu des tolérances fixées.

Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- léger défaut de forme,
- léger défaut de coloration,
- légère altération de l'épiderme.

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les haricots qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

Ils doivent être:

- raisonnablement tendres,
- exempts de taches de rouille pour les haricots en filet.

Les graines, s'il y en a, ne doivent pas être trop développées et doivent être raisonnablement tendres.

Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme,
- défauts de coloration,
- défauts d'épiderme,
- fils,
- légères taches de rouille sauf pour les haricots en filet.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par la largeur maximale de la gousse mesurée perpendiculairement à la fente.

Le calibrage est obligatoire pour les haricots en filet seulement, selon la classification suivante:

- très fins: largeur de la gousse ne dépassant pas 6 mm,
- fins: largeur de la gousse ne dépassant pas 9 mm,
- moyens: largeur de la gousse ne dépassant pas 12 mm.

Les haricots en filet moyens ne peuvent être classés en catégorie «Extra».

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et éventuellement de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) *Catégorie «Extra»*

5 % en nombre ou en poids de haricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

ii) *Catégorie I*

10 % en nombre ou en poids de haricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie, dont 5 % en nombre ou en poids au maximum de haricots avec fils pour les variétés et/ou les types commerciaux qui ne devraient pas en présenter.

En outre, 15 % au maximum en nombre ou en poids de haricots (à l'exclusion des haricots en filets) dont la tige et un petit fragment de l'extrémité pédonculaire manquent, à condition que ces gousses restent fermées, sèches et non décolorées.

iii) *Catégorie II*

10 % en nombre ou en poids de haricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de *Colletotrichum lindemuthianum* (anthracnose), de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

En outre, 30 % au maximum en nombre ou en poids de haricots (à l'exclusion des haricots en filets) dont la tige et une petite partie de l'extrémité pédonculaire manquent, à condition que ces gousses restent fermées, sèches et non décolorées.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (dans la mesure où un calibrage est imposé): 10 % en nombre ou en poids de haricots ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des haricots de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage).

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les haricots doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer d'altérations externes ou internes aux produits. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications visées ci-après:

A. Identification

Emballleur et/ou expéditeur: nom et adresse ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballleur et/ou expéditeur» (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

B. Nature du produit

- «Haricots» et/ou type commercial si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Nom de la variété (facultatif).

C. Origine du produit

- Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.
- Calibre:
 - pour les haricots en filet, indiqué par les termes «très fins», «fins», «moyens»,
 - pour les autres haricots (en cas de calibrage), indiqué par les largeurs minimale et maximale de la gousse.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)
