

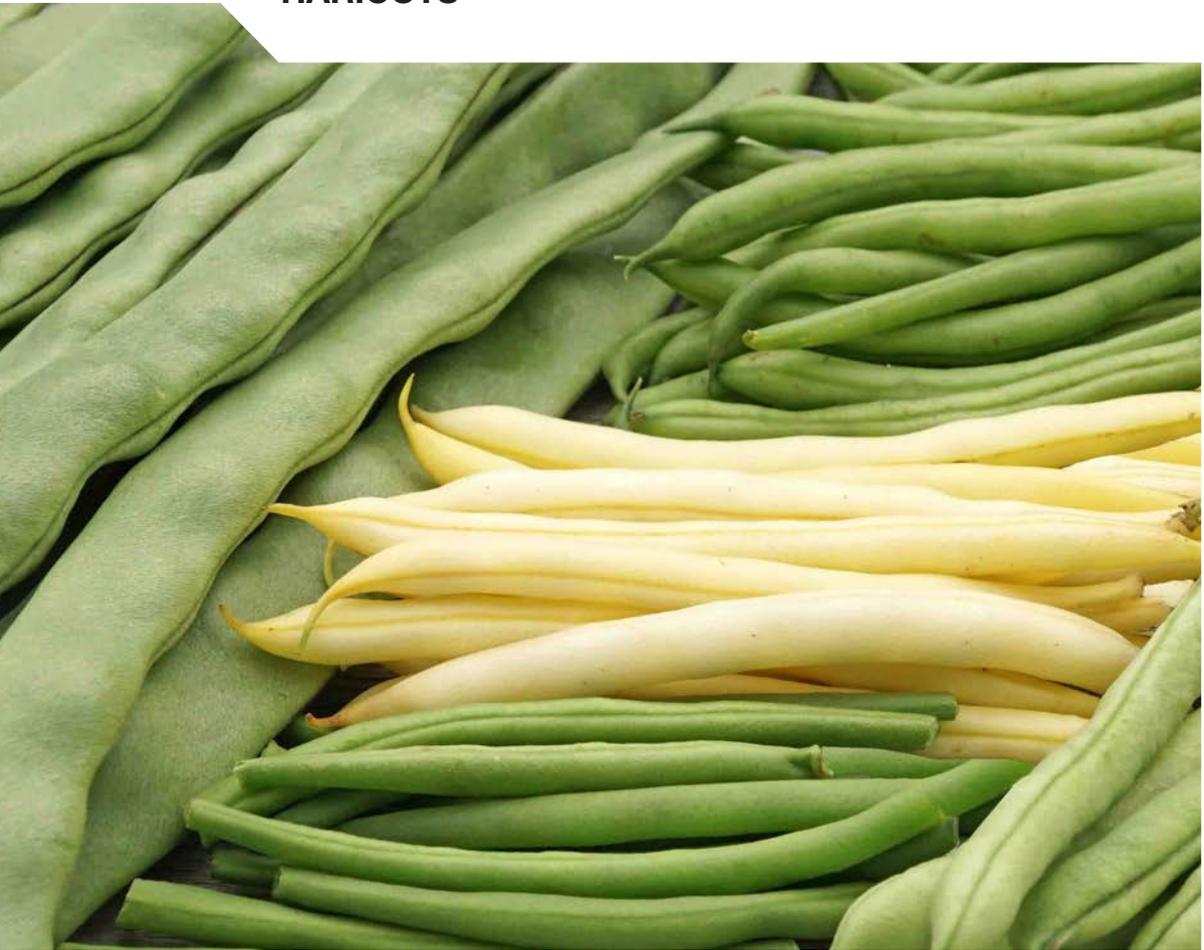


# International Standards for Fruit and Vegetables

BEANS

# Normes internationales pour les fruits et légumes

HARICOTS





---

**INTERNATIONAL STANDARDS  
FOR FRUIT AND VEGETABLES  
NORMES INTERNATIONALES  
POUR LES FRUITS ET LÉGUMES**

---

**Beans  
Haricots**



**ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT  
ORGANISATION DE COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUES**



## ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT

The OECD is a unique forum where governments work together to address the economic, social and environmental challenges of globalisation. The OECD is also at the forefront of efforts to understand and to help governments respond to new developments and concerns, such as corporate governance, the information economy and the challenges of an ageing population. The Organisation provides a setting where governments can compare policy experiences, seek answers to common problems, identify good practice and work to co-ordinate domestic and international policies.

The OECD member countries are: Australia, Austria, Belgium, Canada, Chile, Colombia, the Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Israel, Italy, Japan, Korea, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Mexico, the Netherlands, New Zealand, Norway, Poland, Portugal, the Slovak Republic, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Turkey, the United Kingdom and the United States. The Commission of the European Union takes part in the work of the OECD.

OECD Publishing disseminates widely the results of the Organisation's statistics gathering and research on economic, social and environmental issues, as well as the conventions, guidelines and standards agreed by its members.

© OECD 2021

No reproduction, copy, transmission or translation of this publication may be made without written permission. Applications should be sent to OECD Publishing: [rights@oecd.org](mailto:rights@oecd.org) or by fax (33 1) 45 24 13 91. Permission to photocopy a portion of this work should be addressed to the Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France ([contact@cfcopies.com](mailto:contact@cfcopies.com)).

## ORGANISATION DE COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUES

L'OCDE est un forum unique en son genre où les gouvernements œuvrent ensemble pour relever les défis économiques, sociaux et environnementaux que pose la mondialisation. L'OCDE est aussi à l'avant-garde des efforts entrepris pour comprendre les évolutions du monde actuel et les préoccupations qu'elles font naître. Elle aide les gouvernements à faire face à des situations nouvelles en examinant des thèmes tels que le gouvernement d'entreprise, l'économie de l'information et les défis posés par le vieillissement de la population. L'Organisation offre aux gouvernements un cadre leur permettant de comparer leurs expériences en matière de politiques, de chercher des réponses à des problèmes communs, d'identifier les bonnes pratiques et de travailler à la coordination des politiques nationales et internationales.

Les pays membres de l'OCDE sont : l'Allemagne, l'Australie, l'Autriche, la Belgique, le Canada, le Chili, la Colombie, la Corée, le Danemark, l'Espagne, l'Estonie, les États-Unis, la Finlande, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Irlande, l'Islande, Israël, l'Italie, le Japon, la Lettonie, la Lituanie, le Luxembourg, le Mexique, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas, la Pologne, le Portugal, la République slovaque, la République tchèque, le Royaume-Uni, la Slovaquie, la Suède, la Suisse et la Turquie. La Commission européenne participe aux travaux de l'OCDE.

Les Éditions OCDE assurent une large diffusion aux travaux de l'Organisation. Ces derniers comprennent les résultats de l'activité de collecte de statistiques, les travaux de recherche menés sur des questions économiques, sociales et environnementales, ainsi que les conventions, les principes directeurs et les modèles développés par les pays membres.

© OCDE 2021

Toute reproduction, copie, transmission ou traduction de cette publication doit faire l'objet d'une autorisation écrite. Les demandes doivent être adressées aux Éditions OCDE [rights@oecd.org](mailto:rights@oecd.org) ou par fax (33 1) 45 24 13 91. Les demandes d'autorisation de photocopie partielle doivent être adressées directement au Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France ([contact@cfcopies.com](mailto:contact@cfcopies.com)).



## Foreword

Within the framework of the activities of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables\* set up by OECD in 1962, explanatory brochures comprising comments and illustrations are published to facilitate the common interpretation of standards in force by both the Controlling Authorities and professional bodies responsible for the application of standards or interested in the international trade in these products.

The Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables shall be open to States being Member countries of the United Nations Organization or its specialised agencies or the World Trade Organisation desiring to participate therein in accordance with the procedure for participation set out in the Decision C(2006)95 of the OECD Council dated 15 June 2006.\*\*

## Avant-propos

Dans le cadre des activités du Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes\* créée en 1962 par l'OCDE, des brochures sont publiées sous forme de commentaires et d'illustrations, en vue de faciliter l'interprétation commune des normes en vigueur, tant de la part des services de contrôle que des milieux professionnels responsables de l'application des normes ou intéressés aux échanges internationaux de ces produits.

Le Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes est ouvert aux pays Membres de l'Organisation des Nations Unies ou de ses institutions spécialisées ou de l'Organisation Mondiale du Commerce, qui désirent y participer, conformément à la procédure de participation qui fait l'objet de la Décision du Conseil de l'OCDE C(2006)95 du 15 juin 2006.\*\*

---

\* The standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nations Organization under reference: Beans UNECE FFV-06.  
La norme également recommandée par la Commission Économique pour l'Europe de l'ONU sous la référence : Haricots CEE-ONU FFV-06.

\*\* For more information on the Scheme, see <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables>  
Pour plus d'informations sur le Régime, consulter le site <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables>



This publication (PDF-file) is the updated version (2021)  
of the original brochure (2005).

Cette publication (fichier PDF) est la version mise à jour (2021)  
de la brochure originale (2005).





## TABLE OF CONTENTS

<b>BEANS</b>	<b>7</b>
<b>I. DEFINITION OF PRODUCE</b>	<b>9</b>
<b>II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY</b>	<b>10</b>
A. Minimum requirements	10
B. Classification	12
i) Extra Class	12
ii) Class I	13
iii) Class II	14
<b>III. PROVISIONS CONCERNING SIZING</b>	<b>15</b>
<b>IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES</b>	<b>16</b>
A. Quality Tolerances	16
i) Extra Class	16
ii) Class I	16
iii) Class II	17
B. Size tolerances	17
<b>V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION</b>	<b>18</b>
A. Uniformity	18
B. Packaging	18
<b>VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING</b>	<b>19</b>
A. Identification	19
B. Nature of produce	19
C. Origin of produce	19
D. Commercial specifications	20
E. Official control mark (optional)	20
<b>ILLUSTRATIONS</b>	<b>37</b>





## TABLE DES MATIÈRES

<b>I. DÉFINITION DU PRODUIT</b>	<b>23</b>
<b>II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ</b>	<b>24</b>
A. Caractéristiques minimales	24
B. Classification	26
i) Catégorie Extra	26
ii) Catégorie I	27
iii) Catégorie II	28
<b>III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE</b>	<b>30</b>
<b>IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES</b>	<b>31</b>
A. Tolérances de qualité	31
i) Catégorie Extra	31
ii) Catégorie I	31
iii) Catégorie II	32
B. Tolérances de calibre	32
<b>V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION</b>	<b>33</b>
A. Homogénéité	33
B. Conditionnement	33
<b>VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE</b>	<b>34</b>
A. Identification	34
B. Nature du produit	34
C. Origine du produit	35
D. Caractéristiques commerciales	35
E. Marque officielle de contrôle (facultative)	35
<b>ILLUSTRATIONS</b>	<b>37</b>





---

# Beans

---





On the following pages, the official text of the Standard for Beans [UNECE FFV-06, version 2010/2017] is indicated in **blue bold**, the OECD interpretative text of the Standard is indicated in *black italic*.





## I. DEFINITION OF PRODUCE

**This standard applies to beans of varieties (cultivars) grown from *Phaseolus vulgaris* L. and *Phaseolus coccineus* L. to be supplied fresh to the consumer, beans for shelling or industrial processing being excluded.**

*The beans covered by the standard are destined for consumption with the pods. Some varieties may also be used for shelling but at that stage they are no more covered by the standard.*

*Needle beans (*Ph. vulgaris*) are picked very young when the round and straight pods are long and very fine and the seeds are hardly developed. They are usually green although some varieties have variegated pods.*

*Beans with round pods are mainly grown from dwarf French beans (*Ph. vulgaris*), but also from climbing French beans (*Ph. vulgaris*). The pods may be green, yellow, violet or variegated. The varieties of today are usually stringless, with little if any lining membrane. Therefore, they are also called snap beans. They show a more advanced seed development than needle beans.*

*Beans with long and relatively broad pods are mainly grown from climbing French beans (*Ph. vulgaris*), but also from dwarf French beans (*Ph. vulgaris*). The pods may be green, yellow, violet or variegated. Since well-developed pods have strings, the beans are picked while still quite tender, before outward signs of seed development appear and while the seeds are small and tender. They are consumed sliced.*

*Runner beans (*Ph. coccineus*) are grown from climbing plants. Harvested very young the pods are tender and are consumed sliced. In a more developed stage the runner beans are used for shelling. Therefore, only the very young runner beans are covered by the standard.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 1	<i>Needle beans, French beans round pod type, French beans broad pod type</i>
Photo 2	<i>French beans, variety with round yellow pods</i>
Photo 3	<i>French beans, variety with broad variegated pods (Borlotti Type)</i>
Photo 4	<i>Runner beans</i>





## II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements for beans after preparation and packaging.

However, if applied at stages following export, products may show in relation to the requirements of the standard:

- a slight lack of freshness and turgidity;
- for packages graded in classes other than the "Extra" Class, a slight deterioration due to their development and their tendency to perish.

The holder/seller of products may not display such products or offer them for sale, or deliver or market them in any manner other than in conformity with this standard. The holder/seller shall be responsible for observing such conformity.

### A. Minimum requirements

In all classes, subject to the special provisions for each class and the tolerances allowed, the produce must be:

- intact<sup>1</sup>;

*The produce must not have any damage or injury affecting the integrity of the produce.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 5	<i>Cut</i>
Photo 6	<i>Pronounced bruising</i>
Photo 7	<i>Stalk end missing, pods open</i>

- sound, produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded;

*The produce must be free from disease or serious deterioration which appreciably affects their appearance, edibility or keeping quality. In particular, produce affected by rotting, even if the signs are very slight but liable to make the produce unfit for consumption upon arrival at their destination, are to be excluded.*

*Produce showing the following defects are therefore excluded:*

- Rotting, even if the signs are very slight;*
- White mould or watery soft rot (*Sclerotinia* spp.);*
- bean spot disease or anthracnose (*Colletotrichum lindemuthianum*),*

<sup>1</sup> Due to harvesting of beans (excluding needle beans), a degree of damage is permitted at the stalk end only according to the tolerances laid down.





- d) *rust*,
- e) *bacterial blight or greasy spot (Pseudomonas spp., Xanthomonas spp.)*.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 8	<i>Rot</i>
Photo 9	<i>Watery soft rot</i>
Photo 10	<i>Bean spot disease</i>
Photo 11	<i>Rust</i>
Photo 12	<i>Bacterial blight</i>

– **clean, practically free of any visible foreign matter;**

*Beans must be practically free of visible soil, dust, chemical residue or other foreign matter.*

*The presence of visible foreign matter can detract from the commercial presentation and acceptance of the produce. Therefore, the acceptable limit for "practically free" would be – in all classes – traces of foreign matter. Excessive dust, soiling or visible chemical residues would lead to the rejection of the produce.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 13	<i>Soiled beans</i>

– **fresh in appearance;**

*The beans must not show signs of wilting or dehydration. They must break cleanly. It is advisable to package the beans as soon as possible after harvesting and chill them to improve their keeping qualities.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 14	<i>Wilted beans</i>

– **free from parchment (hard endoderm);**

*During development, the inner membranes of the pods become lignified. Care must be taken, that pods even with the beginning of this stage of development are not marketed.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 15	<i>Pods with parchment</i>

– **practically free from pests;**

*The presence of pests can detract from the commercial presentation and acceptance of the produce. Therefore, the acceptable limit for "practically free" would be – in all classes – the occasional insect, mite or other pest; any colonies would lead to the*





*rejection of the produce.*

- **practically free from damage caused by pests;**

*Pest damage affecting the flesh makes the produce unfit for consumption.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 16	<i>Malformation due to pests</i>
Photo 17	<i>Pest damage</i>

- **free of abnormal external moisture;**

*This provision applies to excessive moisture, for example, free water lying inside the package, but does not include condensation on produce following release from cool storage or refrigerated vehicle.*

- **free of any foreign smell and/or taste.**

*This provision applies to produce stored or transported under poor conditions, which have consequently resulted in their absorbing abnormal smells and/or tastes, in particular through the proximity of other product which give off volatile odours.*

**The development and condition of the beans must be such as to enable it:**

- **to withstand transportation and handling;**
- **to arrive in satisfactory condition at the place of destination.**

### B. Classification

Beans are classified in three classes, as defined below:

#### i) Extra Class

Beans in this class must be of superior quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type.

**They must be:**

- **turgid, easily snapped;**

*Beans must break very cleanly between the fingers.*

- **very tender;**

- **practically straight;**

*Beans must be practically straight, account being taken of the typical shape of the variety or type.*

- **stringless.**





Seeds, if present, must be small and soft. However, needle beans must be seedless.

They must be free from defects, with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 18	<i>Needle beans, seedless</i>
Photo 19	<i>French beans, small and soft seeds</i>
Photo 26	<i>Very slight superficial defect</i>

## ii) Class I

Beans in this class must be of good quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type.

They must be:

- turgid;
- young and tender;
- practically stringless except in the case of beans for slicing.

Seeds, if present must be small and soft.

The following slight defects, however, may be allowed, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package:

- a slight defect in shape;  
*The beans may be less well-formed, i.e. slightly deformed, and less straight.*
- slight defects in colouring;
- slight skin defects.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 20	<i>French beans, small and soft seeds</i>
Photo 22	<i>Slight defect in shape, round pod type</i>
Photo 24	<i>Slight defect in shape, broad pod type</i>
Photo 27	<i>Slight skin defect</i>
Photo 30	<i>Bean with string</i>





### iii) Class II

This class includes beans that do not qualify for inclusion in the higher classes but satisfy the minimum requirements specified above.

*Beans in this class must be of reasonable quality and suitable for human consumption.*

**They must be:**

- reasonably tender;
- free from rust spots in the case of needle beans.

**Seeds, if present, should not be too large and must be reasonably soft.**

*The seeds may be a little larger than in Class I but must still be tender for the variety.*

**The following defects may be allowed provided the beans retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation:**

- defects in shape;

*The beans may be less well-formed and less straight.*

- defects in colouring;

*Some defects in colouring are allowed compared with the characteristic colour of the variety or commercial type, provided that they are not due to disease and that they do not detract from the general appearance of the produce.*

- skin defects;

- strings;

- slight rust spots except in the case of needle beans.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 21	<i>French beans, Not too large seeds, reasonably soft</i>
Photo 23	<i>Defect in shape, round pod type</i>
Photo 25	<i>Defect in shape, broad pod type</i>
Photo 28	<i>Skin defect due to rubbing</i>
Photo 29	<i>Slight healed bruises</i>
Photo 30	<i>Bean with string</i>
Photo 31	<i>Slight rust spots</i>





### III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined by the maximum width of the pod measured at right angles to the seam.

To ensure uniformity in size, needle beans in the same package shall not exceed:

- 6 mm when marked “very fine”;
- 9 mm when marked “fine”;
- 12 mm when marked “medium”.

*The very fine beans are sometimes named “extra fine”. The round pod beans of size “medium” are also named “Bobby” beans.*

*Other than needle beans may be sized but must not necessarily meet the sizing criteria specified above. In this case, the minimum and maximum width of the pod must be indicated on the package.*





#### IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

**At all marketing stages, tolerances in respect of quality and size shall be allowed in each lot for produce not satisfying the requirements of the class indicated.**

*Tolerances are provided to allow for deviation in handling and for natural deterioration of fresh produce over time.*

*Conformity with tolerances should be determined using at least the Operating Rules for the Conformity Checks as set out in Annex II to the Council Decision Revising the OECD "Scheme" for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables [C(2006)95]<sup>2</sup>.*

##### A. Quality Tolerances

###### i) Extra Class

**A total tolerance of 5 per cent, by number or weight, of beans not satisfying the requirements of the class but meeting those of Class I is allowed. Within this tolerance not more than 0.5 per cent in total may consist of produce satisfying the requirements of Class II quality.**

*The 5 per cent tolerance covers all shape, skin and colour defects allowed in Class I. The 0.5 per cent tolerance covers all shape, skin and colour defects, allowed in Class II.*

###### ii) Class I

**A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of beans not satisfying the requirements of the class but meeting those of Class II is allowed. Within this tolerance not more than 1 per cent in total may consist of produce satisfying neither the requirements of Class II quality nor the minimum requirements, or of produce affected by decay. No tolerance is allowed for produce affected by *Colletotrichum lindemuthianum* (bean spot disease).**

**Within this tolerance, a maximum of 5 per cent, by number or weight, may have strings in the case of a variety and/or commercial type that should be stringless.**

*The 10 per cent tolerance covers all shape, skin and colour defects, allowed in Class II. The 1 per cent tolerance covers all defects not meeting the minimum requirements as well as any defect rendering the produce unfit for consumption (decay).*

**In addition, a maximum of 15 per cent, by number or weight, of beans (excluding needle beans) may have the stalk and a small section of the narrow part of the neck missing, provided these pods remain closed, dry and not discoloured.**

*Beans with stalk end missing are regarded as intact. Broken beans are covered by this additional tolerance, provided the break is closed and not as large as the largest diameter of the remaining pod. Brown, dry and sound edges are a sign of lack of freshness and are*

<sup>2</sup> <https://legalinstruments.oecd.org/api/print?id=216&lang=en>





therefore allowed only at the marketing stages following dispatch.

### iii) Class II

A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of beans satisfying neither the requirements of the class nor the minimum requirements is allowed. Within this tolerance not more than 2 per cent in total may consist of produce affected by decay. No tolerance is allowed for produce affected by *Colletotrichum lindemuthianum* (bean spot disease).

The 10 per cent tolerance covers all malformations, serious skin and colour defects, as well as defects not meeting the minimum requirements but not affecting edibility, such as slight damage, soiling, lack of freshness. The 2 per cent tolerance for decay covers any defect rendering the produce unfit for consumption.

In addition, a maximum of 30 per cent, by number or weight, of beans (excluding needle beans) may have the stalk and a small section of the narrow part of the neck missing, provided these pods remain closed, dry and not discoloured.

Beans with stalk end missing are regarded as intact. Broken beans are covered by this additional tolerance, provided the break is closed and not as large as the largest diameter of the remaining pod. Brown, dry and sound edges are a sign of lack of freshness and are therefore allowed only at the marketing stages following dispatch.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 32	Beans with stalk missing
Photo 33	Beans with stalk and a small section of the narrow part of the neck missing
Photo 34	Beans with stalk and a small section of the narrow part of the neck missing and brown margins of the break

## B. Size tolerances

For all classes (if sized): a total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of beans not satisfying the requirements as regards sizing is allowed.





## V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

### A. Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only beans of the same origin, variety or commercial type, quality and size (if sized).

The visible part of the contents of the package must be representative of the entire contents.

*Presentation should not be misleading, i.e. concealing in the lower layers of the package produce inferior in quality and size to that displayed and marked.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 35	<i>Presentation Extra Class</i>
Photo 36	<i>Presentation Class I</i>
Photo 37	<i>Presentation Class II</i>

### B. Packaging

Beans must be packed in such a way as to protect the produce properly.

*Packages must be of a quality, strength and characteristic to protect the produce during transport and handling.*

The materials used inside the package must be clean and of a quality such as to avoid causing any external or internal damage to the produce. The use of materials, particularly of paper or stamps bearing trade specifications, is allowed, provided the printing or labelling has been done with non-toxic ink or glue.

Packages must be free of all foreign matter.

*Clean materials should be used to protect the produce from foreign matter such as leaves, sand or soil, which could cause a negative impact on the produce and its presentation. A visible lack of cleanliness in several packages could result in the goods being rejected.*





## VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

**Each package<sup>3</sup> must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside:**

*In the case of packed produce, all particulars must be grouped on the same side of the package, either on a label attached to or printed on the package, with water-insoluble ink.*

*In the case of re-used packages, all previous labels must be carefully removed and/or previous indications deleted.*

### A. Identification

**Packer and/or dispatcher/exporter:**

**Name and physical address (e.g. street/city/region/postal code and, if different from the country of origin, the country) or a code mark officially recognized by the national authority<sup>4</sup> if the country applying such a system is listed in the UNECE database.**

*For inspection purposes, the “packer” is the person or firm responsible for the packaging of the produce (this does not mean the staff that actually carry out the work, who are responsible only to their employer). The code mark is not a trademark but an official control system enabling the person or firm responsible for packaging to be readily identified. The dispatcher (shipper or exporter) may assume sole responsibility, in which case identification of the “packer” as defined above is optional.*

### B. Nature of produce

- **“Beans” and/or commercial type if the contents are not visible from the outside;**  
*The name of the produce may be replaced by a photo or a drawing of the produce.*
- **Name of the variety (optional);**

### C. Origin of produce

- **Country of origin<sup>5</sup> and, optionally, district where grown, or national, regional or local place name.**

*Marking must include the country of origin, i.e. the country in which the produce were grown (e.g. “Produce of France” or “Produce of Germany”).*

*The indication must be with the full name or a commonly used name. The term*

<sup>3</sup> These marking provisions do not apply to sales packages presented in packages. However, they do apply to sales packages (pre-packages) presented individually.

<sup>4</sup> The national legislation of a number of countries requires the explicit declaration of the name and address. However, in the case where a code mark is used, the reference “packer and/or dispatcher (or equivalent abbreviations)” has to be indicated in close connection with the code mark, and the code mark should be preceded by the ISO 3166 (alpha) country/area code of the recognizing country, if not the country of origin.

<sup>5</sup> The full or a commonly used name should be indicated.





“full” means that abbreviations or acronyms are not allowed. On the other hand, the full name of a country is the official name of the country (e.g. Kingdom of the Netherlands). The commonly used name is e.g. the Netherlands or Holland for the Kingdom of the Netherlands. A commonly used name is USA for the United States of America. In this context “USA” is the only acronym allowed when indicating the country of origin.

Optionally, district of origin in national, regional or local terms (e.g. “Brittany” or “Rhineland”) may also be shown.

### D. Commercial specifications

– **Class.**

Stating the class is compulsory.

– **Size:**

– for needle beans expressed as “very fine”, “fine”, “medium”

– for other beans (if sized) expressed as minimum and maximum width of the pods.

### E. Official control mark (optional)

Illustration No.	Name of illustration
Photo 38	Marking printed on the package
Photo 39	Marking on a label

Adopted: 1962

Last revised: 2010

Aligned with the Standard Layout 2017





---

# Haricots

---





Dans les pages suivantes, le texte officiel de la norme sur les Haricots [CEE-ONU FFV-06, version 2010/2017] figure en **bleu gras** et le texte interprétatif OCDE de la norme y figure en *noir italique*.





## I. DÉFINITION DU PRODUIT

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

Les haricots visés par la présente norme sont destinés à être consommés avec les gousses. Quelques variétés peuvent aussi être utilisées pour être écosées mais en tant que telles, elles sont exclues de la norme.

Les haricots en filet (*Ph. vulgaris*) sont récoltés très jeunes lorsque les gousses rondes et droites sont longues et très fines et les graines peu développées. En général elles sont vertes, tandis que certaines variétés ont des gousses panachées.

Les haricots à gousses rondes sont surtout issus de haricots nains (*Ph. vulgaris*), mais aussi de haricots à rames (*Ph. vulgaris*). Les gousses peuvent être vertes, jaunes, violettes ou panachées. En général, les variétés d'aujourd'hui sont sans fil, avec une membrane intérieure plus ou moins durcie. De ce fait, elles sont aussi appelées mange-tout. Elles sont récoltées plus tard que les haricots à aiguilles et présentent des graines plus développées que ces derniers.

Les haricots à gousses longues et relativement aplaties sont surtout issues de haricots à rames (*Ph. vulgaris*) mais aussi de haricots nains (*Ph. vulgaris*). Les gousses peuvent être vertes, jaunes, violettes ou panachées. Étant donné que les gousses bien développées ont des fils, les haricots sont récoltés lorsqu'ils sont encore très tendres, avant l'apparition des signes extérieurs du développement des graines et lorsque les graines sont fines et tendres. Ils sont consommés coupés.

Les haricots d'Espagne (*Ph. coccineus*) sont issus de plantes à rames. Étant donné qu'ils sont récoltés très jeunes, les gousses sont tendres et sont consommées coupées. À un stade plus développé, les haricots d'Espagne sont utilisés pour être écosés. Ainsi seuls les haricots d'Espagne très jeunes sont visés par la norme.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 1	Haricots en filet, haricots verts variété à gousses rondes, haricots verts variété à gousses aplaties
Photo 2	Haricots verts, variété à gousses rondes et jaunes
Photo 3	Haricots verts, variété à gousses aplaties et panachées (type Borlotti)
Photo 4	Haricots d'Espagne





## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les produits après préparation et conditionnement.

Toutefois, aux stades suivants celui de l'exportation, 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.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

### A. Caractéristiques minimales

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

- Entiers<sup>1</sup> ;

*Les produits doivent être sans atteinte ou altération affectant l'intégrité du produit.*

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 5	<i>Coupure</i>
Photo 6	<i>Meurtrissures prononcées</i>
Photo 7	<i>Tige et une partie de l'extrémité pédonculaire manquantes, gousses ouvertes</i>

- Sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;

*Les produits doivent être exempts de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation. En particulier cela exclut les produits pourris, même si les signes de pourriture sont très légers mais risquent de rendre les produits impropres à la consommation une fois arrivés sur leur lieu de destination.*

*Sont exclus par conséquent les produits qui présentent les défauts suivants :*

<sup>1</sup> Des altérations consécutives à la récolte des haricots (à l'exception des haricots en filet) sont admises, à condition qu'elles ne concernent que la tige et compte tenu des tolérances indiquées.





- a) Pourriture, même si les traces sont très légères,
- b) moisissures blanches ou sclérotiniose (*Sclerotinia spp.*),
- c) anthracnose (*Colletotrichum lindemuthianum*),
- d) rouille,
- e) bactériose (*Pseudomonas spp.*, *Xanthomonas spp.*).

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 8	Pourriture
Photo 9	Moisissures blanches / Sclérotiniose
Photo 10	Anthracnose
Photo 11	Rouille
Photo 12	Bactériose

– **Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ;**

Les haricots doivent être pratiquement dépourvus de traces apparentes de terre, de poussière, de résidus ou d'autres matières étrangères.

La présence de matière étrangère visible peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des produits. Ainsi, la limite acceptable pour une « absence pratiquement totale de ... » dans un produit serait, pour toutes les catégories, des traces de matière étrangère. La présence en quantité excessive de poussière, de terre ou de résidus provoquerait le rejet du produit.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 13	Haricots souillés

– **D'aspect frais ;**

Les haricots ne doivent pas présenter de signes de flétrissement ou de déshydratation. Ils doivent être cassants. Il est recommandé d'emballer les haricots dès que possible après la récolte et de les soumettre au froid pour améliorer leur conservation.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 14	Haricots flétris

– **Exempts de parchemin (endoderme durci) ;**

Lors du développement, la peau interne des gousses se lignifie. On s'attachera à ne pas commercialiser les gousses présentant ne serait-ce que des traces de cet état de développement.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 15	Gousses à parchemin





### – Pratiquement exempts de parasites ;

*La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des produits. Ainsi, la limite acceptable d'une « absence pratiquement totale de ... » serait, pour toutes les catégories, un insecte, acarien ou autre parasite occasionnel, alors que toute colonie provoquerait le rejet du produit.*

### – Pratiquement exempts d'attaques de parasites ;

*Les attaques de parasites qui altèrent la chair rendent le produit impropre à la consommation.*

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 16	<i>Malformation causée par des pucerons</i>
Photo 17	<i>Dommages causés par des parasites</i>

### – Exempts d'humidité extérieure anormale ;

*Cette disposition s'applique en cas d'humidité excessive lorsque, par exemple, de l'eau stagne dans l'emballage mais elle ne vise pas la condensation recouvrant les produits à la sortie d'un entrepôt ou d'un véhicule frigorifique.*

### – Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

*Il s'agit en particulier de produits qui auraient séjourné dans un local de stockage mal entretenu ou qui auraient été transportés dans des conditions impropres et qui, par conséquent, ont absorbé des odeurs et/ou des saveurs étrangères, en particulier à cause de la proximité d'autres produits exhalant des odeurs volatiles.*

**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 les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.**

**Ils doivent être :**

- Turgescents, se laissant facilement casser ;





*Les haricots doivent casser nettement sous une pression du doigt.*

- **Très tendres ;**
- **Pratiquement droits ;**

*Les haricots doivent être pratiquement rectilignes, compte tenu de la forme typique de la variété.*

- **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 ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.**

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 18	<i>Haricots en filet, sans graines</i>
Photo 19	<i>Haricots verts avec des graines petites et tendres</i>
Photo 26	<i>Très légères altérations superficielles</i>

## ii) Catégorie I

**Les haricots classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques 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.**

**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 :**

- **Un léger défaut de forme ;**  
*Les haricots peuvent être moins bien formés, c'est-à-dire légèrement déformés et moins rectilignes.*
- **De légers défauts de coloration ;**





### – De légers défauts de l'épiderme.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 20	<i>Haricots verts avec des graines petites et tendres</i>
Photo 22	<i>Léger défaut de forme, type à gousses rondes</i>
Photo 24	<i>Léger défaut de forme, type à gousses aplaties</i>
Photo 27	<i>Légère altération de l'épiderme</i>
Photo 30	<i>Haricot avec fil</i>

### iii) Catégorie II

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

*Les haricots classés dans cette catégorie doivent être de qualité raisonnable et propres à la consommation humaine.*

**Ils doivent être :**

- **Raisonnement tendres ;**
- **Exempts de tache de rouille dans le cas des haricots en file.**

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

*Les graines peuvent être un peu plus développées que dans la catégorie I mais elles doivent être tendres pour la variété.*

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

- **Des défauts de forme ;**  
*Les haricots peuvent présenter des défauts de forme et être moins rectilignes.*
- **Des défauts de coloration ;**  
*Des défauts de coloration par rapport à la couleur caractéristique de la variété ou du type commercial sont admis à condition que ces défauts ne soient pas dus à une maladie et qu'ils ne nuisent pas à l'aspect général du produit.*
- **Des défauts de l'épiderme ;**
- **Des fils ;**
- **Des légères taches de rouille, à l'exception des haricots en file.**





<b>Illustration No</b>	<b>Nom de l'illustration</b>
Photo 21	<i>Haricots verts à graines pas trop développées et raisonnablement tendres</i>
Photo 23	<i>Défaut de forme, type à gousses rondes</i>
Photo 25	<i>Défaut de forme, type à gousses aplaties</i>
Photo 28	<i>Défaut de l'épiderme dû au frottement</i>
Photo 29	<i>Légères meurtrissures cicatrisées</i>
Photo 30	<i>Haricot avec fil</i>
Photo 31	<i>Légères taches de rouille</i>





### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les haricots en filet d'un même emballage ne doivent pas dépasser :

- 6 mm lorsqu'il est indiqué « très fins » ;
- 9 mm lorsqu'il est indiqué « fins » ;
- 12 mm lorsqu'il est indiqué « moyens ».

*Les haricots très fins sont parfois appelés "extra fins". Les haricots à gousses rondes de calibre "moyen" sont également appelés "Bobby beans".*

*Les haricots autres que les haricots en filet peuvent être calibrés mais ne doivent pas être conformes aux critères de calibrage spécifiés ci-dessus. En ce cas là, la largeur minimale et la largeur maximale de la gousse doivent être indiquées sur le colis.*





#### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

À tous les stades de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

*Les tolérances sont destinées à tenir compte des écarts dus à la manutention et à la dégradation naturelle des produits frais au cours du temps.*

*La conformité avec les tolérances doit être vérifiée au minimum en utilisant les règles de procédure applicables au contrôle de conformité telles qu'énoncées à l'annexe II de la décision du Conseil portant révision du « Régime » de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes [C(2006)95]<sup>2</sup>.*

##### A. Tolérances de qualité

###### i) Catégorie Extra

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de haricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

*La tolérance de 5 pour cent couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie I. La tolérance de 0,5 % couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie II.*

###### ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de haricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation, à l'exclusion des produits atteints de *Colletotrichum lindemuthianum* (anthracnose). Dans le cadre de cette tolérance, 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 est autorisé.

*La tolérance de 10 pour cent couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie II. La tolérance de 1 pour cent pour dégradation couvre tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits ainsi que tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation (dégradation).*

En outre, 15 %, en nombre ou en poids, au maximum, de haricots (à l'exclusion des haricots en filet) dont la tige et une petite partie de l'extrémité pédonculaire manquent, à condition que ces gousses restent fermées, sèches et non décolorées est autorisé.

<sup>2</sup> <https://legalinstruments.oecd.org/api/print?id=216&lang=fr>





Les haricots dont l'extrémité de la tige est manquante sont considérés comme intacts. Les haricots cassés sont couverts par cette tolérance supplémentaire, à condition que la cassure soit fermée et la rupture ne soit pas aussi grande que le plus grand diamètre de la gousse restant. Des bords bruns, secs et sains sont un signe de manque de fraîcheur et ne sont donc autorisés qu'aux stades de commercialisation suivant l'expédition.

### iii) Catégorie II

**Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de haricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation, à l'exclusion des produits atteints de *Colletotrichum lindemuthianum* (anthracnose).**

La tolérance de 10 pour cent couvre toutes les malformations et tous les défauts d'épiderme et de couleur ainsi que tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits, mais ne rendant pas ceux-ci impropres à la consommation, tels que légères altérations, traces de terre ou manque de fraîcheur. La tolérance de 2 pour cent pour dégradation couvre tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation.

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

Les haricots dont l'extrémité de la tige est manquante sont considérés comme intacts. Les haricots cassés sont couverts par cette tolérance supplémentaire, à condition que la cassure soit fermée et la rupture ne soit pas aussi grande que le plus grand diamètre de la gousse restant. Des bords bruns, secs et sains sont un signe de manque de fraîcheur et ne sont donc autorisés qu'aux stades de commercialisation suivant l'expédition.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 32	Haricots dont la tige manquent
Photo 33	Haricots dont la tige et une petite partie de l'extrémité pédonculaire manquent
Photo 34	Haricots dont la tige et une petite partie de l'extrémité pédonculaire manquent et marges brunes de la rupture

### B. Tolérances de calibre

**Pour toutes les catégories (en cas de calibrage) : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de haricots ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.**





## V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### A. Homogénéité

**Le contenu de chaque emballage 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 de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.**

*La présentation ne doit pas être trompeuse, c'est-à-dire dissimuler dans les couches inférieures de l'emballage les produits de qualité et de calibre moindres que ceux qui sont visibles et spécifiés par le marquage.*

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 35	Présentation catégorie Extra
Photo 36	Présentation catégorie I
Photo 37	Présentation catégorie II

### B. Conditionnement

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

*La qualité, la solidité et la conception des emballages doivent leur permettre de protéger les produits lors du transport et de la manutention.*

**Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.**

**Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.**

*Des matériaux propres doivent être utilisés pour protéger le produit de tout corps étranger tel que feuille, sable ou terre susceptibles d'affecter négativement le produit et sa présentation. Le manque de propreté manifeste constaté dans plusieurs emballages peut entraîner un refoulement de la marchandise.*





### VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

**Chaque emballage<sup>3</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :**

*Dans le cas de conditionnement en emballages, toutes les indications doivent être groupées sur un même côté de l'emballage, soit sur une étiquette solidement fixée à l'emballage, soit par impression directe sur l'emballage à l'aide d'une encre résistant à l'eau.*

*Les emballages de réemploi doivent avoir été soigneusement débarrassés de toutes les étiquettes précédemment fixées et/ou les mentions antérieures doivent avoir été effacées.*

#### A. Identification

**Emballeur et/ou expéditeur/exportateur :**

**Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale<sup>4</sup> si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE/ONU.**

*Aux fins de contrôle, le terme « emballeur » désigne la personne ou l'entreprise qui a la responsabilité du conditionnement des produits dans l'emballage (il ne s'agit pas en l'espèce du personnel d'exécution dont la responsabilité n'existe que devant l'employeur). L'identification symbolique s'entend non par référence à une marque commerciale, mais à un système contrôlé par un organisme officiel et permettant de reconnaître sans équivoque le responsable du conditionnement des produits dans l'emballage (la personne ou l'entreprise). L'expéditeur ou l'exportateur peut assumer la responsabilité seul. Dans ce cas, l'identification de « l'emballeur » au sens défini ci-dessus est facultative.*

#### B. Nature du produit

- **« Haricots » et/ou type commercial si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;**  
*L'indication du produit peut être remplacée par une photo ou un dessin du produit.*
- **Nom de la variété (facultatif).**

<sup>3</sup> Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

<sup>4</sup> Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente) » doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.





### C. Origine du produit

- **Pays d'origine<sup>5</sup> et, éventuellement, zone de production, ou appellation nationale, régionale ou locale.**

*Le marquage devra mentionner le pays d'origine, c'est-à-dire le pays dans lequel les produits ont été produits (par exemple «produit de France» ou «produit de l'Allemagne»).*

*L'indication doit comporter le nom complet ou un nom couramment utilisé. Le terme « complet » signifie que des abréviations ou des acronymes ne sont pas admis. Par ailleurs, le nom complet du pays est son nom officiel (par ex. Royaume des Pays-Bas). Le nom couramment utilisé sera par exemple les Pays-Bas ou la Hollande pour le Royaume des Pays-Bas. Le nom couramment utilisé pour les USA sera les États-Unis d'Amérique. Dans ce contexte, USA n'en est que l'acronyme admis pour indiquer l'origine du pays.*

*Éventuellement, la zone de production peut également être indiquée par des termes nationaux, régionaux ou locaux (par exemple «Bretagne» ou «du Rhin»).*

### D. Caractéristiques commerciales

- **Catégorie,**

*L'indication de la catégorie est obligatoire.*

- **Calibre :**

- **Pour les haricots en filet exprimé par la mention « très fins », « fins », « moyens » ;**
- **Pour les autres haricots (en cas de calibrage) exprimé par les dimensions minimale et maximale des gousses.**

### E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 38	<i>Marquage imprimé sur le colis</i>
Photo 39	<i>Marquage sur l'étiquette</i>

**Adoption : 1962**

**Dernière révision : 2010**

**Alignée avec la norme-cadre 2017**

<sup>5</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.







---

# Illustrations

---





*Definition of produce*

*Définition du produit*



**Photo 1:** *Needle beans, French beans round pod type, French beans broad pod type*

*Haricots en filet, haricots verts variété à gosses rondes, haricots verts variété à gosses aplaties*



**Photo 2:** *French beans, variety with round yellow pods*

*Haricots verts, variété à gosses rondes et jaunes*





*Definition of produce*

*Définition du produit*



**Photo 3:** *French beans, variety with broad variegated pods (Borlotti Type)*

*Haricots verts, variété à gosses aplaties et panachées (type Borlotti)*



**Photo 4:** *Runner beans*

*Haricots d'Espagne*



*Minimum requirements – intact*

*Caractéristiques minimales – entiers*



**Photo 5: Cut – Not allowed**

*Coupure – Exclu*



**Photo 6: Pronounced bruising – Not allowed**

*Meurtrissures prononcées – Exclu*





*Minimum requirements – intact*

*Caractéristiques minimales – entiers*



**Photo 7: Stalk end missing, pods open – Not allowed**

*Tige et une partie de l'extrémité pédonculaire manquantes, gousses ouvertes – Exclu*





*Minimum requirements – sound*

*Caractéristiques minimales – sains*



**Photo 8: Rot – Not allowed**

*Pourriture – Exclu*



**Photo 9: Watery soft rot – Not allowed**

*Moisissures blanches / Sclérotinose – Exclu*





*Minimum requirements – sound*

*Caractéristiques minimales – sains*



**Photo 10: Bean spot disease – Not allowed**

*Anthracnose – Exclu*



**Photo 11: Rust – Not allowed**

*Rouille – Exclu*





*Minimum requirements – sound*

*Caractéristiques minimales – sains*



**Photo 12: Bacterial Blight – Not allowed**

*Bactériose – Exclu*





*Minimum requirements – clean*

*Caractéristiques minimales – propres*



**Photo 13: Soiled beans – Not allowed**

*Haricots souillés – Exclu*





*Minimum requirements – fresh in appearance*

*Caractéristiques minimales – d'aspect frais*



**Photo 14: Wilted beans– Not allowed**

*Haricots flétris– Exclu*





*Minimum requirements – free from parchment (hard endoderm)*

*Caractéristiques minimales – exempts de parchemin (endoderme durci)*



**Photo 15: Pods with parchment – Not allowed**

*Gousses à parchemin – Exclu*





*Minimum requirements – practically free from damage caused by pests*

*Caractéristiques minimales – pratiquement exempts d'attaques de parasites*



**Photo 16: Malformation due to pests – Not allowed**

*Malformation causée par des pucerons – Exclu*





*Minimum requirements – practically free from damage caused by pests*  
*Caractéristiques minimales – pratiquement exempts d'attaques de parasites*



**Photo 17: Pest damage – Not allowed**

*Dommages causés par des parasites – Exclu*





*Classification – seeds*

*Classification – graines*



**Photo 18: Needle beans, seedless, external aspect / internal aspect – Limit allowed in Class Extra**

*Haricots en file, sans graines, aspect externe / aspect interne – Limite admise en catégorie Extra*



**Photo 19: French beans, small and soft seeds, external aspect / internal aspect**

*– Limit allowed in Class Extra*

*Haricots verts avec des graines petites et tendres, aspect externe / aspect interne*

*– Limite admise en catégorie Extra*



*Classification – seeds**Classification – graines*

**Photo 20: French beans, small and soft seeds, external aspect / internal aspect – Limit allowed in Class I**

*Haricots verts avec des graines petites et tendres, aspect externe / aspect interne  
– Limite admise en catégorie I*



**Photo 21: French beans, Not too large seeds, reasonably soft, external aspect, internal aspect  
– Limit allowed in Class II**

*Haricots verts à graines pas trop développées et raisonnablement tendres,  
aspect externe / aspect interne – Limite admise en catégorie II*





*Classification – shape*

*Classification – forme*



**Photo 22: Slight defect in shape, round pod type – Limit allowed in Class I**

*Léger défaut de forme, type à gousses rondes – Limite admise en catégorie I*



**Photo 23: Defect in shape, round pod type – Limit allowed in Class II**

*Défaut de forme, type à gousses rondes – Limite admise en catégorie II*





*Classification – shape*

*Classification – forme*



**Photo 24: Slight defect in shape, broad pod type – Limit allowed in Class I**

*Léger défaut de forme, type à gousses aplaties – Limite admise en catégorie I*



**Photo 25: Defect in shape, broad pod type – Limit allowed in Class II**

*Défaut de forme, type à gousses aplaties – Limite admise en catégorie II*





*Classification – skin*

*Classification – épiderme*



**Photo 26: Very slight superficial defect – Limit allowed in Class Extra**

*Très légères altérations superficielles – Limite admise en catégorie Extra*



**Photo 27: Slight skin defect – Limit allowed in Class I**

*Légère altération de l'épiderme – Limite admise en catégorie I*





*Classification – skin*

*Classification – épiderme*



**Photo 28: Skin defect due to rubbing – Limit allowed in Class II**

*Défaut de l'épiderme dû au frottement – Limite admise en catégorie II*



**Photo 29: Slight healed bruises – Limit allowed in Class II**

*Légères meurtrissures cicatrisées – Limite admise en catégorie II*





*Classification – string*

*Classification – fil*



**Photo 30: Bean with string – Allowed in Class I in beans for slicing, in Class II in all beans**

*Haricot avec fil – Admis en catégorie I dans le cas des haricots à couper,  
en catégorie II pour tous les haricots*





*Classification – rust*

*Classification – rouille*



**Photo 31: Slight rust spots – Limit allowed in Class II**

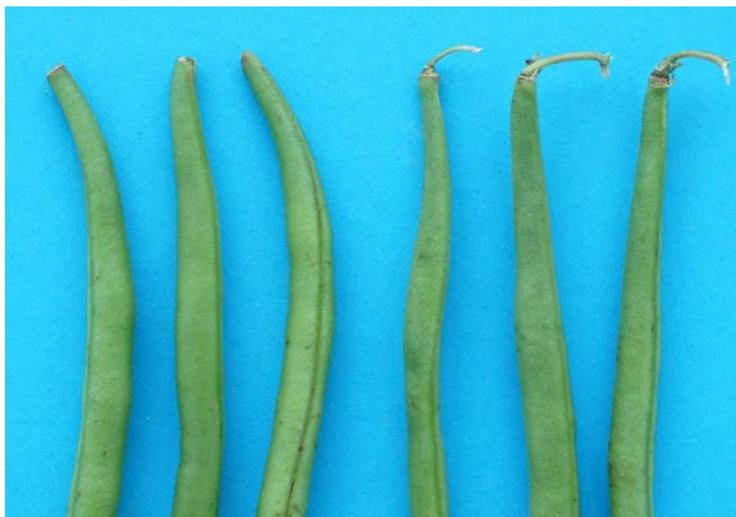
*Légères taches de rouille – Limite admise en catégorie II*





*Tolerances – damage due to harvesting*

*Tolérances – défauts dus à la récolte*



**Photo 32: Three beans on the left with stalk missing – Limit allowed within all Classes**

*Trois haricots à gauche sans tige – Limite admise dans toutes les catégories*



**Photo 33: Beans with stalk and a small section of the narrow part of the neck missing, provided the break is not as large as the largest diameter of the remaining pod**

**– Allowed within special tolerance of Classes I and II**

*Haricots dont la tige et une petite partie de l'extrémité pédonculaire manquent à condition que la rupture ne soit pas aussi grande que le plus grand diamètre de la gousse restante*

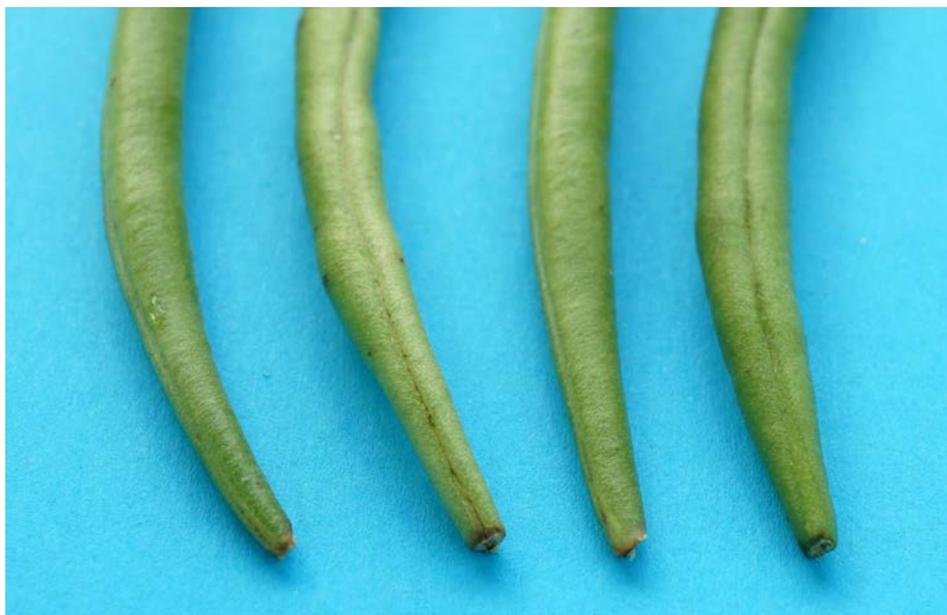
*– Admise dans les tolérances spécifique des catégories I et II*





*Tolerances – damage due to harvesting*

*Tolérances – défauts dus à la récolte*



**Photo 34: Beans with stalk and a small section of the narrow part of the neck missing**  
– Allowed within special tolerance of Classes I and II  
**brown, dry and sound margins allowed at marketing stages following dispatch only**

*Haricots dont la tige et une petite partie de l'extrémité pédonculaire manquent*  
– Admis dans les tolérances spécifiques des catégories I et II  
*marges brunes, sèches et saines admises aux stades de commercialisation suivant l'expédition uniquement*





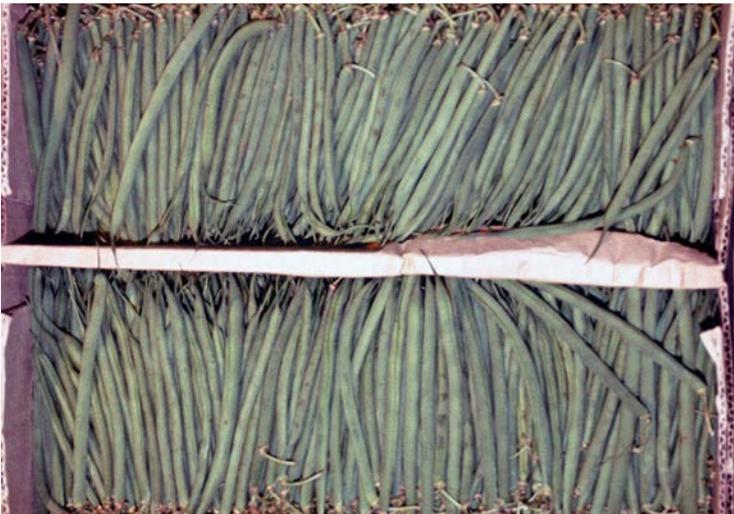
*Presentation – uniformity*

*Présentation – homogénéité*



**Photo 35: Presentation Extra Class**

*Présentation catégorie Extra*



**Photo 36: Presentation Class I**

*Présentation catégorie I*





*Presentation – uniformity*

*Présentation – homogénéité*



**Photo 37: Presentation Class II**

*Présentation catégorie II*





Marking

Marquage



Photo 38: Example of marking printed on the package

Exemple de marquage imprimé sur le colis



Photo 39: Example of marking on a label

Exemple de marquage sur l'étiquette



**LIST OF THE COUNTRIES  
at present members of the OECD “Scheme”  
for the application of international standards for fruit and vegetables\***

**LISTE DES PAYS  
actuellement adhérents au « Régime » de l’OCDE  
pour l’application de normes internationales aux fruits et légumes\***

Pays membres de l’OCDE / Member countries of the OECD:

ALLEMAGNE/GERMANY\*\*  
AUTRICHE/AUSTRIA  
BELGIQUE/BELGIUM  
ESPAGNE/SPAIN  
FINLANDE/FINLAND  
FRANCE/FRANCE  
GRECE/GREECE  
HONGRIE/HUNGARY  
IRLANDE/IRELAND  
ISRAEL/ISRAEL  
ITALIE/ITALY  
LUXEMBOURG/LUXEMBOURG  
NOUVELLE-ZELANDE/NEW ZEALAND  
PAYS-BAS/NETHERLANDS  
POLOGNE/POLAND  
REPUBLIQUE SLOVAQUE/SLOVAK REPUBLIC  
SUEDE/SWEDEN  
SUISSE/SWITZERLAND  
TURQUIE/TURKEY

Pays non membres de l’OCDE / Non-OECD countries

AFRIQUE DU SUD/SOUTH AFRICA  
BRESIL/BRAZIL  
BULGARIE/BULGARIA  
KENYA/KENYA  
MAROC/MOROCCO  
ROUMANIE/ROMANIA  
SERBIE/SERBIA

\* As of 1 March 2018 / à la date du 1er mars 2018

\*\* Rapporteur of this brochure / Rapporteur de cette brochure



**ALSO AVAILABLE  
in the series  
INTERNATIONAL STANDARDS FOR  
FRUIT AND VEGETABLES**

**EGALEMENT DISPONIBLES  
dans la série  
NORMES INTERNATIONALES POUR  
LES FRUITS ET LÉGUMES**

The OECD Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables  
Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes (1983)

(51 1983 01 1 P1) ISBN 978-92-64-12420-2

***Explanatory brochures of the standards  
Brochures interprétatives des normes***

<b>Witloof Chicories / Chicorées Witloof (1994)*</b> (51 1994 03 3 P) ISBN 978-92-64-04117-6	€28.00	US\$39.00	£25.00
<b>Carrots / Carottes (2000)*</b> (51 2000 01 3 P) ISBN 978-92-64-05890-7	€24.00	US\$33.00	£21.00
<b>Broccoli / Brocolis (2000)*</b> (51 2000 13 3 P) ISBN 978-92-64-08538-6	€24.00	US\$33.00	£21.00
<b>Lettuces, Curled-leaved Endives and Broad-leaved (Batavian) Endives / Laitues, chicorées frisées et scaroles (2002)*</b> (51 2002 02 3 P) ISBN 978-92-64-09711-2	€24.00	US\$33.00	£21.00
<b>Plums / Prunes (2002)*</b> (51 2002 03 3 P) ISBN 978-92-64-09712-0	€24.00	US\$33.00	£21.00
<b>Tomatoes / Tomates (2003)*</b> (51 2002 04 3 P) ISBN 978-92-64-09713-9	€24.00	US\$33.00	£21.00
<b>Avocados / Avocats (2004)*</b> (51 2004 02 3 P) ISBN 978-92-64-01979-0	€25.00	US\$35.00	£22.00
<b>Beans / Haricots (2005)*</b> (51 2005 14 3 P) ISBN 978-92-64-01327-X	€24.00	US\$32.00	£20.00
<b>Cultivated Mushrooms / Champignons de couche (2005)*</b> (51 2005 13 3 P) ISBN 978-92-64-01324-5	€24.00	US\$32.00	£20.00
<b>Strawberries / Fraises (2005)*</b> (51 2005 12 3 P) ISBN 978-92-64-01322-9	€24.00	US\$32.00	£20.00
<b>Melons / Melons (2006)*</b> (51 2006 02 3 P) ISBN 978-92-64-02254-6	€24.00	US\$32.00	£20.00
<b>Table Grapes / Raisins de table (2007)*</b> (51 2006 12 3 P) ISBN 978-92-64-03129-4	€24.00	US\$32.00	£20.00



**ALSO AVAILABLE / EGALEMENT DISPONIBLE (continued)****Kiwifruits / Kiwis (2008)\***

(51 2008 03 3 P) ISBN 978-92-64-04426-5 €24.00 US\$32.00 £20.00

**Cucumbers / Concombres (2008)\***

(51 2008 08 3 P) ISBN 978-92-64-04524-8 €24.00 US\$32.00 £20.00

**Pears / Poires (2009)\***

(51 2009 05 3 P) ISBN 978-92-64-06813-1 €24.00 US\$32.00 £20.00

**Early and Ware Potatoes /****Pommes de terre de primeur et pommes de terres de conservation (2009)\***

(51 2009 06 3 P) ISBN 978-92-64-06814-8 €24.00 US\$32.00 £20.00

**Apricots / Abricots (2010)\***

(51 2010 10 3 P) ISBN 978-92-64-08489-6 €40.00 US\$56.00 £36.00

**Peaches and Nectarines / Pêches et nectarines (2010)\***

(51 2010 11 3 P) ISBN 978-92-64-08491-9 €40.00 US\$56.00 £36.00

**Citrus fruit / Agrumes (2010)\***

(51 2010 03 3 P) ISBN 978-92-64-08373-8 €50.00 US\$67.00 £42.00

**Apples / Pommes (2011)\***

(51 2010 15 3 P) ISBN 978-92-64-08878-8 €40.00 US\$56.00 £36.00

**Asparagus / Asperges (2011)\***

(51 2011 06 3 P) ISBN 978-92-64-11358-9 €40.00 US\$56.00 £36.00

**Inshell Hazelnuts & Hazelnut Kernels / Noisettes en coque & Noisettes décortiquées (2011)\***

(51 2011 12 3 P) ISBN 978-92-64-16671-4 €40.00 US\$56.00 £36.00

**Onions / Oignons (2012)\***

(51 2012 07 3 P) ISBN 978-92-64-17505-1 €40.00 US\$56.00 £36.00

**Watermelons / Pastèques (2012)\***

(51 2012 09 3 P) ISBN 978-92-64-17889-2 €40.00 US\$56.00 £36.00

**Pomegranate / Grenade (2014)\***

(51 2014 01 3 P) ISBN 978-92-64-20850-6 €40.00 US\$56.00 £36.00

**Melons / Melons (2014)\***

(51 2014 06 3 P) ISBN 978-92-64-21327-2 €40.00 US\$56.00 £36.00

**Shallots / Echalotes (2015)\***

(51 2014 07 3 P) ISBN 978-92-64-21325-8 €40.00 US\$56.00 £36.00

**Fresh figs / Figues fraîches (2015)\***

(51 2015 07 3 P) ISBN 978-92-64-23407-9 €40.00 US\$56.00 £36.00

**Chinese cabbage / Choux chinois (2015)\***

(51 2015 20 3 P) ISBN 978-92-64-24867-0 €40.00 US\$56.00 £36.00



**ALSO AVAILABLE / EGALEMENT DISPONIBLE (continued)**

**Cherries / Cerises (2015)\***

(51 2015 19 3 P) ISBN 978-92-64-24861-8 €40.00 US\$56.00 £36.00

**Garlic / Aulx (2017)\***

(51 2017 04 3 P) ISBN 978-92-64-27293-4 €40.00 US\$56.00 £36.00

**Leeks / Poireaux (2019)\***

ISBN 978-92-64-73502-6 €40.00 US\$56.00 £36.00

**Tomatoes / Tomates (2019)\***

ISBN 978-92-64-74139-3 €40.00 US\$56.00 £36.00

**Root and Tubercle Vegetables / Légumes à racine et à tubercule (2020)\***

ISBN 978-92-64-8399-53 €40.00 US\$56.00 £36.00

*\* Publications available as electronic books directly on the OECD Fruit and Vegetables website  
Publications également disponibles sous forme électronique directement sur le site web du  
Régime des Fruits et Légumes de l'OCDE :  
<http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables>*

***Explanatory brochures of the standards – electronic updates  
Brochures interprétatives des normes - mises à jour sous forme électronique***

Chicory / Endives (2019)\* - ISBN 9789264509009 (PDF)

Mangoes / Mangues (2020)\* - ISBN 9789264589735 (PDF)

Avocados / Avocats / Aguacates (Paltas) (2020)\* - ISBN 9789264850323 (PDF)

Apples / Pommes (to come in 2021)\*

Beans / Haricots (to come in 2021)\*

Pears / Poires (to come in 2021)\*

Plums / Prunes (to come in 2021)\*

Strawberries / Fraises / Fresas (to come in 2021)\*

Table grapes / Raisins de table (to come in 2021)\*

***Colour gauges  
Échelles colorimétriques***

**Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging  
Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant :**

**the Skin Colouring of Tomatoes / la coloration de l'épiderme des tomates (2003)**

(51 1992 05 3 P1) ISBN 978-92-64-29936-8

**the Skin Colouring of Apples / la coloration de l'épiderme des pommes (2000)**

(51 2000 06 3 P1) ISBN 978-92-64-05910-8

**the Colour of Cauliflowers / la coloration des choux-fleurs (2000)**

(51 2000 05 3 P1) ISBN 978-92-64-05894-1



OECD PUBLICATIONS, 2 rue André-Pascal, 75775 Paris CEDEX 16







# International Standards for Fruit and Vegetables

## BEANS

This brochure is published within the framework of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables established by OECD in 1962. It comprises explanatory notes and illustrations to facilitate the uniform interpretation of the beans standard. This brochure illustrates the standard text and demonstrates the quality parameters on high quality photographs. Thus it is a valuable tool for the inspection authorities, professional bodies and traders interested in international trade in beans. The brochure is available in electronic format only.

# Normes internationales pour les fruits et légumes

## HARICOTS

Cette brochure est publiée dans le cadre du Régime pour l'Application de normes internationales pour les fruits et légumes établi par l'OCDE en 1962. Elle fournit des notes explicatives et des illustrations en vue de faciliter l'interprétation commune des normes en vigueur pour les haricots. Cette nouvelle brochure illustre le texte des normes et décrit les paramètres qualitatifs par des photographies de haute qualité. Elle constitue par conséquent un outil précieux pour les autorités de contrôle, les organes professionnels et les négociants qui manifestent leur intérêt pour le commerce international des haricots. La brochure est disponible uniquement en version électronique.



PDF ISBN 978-92-64-86000-1

