

# CAHIER DES CHARGES

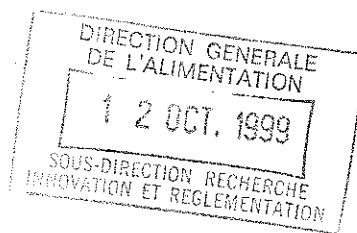
"HARICOT TARBAIS" SEC OU FRAIS

LABEL ROUGE N° 19-97

Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais

MODE DE DIFFUSION : - Libre

*Deux  
exemplaires  
transmis -  
Pas mariami*



## S O M M A I R E

<b>I - PREAMBULE.....</b>	<b>page 3</b>
1) <i>Présentation du cadre du label</i>	
2) <i>Domaine d'application</i>	
<b>II - TEXTES DE REFERENCE.....</b>	<b>page 6</b>
<b>III - DEFINITIONS.....</b>	<b>page 7</b>
<b>IV - DIAGRAMME D'ELABORATION.....</b>	<b>page 8</b>
<b>V - CARACTERISTIQUES .....</b>	<b>page 10</b>
1) <i>Tableau récapitulatif</i>	
2) <i>Caractéristiques</i>	
<b>VI - METHODES DE MAITRISE ET DE CONTROLE.....</b>	<b>page 17</b>
1) <i>Dispositions générales</i>	
2) <i>Maîtrise de la traçabilité</i>	
3) <i>Maîtrise et contrôle des exigences du référentiel</i>	
<b>VII - ETIQUETAGE.....</b>	<b>page 27</b>
1) <i>Éléments communs aux deux types de produit</i>	
2) <i>Éléments spécifiques au haricot frais vendu en gousses</i>	
3) <i>Éléments spécifiques au haricot sec</i>	

**ANNEXES**

A.I.H.T. Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais	LABEL ROUGE HARICOT TARBAIS	RTHT.doc	
	CAHIER DES CHARGES	Le 30/07/97	Page 3 /32

## I - PREAMBULE

### 1) Présentation du cadre du label

Le Haricot Tarbais est une production de la région de Tarbes qui se pratique depuis plus de deux siècles.

Cette production était très importante jusqu'aux années 1950. L'arrivée des désherbants sur maïs qui servait de tuteur au Haricot Tarbais a contribué à une diminution importante de la culture.

En 1986, une action de relance a été entreprise par un groupe d'agriculteurs aidés par un technicien de la Chambre d'Agriculture des Hautes-Pyrénées. Cette dernière a consisté à :

- ☞ Expérimenter des techniques culturales adaptées à notre époque
- ☞ Appréhender le désir des consommateurs à travers une étude de marché
- ☞ Etablir un conservatoire de semences et sélectionner deux lignées
- ☞ Tester les qualités culinaires et gustatives par des études réalisées par le CRITT d'Auch
- ☞ Mesurer l'intérêt économique de cette culture en faveur des agriculteurs
- ☞ Organiser la filière avec la création de l'Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais, groupement demandeur du Label (Déclaration effectuée le 13 mai 1996 - J.O. R.F. du 05/06/96).

Cette association regroupe :

- un **collège aval** constitué de représentants des distributeurs, des restaurateurs, des consommateurs, et des conserveurs ;
- un **collège producteur**, adhérents de la Coopérative Pyrénéenne des Producteurs de Haricots Tarbais ou du Syndicat des Producteurs de Haricot Tarbais ;
- un **collège membres fondateurs** : coopérative, syndicat, Chambre d'Agriculture.

Les missions de l'Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais sont la maîtrise, la défense et la promotion du Label Rouge Haricot Tarbais.

Ces différentes actions conduites depuis 1986 par les différents membres de l'Association ont permis d'avoir aujourd'hui une production conséquente, en progression, avec un marché fortement demandeur d'un haricot de qualité.

Face à l'intérêt économique que représente cette culture pour les producteurs et à l'engouement des consommateurs pour le Haricot Tarbais, l'obtention d'un signe officiel de qualité paraît indispensable.

#### Objectifs visés :

- ☞ Développer une production de qualité pour satisfaire un créneau de marché demandeur d'un haricot de qualité supérieure.
- Pour cela, tous les moyens nécessaires seront mis en oeuvre tant au niveau des producteurs, de l'atelier de triage et de conditionnement, que pour l'identification du produit et les actions publicitaires.
- ☞ Conserver cette production locale pour la petite et moyenne exploitation caractéristique de la région en quête de revenus complémentaires et capable de disposer d'une main d'oeuvre suffisante et compétente pour obtenir un produit de qualité.

A.I.H.T. Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais	LABEL ROUGE HARICOT TARB AIS	RTHT.doc	
	CAHIER DES CHARGES	Le 30/07/97	Page 4 /32

- ☞ Contribuer à renforcer l'identité du produit qui bénéficie déjà d'une renommée de qualité supérieure.
- ☞ Eviter les contrefaçons et obtenir une IGP pour protéger le nom «Haricot Tarbais» et sa zone géographique de production
- ☞ Maintenir le positionnement en terme de prix afin d'assurer la rentabilité de la culture.

## 2) *Domaine d'application*

Le présent référentiel précise les conditions auxquelles doit répondre le Haricot Tarbais Label Rouge commercialisé sous les formes suivantes :

**Haricot Tarbais sec** : vendu en grains après séchage naturel sur pied complété par un séchage en gousses après récolte si les conditions climatiques l'imposent.

**Haricot Tarbais frais vendu en gousses** : cueilli frais (juste à maturité) principalement destiné au marché loco-régional, et dont la période de commercialisation se situe entre le 15 août et le 1er novembre.

L'aire de production est centrée sur le département de Hautes-Pyrénées et peut déborder légèrement au nord sur le Gers, à l'Ouest sur les Pyrénées Atlantiques, et l'Est sur la Haute-Garonne, dans la mesure où la nature des sols et du climat se montrent en continuité.

La limite supérieure d'altitude est fixée à 700 mètres pour des raisons climatiques.

La végétation naturelle de la Vallée du Gave de Pau montre que l'on a là, la première vallée sèche quand on vient de l'Ouest. Le vent d'Autan faible s'amortit et disparaît au niveau de la ligne Saint-Gaudens - Lombez, alors que les vents d'Autan forts viennent mourir dans le Magnoac. On est donc dans une zone d'équilibre entre le climat toulousain sec en été et le climat atlantique plus humide. Ceci confère à cette partie de la zone centrale des Pyrénées un climat tempéré océanique, à pluviométrie estivale ; la chaleur étant parfois accentuée par des effets de foehn.

La plante de Haricot Tarbais est grimpante, très vigoureuse (pouvant atteindre jusqu'à 2,5 mètres de hauteur), le feuillage est vert clair à folioles grandes acuminées. Les fleurs blanches forment des inflorescences de 4 à 10 fleurs. La floraison se développe sur la plus grande partie de la phase végétative. Gousse verte à style (bec) très long, jaunissant et se panachant parfois légèrement de violacé à maturité.

La gousse à section plate à elliptique à tendance arquée, parcheminée avec filandres, renferme 3 à 6 grains, extrémité obtuse à style long plus ou moins marquée. La taille de la gousse varie de 15 à 20 cm.

Les graines de Haricot Tarbais présentent les principales caractéristiques intrinsèques suivantes :

- une couleur pâle proche du blanc cassé,
- une peau fine,
- un calibre moyen, de 2 centimètres, proche de celui du haricot Soissons,
- une qualité particulière des graines : une étude physique des structures des graines par Microscopie Electronique à Balayage a mis en évidence que l'enveloppe de 100 µm

A.I.H.T. Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais	LABEL ROUGE HARICOT TARB AIS	RHTH.doc	
	CAHIER DES CHARGES	Le 30/07/97	Page 5 /32

**d'épaisseur** est formée d'une double assise cellulaire bien séparée des cotylédons (représentants l'essentiel de la graine) constitués par des grains d'amidons ennoyés dans une masse amylo-pectique. La séparation est bien marquée par une **fine couche lamellaire de transition** qui, lors des traitements thermiques, a montré dans le cas du "Haricot Tarbais" la propriété de pouvoir permettre le **détachement très facile de l'enveloppe des cotylédons** sous-jacents. Là se trouverait la principale explication des intéressantes propriétés culinaires et gustatives du "Haricot Tarbais".

L'**enveloppe** qui permet les échanges gazeux et la diffusion des liquides avec le milieu extérieur, surtout lors des processus de gonflements au cours des préparations culinaires, est loin d'être lisse et uniforme.

Ces caractéristiques ont une influence directe sur les résultats sensoriels qui font apparaître le caractère particulièrement moelleux et fondant de la chair du Haricot Tarbais (finesse de peau, amidons caractéristiques).

A.I.H.T. Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais	LABEL ROUGE HARICOT TARBAIS	RTHT.doc	
	CAHIER DES CHARGES	Le 30/07/97	Page 6 /32

## II - TEXTES DE REFERENCE

- Loi du 29 juin 1934 qui s'applique aux haricots secs à écosser en gousse (dans le cas présent, haricot frais vendu en gousse).
- Arrêté du 20 juillet 1956 qui prévoit pour les légumes le respect d'une qualité minimale.
- Arrêté du 22 avril 1965 relatif au commerce des légumes secs, modifié par arrêté du 28 octobre 1974
- Arrêté du 28 octobre 1974 relatif aux poids net des fruits et légumes préemballés en vue de la vente au détail.
- Décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984 (portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires) modifié par Décret du 19/02/91.
- Arrêté du 4 août 1986 modifié par arrêté du 5 mai 1988 relatif aux conditions générales de certains fumigants en agriculture.
- Arrêté du 6 janvier 1988 sur les rayons ionisants, traitements autorisés dans certaines circonstances pour les légumes secs .
- Directives 89/147 du 14 juin 1989 et 93/43 du 14 juin 1993, relatives à la réglementation en matière d'hygiène des denrées alimentaires.
- Décret n° 91-409 du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinées à l'alimentation humaine.
- Arrêté du 10 février 1989, modifié notamment par les arrêtés du 6 août 1992 et 16 juin 1994 concernant les produits autorisés pour le traitement des cultures.
- Directive CEE n° 79/112 modifiée concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final, ainsi que la publicité faite à leur égard.
- Directive CEE n° 89/396 relative aux mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire.
- Décret du 12 mars 1996 relatif à la certification des denrées alimentaires.

A.I.H.T. Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais	LABEL ROUGE HARICOT TARBAIS	RTHT.doc	
	CAHIER DES CHARGES	Le 30/07/97	Page 7 /32

### III - DEFINITIONS

**ACUMINEES** : ( adj ) , qui se termine en pointe

**A.I.H.T.** : Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais - groupement demandeur

**Agréage final** : dernier contrôle réalisé avant conditionnement des haricots afin de s'assurer que les qualités initiales n'ont pas changé.

**BRACTEES** : Petite feuille , différenciée , à la base du pédoncule floral.

**Calibrage** : Triages des haricots en fonction de leurs calibres

**C.O.E.V.** : Catalogue Officiel des Espèces et Variétés

**Conditionnement** :

- pour les haricots frais vendus en gousses : action de mettre les gousses en sacs ou plateaux
- pour les haricots secs vendus en grains : action de mettre les graines de haricot en sachets marqués aux attributs du Label Rouge.

**C.T.P.S.** : Comité Technique permanent de sélection des plantes cultivées

**DLUO** : Date limite d'utilisation optimale

**GEVES** : Groupe d'étude et de contrôle des variétés et des semences

**Identification label** : pour le haricot frais vendus en gousse, action d'identifier les sacs ou plateaux grâce à un dispositif inviolable marqué aux attributs du label

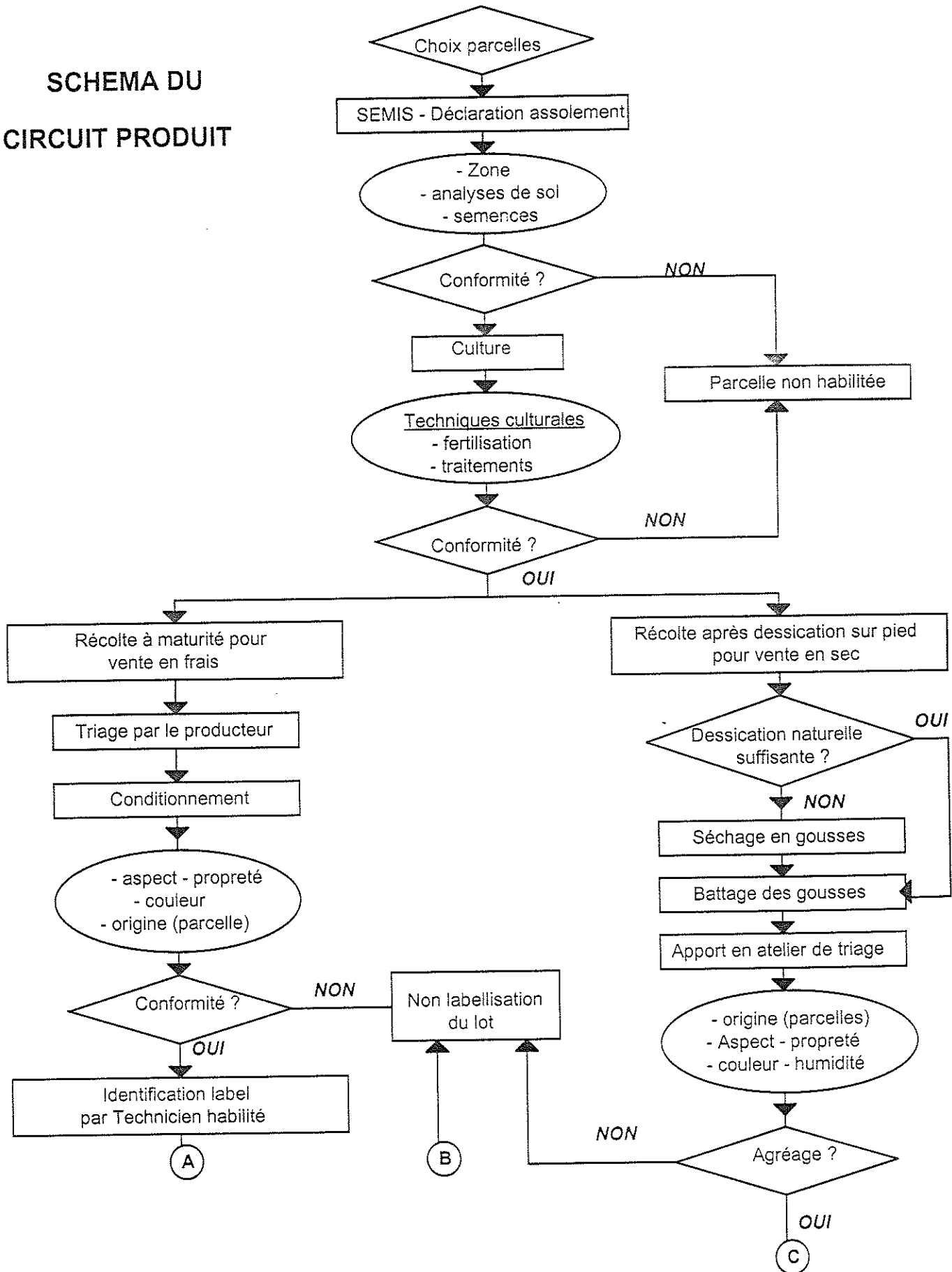
**Producteur** : personne produisant du haricot Tarbais

**Semences** : graines de haricot aptes à former une plante complète après semis.

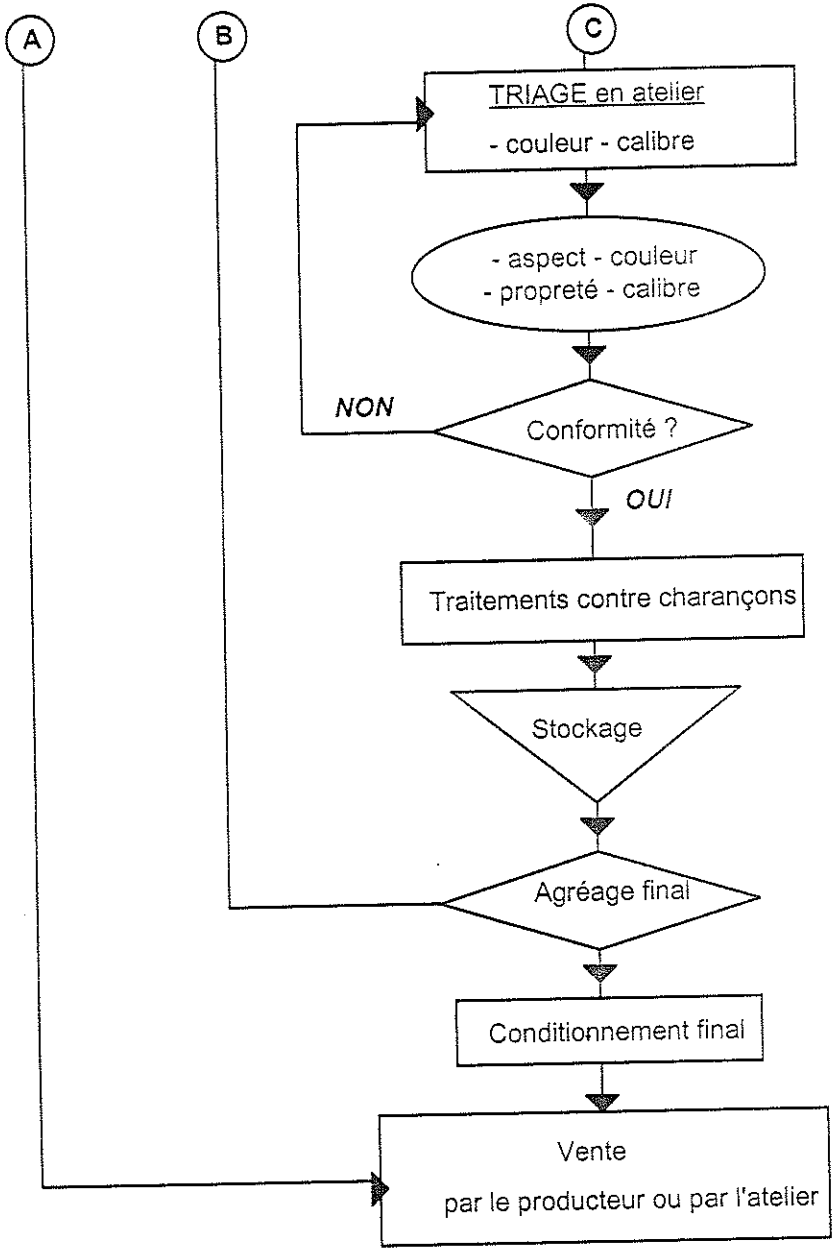
**Semis** : Mise en place de semences dans un terrain préparé à cet effet.

#### IV - DIAGRAMME D'ELABORATION

### SCHEMA DU CIRCUIT PRODUIT







## V - CARACTERISTIQUES

### 1) Tableau récapitulatif

ETAPES	CARACTERISTIQUES IMPLICITES	CARACTERISTIQUES EXPLICITES
SEMIS		<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Aire géographique : canton des départements (31,32,64, 65) listé au paragraphe V - 2-1.</li> <li>♦ Choix des parcelles : analyse des sols conformes aux critères du paragraphe V 2-1</li> <li>♦ Semences inscrites au COEV -</li> <li>♦ Semences ayant été référencées par la Commission "Semences Haricot Tarbais", comme étant conformes aux caractéristiques de la population Haricot Tarbais.</li> <li>♦ Multipliées par des opérateurs enregistrés auprès du GNIS et respectant la réglementation et la convention-type officielle en vigueur.</li> <li>♦ Sol préparé cf § V 2-2</li> <li>♦ Période comprise entre 25 avril et 30 mai</li> <li>♦ Profondeur 3-4 cm</li> <li>♦ Densité : <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1,2 mètres entre les rangs</li> <li>- 20 cm minimum entre pieds sur tuteur filet</li> <li>- 30 cm minimum entre pieds sur tuteur maïs</li> </ul> </li> <li>♦ Producteur habilité par le groupement</li> </ul>
CULTURE		
Désherbage	- Utilisation de produits autorisés par la législation	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Deux binages peu profonds au minimum par campagne</li> <li>♦ Utilisation exclusive de produits dont la liste est fixée par le groupement demandeur en collaboration avec le Service Régional de la protection des végétaux (SRPV).</li> </ul>
Protection Phytosanitaire	- Utilisation de produits autorisés par la législation	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Utilisation exclusive de produits dont la liste et les doses sont fixées par le groupement demandeur en collaboration avec le SRPV.</li> </ul>
Irrigation		<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Respect des préconisations de la fiche de conduite culturale établie par le groupement demandeur.</li> </ul>
Tuteurage		<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Tuteurage obligatoire, soit : <ul style="list-style-type: none"> <li>- tuteur naturel : maïs</li> <li>- tuteur artificiel : filet mis en place au maximum 1 mois après le semis.</li> </ul> </li> </ul>
Fertilisation	- Utilisation de produits autorisés par la législation	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ La fertilisation devra : <ul style="list-style-type: none"> <li>- garantir l'équilibre du sol</li> <li>- satisfaire aux besoins de la plante (cf § V 2-3)</li> </ul> </li> </ul>

ETAPES	CARACTERISTIQUES IMPLICITES	CARACTERISTIQUES EXPLICITES
RECOLTE		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manuelle exclusivement</li> <li>- Plusieurs passages</li> <li>- A maturité pour vente des haricots frais</li> <li>- Au fur et à mesure de la dessiccation sur pied pour la vente en sec</li> </ul>
SECHAGE DYNAMIQUE DU HARICOT DESTINE A LA VENTE EN SEC	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dispositifs autorisés par la législation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisation seulement en cas de conditions climatiques ne permettant pas le séchage naturel sur pied ou après la récolte.</li> <li>- Dispositif excluant l'utilisation de fuel</li> <li>- En gousses (avant battage), éventuellement complété par un séchage en grains.</li> <li>- Température maximale des graines pendant le séchage = 30° C.</li> <li>- Dispositif habilité par le groupement demandeur</li> </ul>
TRIAGE EN ATELIER	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Locaux conformes à la législation en vigueur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Atelier situé dans la zone définie au § V2-1.</li> <li>- Atelier habilité par l'organisme certificateur</li> <li>- Par lot (1 producteur, 1 parcelle)</li> </ul>
TRAITEMENT CONTRE LES CHARANCONS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect de la législation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Traitement par le froid : passage des lots de haricots à T° &lt; ou égale à - 35° C pendant au moins 24 heures</li> <li>- Mise en température négative pendant 72 heures maximum.</li> <li>- Remise à T° ambiante progressive (0 + 4°C) pendant 24 heures minimum.</li> </ul>
STOCKAGE DU HARICOT SEC AVANT MISE EN MARCHE		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Local isolé T° &lt;= 20 C°</li> <li>- Par lot</li> <li>- A l'abri de la lumière</li> </ul>
CONDITIONNE- MENT DU HARICOT SEC	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériau autorisé par la législation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poches plastiques contenant : 0,25 kg - 0,50 kg - 1 kg - 5 kg</li> <li>- Fermeture par scellage</li> </ul>
CONDITIONNE- MENT DU HARICOT FRAIS VENDU EN GOUSSE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériau autorisé par la législation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filets plastiques 2,5 kg - 5 kg - 10 kg</li> <li>- dispositif de fermeture inviolable</li> </ul>

ETAPES	CARACTERISTIQUES IMPLICITES	CARACTERISTIQUES EXPLICITES
HARICOT SEC VENDU EN GRAINES	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Respect de la législation :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- grains propres</li> <li>- les grains tâchés, plissés, cassés ou avortés doivent représenter moins de 6 % du poids total de chaque lot</li> </ul> </li> <li>♦ Humidité des grains &lt; = 17 %</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Couleur blanche</li> <li>- Calibre = 2 cm +/- 0,5 cm pour au moins 90 % des graines d'un lot</li> <li>- Humidité des grains &gt; = 12 %</li> </ul>
HARICOT FRAIS VENDU EN GOUSSES	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Respect législation :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- gousse propre</li> <li>- exempté de défauts</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Couleur de gousse : vert virant au jaune par référence à planche photographique.</li> <li>- 3 à 6 grains par gousse</li> </ul>

## 2) Caractéristiques

### 2-1. Aire géographique et critères pédologiques

#### *t Délimitation de l'aire*

Elle comprend les cantons suivants :

#### w HAUTES-PYRENEES (65)

- |                   |                            |                        |
|-------------------|----------------------------|------------------------|
| . Argelès-Gazost, | . Pouyastruc,              | . Bagnères de Bigorre, |
| . Rabastens,      | . La Barthe de Neste,      | . St-Laurent de Neste, |
| . Campan,         | . St-Pé de Bigorre,        | . Castelnau Magnoac,   |
| . Aureilhan,      | . Castelnau-Rivière-Basse, | . Séméac,              |
| . Galan,          | . Tournay,                 | . Lannemezan,          |
| . Trie-sur-Baïse, | . Lourdes,                 | . Vic-Bigorre,         |
| . Maubourguet,    | . Bordères-s./Echez,       | . Mauléon-Barousse,    |
| . Laloubère,      | . Ossun,                   | . Tarbes.              |

#### *Départements limitrophes :*

#### w GERS (32)

- |             |            |              |
|-------------|------------|--------------|
| . Masseube, | . Miélan,  | . Plaisance, |
| . Mirande,  | . Marciac, | . Riscle.    |

#### w HAUTE-GARONNE (31)

- |                       |               |
|-----------------------|---------------|
| . Boulogne-sur-Gesse, | . Montréjeau. |
|-----------------------|---------------|

#### w PYRENEES-ATLANTIQUES (64)

- |             |            |            |
|-------------|------------|------------|
| . Nay,      | . Pontacq, | . Lembeye, |
| . Montaner. |            |            |

*t Choix des parcelles (critères pédologiques)*

Les sols des parcelles retenues devront répondre aux critères suivants :

	MINIMUM	MAXIMUM
Argile	12%	25%
Matière organique	1,5%	5%
Limons totaux	25%	65%
PH	5	6,60

**2-2. Semis :**

*t Semences*

Les semences utilisées pour la production de Haricot Tarbais doivent :

- être issues de variétés inscrites au catalogue officiel des espèces et variétés (COEV).  
ces variétés doivent avoir été préalablement référencées par la Commission "semences Haricot Tarbais". Cette commission est mise en place par l'AIHT et regroupe des représentants des producteurs, des administrations, ainsi que des experts en la matière (cf annexe 2).
- être multipliées par des opérateurs enregistrés auprès du GNIS et respectant la réglementation et la convention-type officielle en vigueur.

*t Préparation du sol*

Elle doit permettre d'obtenir un lit de semence émiétté en surface et rassi en profondeur, afin de permettre la germination délicate des graines et de favoriser le développement racinaire.

*t Période*

Les semis seront effectués entre le 25 Avril et le 30 Mai, en sols réchauffés, dont la température, pendant cette période, se situe entre 15 et 18°C.

*t Densité*

L'écartement entre rangs sera au minimum de 1,2 m pour faciliter l'ensoleillement.  
L'écartement entre pieds variera en fonction du choix du tuteur, à savoir :  
. sur tuteur filet > 20 cm, . sur tuteur maïs > 30 cm

**2-3. Techniques culturales :**

*t Désherbage mécanique*

- Deux binages, peu profonds, au minimum par campagne seront effectués pour maintenir les cultures en bon état de propreté.  
(En complément, les producteurs pourront utiliser des produits appartenant à la liste positive établie par le groupement demandeur, en collaboration avec le Service Régional de la protection des Végétaux (SRPV) cf ci-après - Protection phytosanitaire).

*t Tuteurage*

A.I.H.T. Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais	LABEL ROUGE HARICOT TARBAIS	RTHT.doc	
	CAHIER DES CHARGES	Le 30/07/97	Page 14/32

- Il est obligatoire
- Il peut être :
  - . naturel : pied de maïs
  - . artificiel : filet
- Dans le cas d'un tuteurage par filet, celui-ci devra être installé dans un délai de 1 mois maximum après le semis.

### *t Protection phytosanitaire*

Seuls les produits figurant à la liste positive établie par le groupement demandeur, en collaboration avec le Service Régional de la Protection des Végétaux (SRPV) peuvent être utilisés, en respectant les doses précisées sur la liste.

Au cas où le tuteur utilisé est du maïs, celui-ci ne peut être considéré comme culture principale. Les parcelles concernées ne peuvent être traitées que par des produits autorisés pour le Haricot.

### *t Irrigation*

L'irrigation est autorisée pour satisfaire aux besoins de la plante, qui développe une végétation abondante, malgré son faible enracinement.

### *t Fertilisation*

La fertilisation devra être raisonnée en fonction :

Ø de l'équilibre du sol : l'optimum se situant dans les fourchettes suivantes :

- 120 à 150 mg/kg de potassium
- 150 à 200 mg/kg de phosphore
- 100 à 140 mg/kg de magnésium

Ø des besoins de la plante, satisfaits par une fertilisation respectant l'équilibre suivant :

- azote : 1
- soufre : 2
- phosphore : 2
- potasse : 2,4

aux doses maximales de 30 unités d'azote par hectare sur tuteur filet et 60 unités d'azote par hectare sur tuteur maïs.

A.I.H.T. Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais	LABEL ROUGE HARICOT TARBAIS	RCHT.doc	
	CAHIER DES CHARGES	Le 30/07/97	Page 15/32

## 2-4. Récolte

- Exclusivement manuelle et en plusieurs passages, compte tenu de la floraison étagée du Haricot Tarbais.
- Pour le haricot frais, vendu en gousses, elle se fera à maturité ; celle-ci sera évaluée par le producteur en fonction de la couleur des gousses par comparaison avec une planche photographique.
- Pour le haricot sec, vendu en grains, elle se fera après dessiccation sur pied, sauf si les conditions climatiques ne permettent pas d'atteindre ce stade.

## 2-5. Séchage dynamique et battage des gousses de haricot destiné à la vente en sec

- ø Le dispositif de séchage utilisé devra être spécifique et habilité par le groupement demandeur. Ce dispositif doit :
  - utiliser une source d'énergie autre que le fuel
  - être équipé d'un dispositif thermostatique permettant de limiter la température des graines au cours du séchage à 30° C maximum
- ø Le séchage s'effectue exclusivement sur les gousses avant battage, et peut-être éventuellement complété par un séchage sur grains.
- ø Les gousses sont battues au fléau ou mécaniquement.

## 2-6. Triage

- L'atelier doit avoir la capacité d'atteindre les objectifs fixés au paragraphe 2-10
- L'atelier doit être habilité par l'organisme certificateur.

L'habilitation de l'atelier est prononcée par le Comité de Certification suite à un audit portant sur les points suivants :

ø mise en place d'une organisation qualité conforme aux exigences de l'organisme Certificateur telles qu'elles sont stipulées dans le plan de contrôle, et notamment :

- . Rédaction et application d'une procédure d'identification et de traçabilité des lots de haricots.
- . Rédaction et application d'une procédure de gestion et maîtrise de la documentation et des enregistrements.
- . Organigramme et définition des fonctions.
- . Plans des locaux indiquant le cheminement des lots de haricot.

ø Respect des règles d'hygiène : mise en place d'un plan de maîtrise de l'hygiène et des enregistrements qui en découlent.

ø L'aptitude des locaux et équipements, à garantir que les opérations de tri, calibrage, traitement contre les charançons, stockage, conditionnement s'effectuent conformément aux exigences du présent référentiel.

ø L'utilisation d'étiquetages conformes et préalablement acceptés par l'Organisme Certificateur et la CNLC".

- Il doit être conforme aux exigences législatives en vigueur
- Le triage s'effectue lot par lot (un lot étant la récolte d'un producteur sur une parcelle)

## 2-7. Traitement contre les charançons

A.I.H.T. Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais	LABEL ROUGE HARICOT TARBAIS	RTHT.doc	
	CAHIER DES CHARGES	Le 30/07/97	Page 16/32

Ø Après triage, tout lot de haricot devra être traité contre les charançons dans un atelier habilité par l'organisme certificateur

Ø Afin d'éviter toute fumigation le traitement consistera en une mise en froid négatif des lots de haricots, dans les conditions suivantes :

- température < ou égale à - 35° C pendant au moins 24 heures
- le temps de passage des lots à température négative doit cependant être inférieur à 72 heures
- agencement des lots de façon à permettre une circulation aisée du froid entre eux
- la remise à température ambiante des lots après traitement devra se faire de façon progressive par mise des lots en froid positif (température entre 0° C et 4° C) pendant 24 heures au minimum.

## 2-8. Stockage avant commercialisation

Ø Afin de préserver les qualités du haricot jusqu'à sa mise sur le marché, le stockage devra s'effectuer :

- à une température inférieure à 20 ° C
- à l'abri de la lumière

## 2-9. Haricot frais vendu en gousse

Ø Sa taille varie de 15 à 20 cm, elle renferme 3 à 6 grains ;

Ø La section est plate à elliptique et parcheminée de filandres ;

Ø La couleur à maturité est verte virant au jaune et se panachant parfois de violacé et doit être conforme à la planche photographique établie par l'AIHT.

Ø La gousse doit être propre : pratiquement exempte de souillures visibles, de parasites, d'odeurs et de saveurs étrangères ;

Ø Elle peut comporter de légers défauts à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, sa conservation ou sa présentation ;

Ø Chaque lot ne peut être labellisé qu'après un contrôle systématique par un technicien du groupement demandeur, habilité par l'organisme certificateur ;

## 2-10. Le haricot sec vendu en graines

Ø Les grains doivent être propres : pratiquement exempts de souillures visibles, de corps étrangers, de parasites et de souillures dues aux parasites, d'odeur et de saveur étrangères ;

Ø Les grains peuvent comporter de légers défauts, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou sa présentation ;

Ø Les grains impropres à la consommation (avariés, avortés, tachés, attaqués par les parasites) ne doivent pas excéder plus de 1 % du poids d'un même emballage ;

Ø Les grains plissés ou cassés ne doivent pas représenter plus de 6 % du poids d'un même emballage".

Ø Le taux d'humidité des graines doit être compris entre 12 et 17 %.



A.I.H.T. Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais	LABEL ROUGE HARICOT TARBAIS	RTHT.doc	
	CAHIER DES CHARGES	Le 30/07/97	Page 17/32

Ø Le calibre des graines est de 2 cm plus ou moins 0,5 cm pour au moins 90 % des graines d'un lot.

## 2-11. Conditionnement

Ø haricot frais vendu en gousses :

- mis en filets par le producteur après triage.
- fermeture inviolable après agréage par technicien habilité.
- contenance des filets : 2,5 kg 5 kg et 10 kg.

Ø haricot sec

- en atelier habilité .
- sous contrôle d'un technicien habilité.
- en poches plastiques à fermeture inviolable.
- contenance des poches : 0,25kg - 0,5 kg - 1 kg - 5 kg .

## VI - METHODES DE MAITRISE ET DE CONTROLE

### 1) Dispositions générales

L'Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais, pour la mise en oeuvre du référentiel, met en place une organisation qualité, matérialisée par un ensemble de documents : conventions d'engagement, procédures et instructions, enregistrements.

En ce qui concerne les opérateurs :

Ø Chaque producteur est sélectionné et habilité après vérification, par le groupement demandeur, de son aptitude à respecter les exigences du référentiel.

Le rapport d'habilitation relatif à cette démarche est conservé par le producteur et par le groupement demandeur.

Chaque producteur signe un contrat d'engagement avec le groupement demandeur.

Ø Les ateliers de triage et conditionnement sont habilités par l'organisme certificateur.

Celui-ci vérifiera l'aptitude de l'atelier, et notamment de ses équipements, à respecter les exigences du référentiel.

Le rapport d'habilitation établi par l'organisme certificateur, sera conservé par l'atelier et au siège de l'organisme certificateur.

Le responsable de l'atelier signe un contrat d'engagement le liant au groupement demandeur.

Ø L'Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais assure le référencement de tous les opérateurs engagés par contrat avec lui, la diffusion d'informations nécessaires dans le cadre du Label.

Un document précisant les modalités de maîtrise et de contrôle des exigences du référentiel sera remis à chaque opérateur.

### 2) Maîtrise de la Traçabilité

Les dispositions prises en matière de traçabilité visent d'une part à garantir l'origine du produit et d'autre part, à identifier les causes de défaillance et les corriger le cas échéant.

La traçabilité est donc gérée par lot, un lot correspondant au produit récolté par un producteur sur une parcelle.

Etape	Eléments de traçabilité	Preuves ou documents
Choix parcelles et semis	<u>Par producteur :</u> - Identification des parcelles - Surface semée - Poids de semence utilisé - Date de semis, - Nature du tuteur, - Poids de récolte estimé.	- Déclaration d'assolement. - Analyses de sols, - Justificatifs achat semences,
Culture	<u>Par producteur et par parcelle :</u> - nature des interventions, dates et doses (le cas échéant).	- Fiche suivi culture
Récolte	<u>Par producteur et par parcelle :</u> - date récoltes, - quantités.	- Fiche de récolte
Identification Label par technicien habilité du haricot frais vendu en gousses	<u>Par producteur et par parcelle :</u> - Poids net labellisé - Nombre de conditionnements identifiés - N° des étiquettes utilisées.	- Bon de labellisation remis au producteur, - Registre de labellisation tenu par le groupement.
Apport en atelier de triage du Haricot en grains destiné à la vente en sec.	<u>Par producteur et par parcelle:</u> - Poids net de graines apporté	- Bon d'apport
Agréage et triage du Haricot sec vendu en grains	<u>Par producteur et par parcelle :</u> - Poids net du lot avant triage - Poids net de chaque catégorie de calibres après triage en distinguant les catégories labellisables.	- Fiche agréage et triage numérotée
Stockage du Haricot sec vendu en grains	- Identification de chaque lot	- Fiche d'identification

Etape	Eléments de traçabilité	Preuves ou documents
Conditionnement haricot sec	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prénúmerotation unique de chaque sachet</li> <li>- Comptabilité matière et sachets permettant de confronter par lot le poids de haricot reçu, le poids conditionné, et le poids vendu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Gestion des sachets prénumérotés,</i></li> <li>- <i>Comptabilité matière.</i></li> </ul>
Suivi global filière	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenue par le groupement d'un registre permettant de suivre par producteur :</li> <li>- la surface semée,</li> <li>- le poids de semences utilisé,</li> <li>- la quantité prévisionnelle de récolte, - la quantité réelle récoltée,</li> <li>- la quantité réellement labellisable,</li> <li>- la quantité réellement vendue sous label.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Registre de labellisation</i></li> </ul>

### 3) Maîtrise et contrôle des exigences du référentiel

Points à maîtriser ou contrôler	Caractéristiques	Valeurs cibles et tolérances	M ou C (1)	Actions de maîtrise et /ou de contrôle	Méthodes	Enregistrements associés
Zone géographique des semis	Aire géographique et terroir (V 2-1)	Liste des cantons (§ V 2-1)	M	Habilitation de producteurs	Référencement initial des producteurs et vérification de la situation des parcelles /zone.	- Dossier d'habilitation avec référence parcelles
			M	Déclaration d'assolement	Déclaration par campagne des parcelles semées	- Fiche de déclaration d'assolement
			C	Contrôles inopinés des producteurs	Vérification visuelle des parcelles et documentaire (plan cadastral)	- Fiche de contrôle producteur
Choix des parcelles	Aire géographique et terroir (V 2-1)	Sols répondant aux critères du § V 2-1 concernant les taux - d'argile, - matière organique, - limons totaux, - ph	M	Sélection des parcelles	Analyses de sols : prélèvements effectués par techniciens mandatés.	- Résultats d'analyses datant de 4 années au plus.
			C	Contrôles inopinés des producteurs	Vérification documentaire des résultats d'analyse	- Fiche de contrôle
Nature et origine des semences	Semences (§ V 2-2)	- variétés inscrites au COEV - Commission semence - multipliées par des opérateurs enregistrés auprès du GNIS, respectant la réglementation et la convention-type officielle en vigueur	M	Inscription des semences	Vérification documentaire	- C.O.E.V. ou récépissé de dépôt auprès du GEVES
			M	Examen des variétés candidates	Commission semences Haricot Tarbais	- P.V. de séance
			M	enregistrement des opérateurs (GNIS) et signature de la convention-type	Vérification documentaire	- Convention Gnis
			C	Contrôles inopinés des producteurs	Vérification documentaire des justificatifs d'achats	- Fiche de contrôle

(1) Maîtrise ou contrôle

Points à maîtriser ou contrôler	Caractéristiques	Valeurs cibles et tolérances	M ou C (1)	Actions de maîtrise et /ou de contrôle	Méthodes	Enregistrements associés
Préparation du sol	Semis (V 2-2)	Lit de semences émiecté en surface et rassi en profondeur	M	Application du guide culturel	Préparation mécanique du lit de semences	
Période de semis	Semis (V 2-2)	25 avril - 30 mai	M	Programmation des semis dans la période définie	Enregistrement des dates	- Déclaration d'assolement
			C	Contrôles inopinés des producteurs	Vérification visuelle (des parcelles semées) et documentaire (déclaration d'assolement)	- Fiche de contrôle
Densité de semis	Semis (V 2-2)	1,2 m minimum entre rangée 20 cm minimum entre pieds sur tuteur filet 30 cm mini entre pieds sur tuteur maïs	M	Organisation des semis	Implantation des graines	
			C	Contrôles inopinés des producteurs	Mesure des densités sur parcelles	- Fiche de contrôle
Etat de propreté des cultures	Désherbage mécanique (V 2-3)	2 binages minimum par campagne	M	Application du guide culturel	Suivi de l'état de propreté des parcelles et programmation des binages en conséquence	- Fiche de suivi de culture
			C	Contrôles inopinés des producteurs	Vérification visuelle (propreté des parcelles) et documentaire (fiche de suivi de culture).	- Fiche de contrôle
Utilisation de produits autorisés par le groupement demandeur	Protection phytosanitaire (V 2-3)	Produits appartenant à la liste de produits autorisés par le groupement demandeur	M	Sélection des produits autorisés	En collaboration avec le SRPV, choix des produits autorisés par le label parmi les produits légalement autorisés.	- Liste des produits autorisés dans le cadre du label
			C	Contrôles inopinés des producteurs	Vérification documentaire (fiche de suivi de culture justificatifs achats)	- Fiche de contrôle

(1) Maîtrise ou contrôle

Points à maîtriser ou contrôler	Caractéristiques	Valeurs cibles et tolérances	M ou C (1)	Actions de maîtrise et /ou de contrôle	Méthodes	Enregistrements associés
Utilisation de tuteurs autorisés	Tuteurage (V 2-3)	Tuteur maïs ou tuteur fillet implanté maxi 1 mois après semis	M	Suivi des techniques culturales	Choix du tuteur parmi les 2 autorisés	- Déclaration d'assolement
Satisfaction des besoins en eau de la plante	Irrigation (V 2-3)		C	Contrôle inopiné de producteur	Vérification visuelle des tuteurs utilisés	- Fiche de contrôle
Maintien de l'équilibre du sol et satisfaction des besoins de la plante	Fertilisation (V 2-3)	cf V 2-3 Fertilisation	M	Suivi des techniques culturales	Appréciation visuelle de l'état de la plante et déclenchement de l'irrigation si nécessaire.	- Fiche de suivi de culture
			C	Contrôle inopiné des producteurs	Vérification visuelle de l'état des plantes	- Fiche de contrôle
Stade physiologique de la graine à la récolte	Récolte (V 2-4)	A maturité pour le haricot vendu en gousses Après dessiccation pour le haricot vendu en sec	M	Suivi de l'évolution de la culture	Etablir les doses apportées en fonction : - de l'équilibre du sol avant la campagne (analyse), - des besoins de la plante	- Fiche de suivi de culture
			C	Contrôle inopiné des producteurs	Vérification documentaire de la fiche de suivi de culture (doses apportées)	- Fiche de contrôle
			M	Suivi de l'évolution de la culture	Examen visuel des gousses et des graines	- Fiche de récolte
			C	Contrôle inopiné des producteurs	Examen visuel de gousses et graines sur les parcelles en cours de récolte	- Fiche de contrôle

(1) Maîtrise ou contrôle

Points à maîtriser ou contrôler	Caractéristiques	Valeurs cibles et tolérances	M ou C (1)	Actions de maîtrise et /ou de contrôle	Méthodes	Enregistrements associés
Contact entre gousses et vapeur de combustion (Fuel)	Séchage dynamique des gousses de Haricot destiné à la vente en sec (V 2-5)	Dispositif excluant l'utilisation de fuel comme source d'énergie	M	Habilitation des producteurs	Vérification de l'appareil de séchage	- dossier habilitation
Température de séchage	Séchage dynamique des gousses de haricot destiné à la vente en sec (V 2-5)	Température maximum des gousses < ou égal à 30° C (idem/grains)	C	Contrôle inopiné des producteurs	Vérification de l'existence et du fonctionnement correct d'un dispositif thermostatique sur l'appareil de séchage	Fiche de contrôle
Hygiène générale	Atelier de triage (V 2-6)	Réglementaire	M	Habilitation des ateliers	Vérification de mise en place de toutes les opérations nécessaires au respect de la réglementation	- Dossier habilitation
Aptitude à effectuer un tri conforme aux exigences du référentiel	Atelier de triage (V 2-6)	Celles du référentiel	M	Habilitation des ateliers	Vérification par échantillonnage sur plusieurs lots	- Dossier habilitation
			C	Contrôle inopiné des ateliers	Vérification des lots	Fiche de contrôle

(1) Maîtrise ou contrôle

Points à maîtriser ou contrôler	Caractéristiques	Valeurs cibles et tolérances	M ou C (1)	Actions de maîtrise et /ou de contrôle	Méthodes	Enregistrements associés
T° de traitement Durée de traitement	Traitement contre les charançons	Maintien d'une T° ≤ -35°C pendant au moins 24 h Temps total de mise à une T° négative inférieur à 72 h	M  M  C	Habilitation de l'atelier  Contrôle de température et durée  Contrôle inopiné des ateliers	Relevés de T° et Durée  Vérification visuelle (T°) et documentaire (fiches de relevés)  Vérification de l'aptitude des équipements à satisfaire ce critère. Relevés de T° et Durée	- Dossier habilitation  - Fiche de relevés  - Fiche de contrôle
Remise à T° ambiante progressive			M  C	Habilitation de l'atelier  Contrôle de température et durée  Contrôle inopiné des ateliers	Vérification visuelle (T°) et documentaire (fiches de relevés)	- Dossier habilitation  - Fiche de relevés  - Fiche de contrôle
Local isolé Abri de la lumière	Stockage avant mise en marché	T° ≤ 20° C Obscurité du local	M  C  C	Habilitation de l'atelier  Contrôle de température et pénombre  Contrôle inopiné des ateliers	Vérification de l'aptitude des équipements à satisfaire ces critères  Vérification visuelle et documentaire  Vérification visuelle (T°) et documentaire (fiches de relevés)	- Dossier habilitation  - Fiche de relevés  - Fiche de contrôle
Aspect général	Haricot sec vendu en graines (V 2-10)	Graines propres Légers défauts Couleur blanche	C  M  C	Agréage initial du lot en atelier de triage  Echantillonnage  Contrôle inopiné des ateliers	Examen visuel de l'ensemble du lot  Rédaction d'une procédure Vérification visuelle (T°) et documentaire (fiches Agréage)	- Fiche agréage  Procédure rédigée - Fiche de contrôle
Taux d'humidité des graines	Haricot sec vendu en graines (V 2-10)	17% maximum 12% minimum	C  C	Agréage initial du lot en atelier de triage  Contrôle inopiné des ateliers	Mesure sur chaque lot à partir d'un échantillon Vérification documentaire (fiches Agréage)	- Fiche agréage  - Fiche de contrôle



Points à maîtriser ou contrôler	Caractéristiques	Valeurs cibles et tolérances	M ou C (1)	Actions de maîtrise et /ou de contrôle	Méthodes	Enregistrements associés
Calibre des graines	Haricot sec vendu en graines (V 2-10)	2 cm plus ou moins 0,5 cm pour au moins 90 % de graines d'un lot	M C C	Habilitation de l'atelier de triage Agrégage final Contrôle inopiné des ateliers	Vérification de l'aptitude des équipements à satisfaire ce critère Vérification sur échantillon Vérification par sondage	- Dossier habilitation - Fiche contrôle lot - Fiche de contrôle
Pourcentage de graines défectueuses	Haricot sec vendu en graines (V 2-10)	Moins de 6 % de grains plissés, tachés, cassés ou avortés.	M C C	Habilitation de l'atelier de triage Agrégage final Contrôle inopiné des ateliers	Vérification de l'aptitude des équipements à satisfaire ce critère Vérification sur échantillon Vérification par sondage	- Dossier habilitation - Fiche contrôle lot
Profil sensoriel	Haricot sec vendu en graines		C	Analyse sensorielle	Analyse effectuée dans un laboratoire habilité	- Profil des lots analysés
Aspect général de la gousse	Haricot frais vendu en gousses (V 2-9)	Taille 15-20 cm	M C	Tri par le producteur Contrôle des lots par techniciens Contrôle inopiné des producteurs	Sélection de gousses répondant aux exigences lors de la récolte, complétée par un tri après récolte. Vérification de l'aspect visuel de chaque lot Vérification visuelle (aspect des lots) et documentaire (fiche de labellisation)	- Registre de labellisation - Fiche de labellisation - Fiche de contrôle

(1) Maîtrise ou contrôle

Points à maîtriser ou contrôler	Caractéristiques	Valeurs cibles et tolérances	M ou C (1)	Actions de maîtrise et /ou de contrôle	Méthodes	Enregistrements associés
Poches plastiques à fermeture inviolable	Conditionnement haricot sec	Contenance : 0,25 kg - 0,5 kg - 1 kg - 5 kg	C	Contrôle atelier	Vérification visuelle stocks de poches et lots conditionnés	- Fiche de contrôle
Fillets plastiques à fermeture inviolable	Conditionnement haricot frais vendu en gousses	Contenance : 2,5 kg - 5 kg - 10 kg	C	Contrôle atelier	Vérification visuelle stocks de poches et lots conditionnés	- Fiche de contrôle

(1) Maîtrise ou contrôle

A.I.H.T. Association Interprofessionnelle Du Haricot Tarbais	LABEL ROUGE HARICOT TARBAIS	RTHT.doc	
CAHIER DES CHARGES		Le 30/07/97	Page 27 /32

## VII - ETIQUETAGE

Tout étiquetage devra être soumis à l'examen de l'organisme certificateur et à l'homologation de la commission nationale des labels et de la certification (CNLC).  
Outre les mentions obligatoires en vigueur, l'étiquetage devra comporter les éléments suivants :

### *1) Eléments communs aux deux types de produits*

- ◆ Logotype Label Rouge (conforme au livre de normes officiel),
- ◆ Numéro d'homologation du référentiel attribué par la CNLC,
- ◆ Mention : «Certifié par QUALISUD - 47310 ESTILLAC»
- ◆ Marque collective du Label (Dénomination commerciale exclusivement associée au Label),
- ◆ Mention : "service consommateur : ....."
- ◆ Prénumérotation unique.

### *2) Eléments spécifiques au haricot frais vendu en gousses*

- ◆ Poids net au conditionnement,
- ◆ DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) fixée à 8 jours de la date de récolte et mentionnée sous la forme : «A consommer de préférence avant le XX/XX/XX»
- ◆ A conserver au frais.
- ◆ Identification du lot par prénumérotation unique permettant de retrouver le lot concerné (producteur, parcelle).
- ◆ - Haricot grimpant produit dans la région de Tarbes.  
- Récolté à la main.

### *3) Eléments spécifiques au haricot sec*

- ◆ Poids net.
- ◆ DLUO fixée à 18 mois, à compter du 1er décembre de l'année de récolte et, mentionnée sous la forme «A consommer de préférence avant fin XX/XX/XX».
- ◆ Identification de l'atelier de triage et conditionnement sous forme de code emballeur ou par une marque d'entreprise. Dans ce dernier cas «les lignes directrices pour l'association des entreprises à la distinction de la qualité supérieure des produits agricoles et alimentaires bénéficient d'un label» devront être respectées.
- ◆ Identification du lot par prénumérotation unique permettant de retrouver le lot concerné (producteur, parcelle).
- ◆ - Haricot grimpant produit dans la région de Tarbes.  
- Récolté à la main.

A.I.H.T. Association Interprofessionnelle Du Haricot Tarbais	LABEL ROUGE HARICOT TARBAIS	RTHT.doc	
	CAHIER DES CHARGES	Le 30/07/97	Page 28 /32

#### *4) Modèle d'étiquetage*

HARICOT FRAIS

HARICOT FRAIS (suite)

<b>A.I.H.T.</b> <b>Association Interprofessionnelle</b> <b>Du Haricot Tarbais</b>	<b>LABEL ROUGE</b> <b>HARICOT TARBAIS</b>	RTHT.doc	
	<b>CAHIER DES CHARGES</b>	Le 30/07/97	Page 30 /32

HARICOT SEC

<b>A.I.H.T.</b> <b>Association Interprofessionnelle</b> <b>Du Haricot Tarbais</b>	<b>LABEL ROUGE</b> <b>HARICOT TARBAIS</b>	RTHT.doc	
	<b>CAHIER DES CHARGES</b>	Le 30/07/97	Page 31 /32

HARICOT SEC (suite)

A.I.H.T. Association Interprofessionnelle Du Haricot Tarbais	LABEL ROUGE HARICOT TARBAIS	RTHT.doc	
	CAHIER DES CHARGES	Le 30/07/97	Page 32 /32

# ANNEXES

- Techniques culturelles campagnes 96-97
- Composition de la "Commission Semences"





### Choix des parcelles :

- Sol filtrant homogène, de nature acide, pH inférieur ou égal à 6,6 ayant une matière organique comprise entre 1,5 % et 5 % et un taux d'argile de 12 à 25 %.

- Respect d'une rotation de 2 ans minimum sur une même parcelle.

- Pas de précédent prairie pour éviter les risques de maladies (fusariose).

- Eviter les précédents désherbés aux triazines.

- Ne pas placer la culture après un apport organique récent (favorable aux attaques de mouche du semis).

- Choisir une parcelle propre (morelle, liseron difficile à détruire) et pouvant être irriguée.

### Préparation du sol :

Elle doit permettre d'obtenir un lit de semence émiétté en surface et rassi en profondeur afin de permettre la germination délicate des graines et de favoriser le développement racinaire.

Travailler le sol bien ressurgé et éviter le tassement (même préparation que le maïs).

### Semis :

Les semis seront effectués en sols réchauffés, dont la température se situe entre 15 et 18° C.

La période de semis sera donc entre le 25 Avril et le 30 Mai.

La profondeur du semis sera de 3 à 4 cm.

### Densité :

- L'écartement entre rang sera au minimum de 1,2 m pour faciliter l'ensoleillement.

- L'écartement entre pieds variera en fonction du choix du tuteur à savoir

- \* Sur tuteur filet : 20 à 25 cm,
- \* Sur tuteur maïs : 30 cm minimum.

### Tuteurage :

Il s'effectue un mois maximum après le semis lorsque les plantes cherchent à s'agripper.

Ce délai permet de réaliser sans obstacle les premiers traitements avec la rampe du tracteur.

Exemple d'opérations à réaliser :

\* Utiliser des piquets suffisamment long (2,4 à 2,5 m), permettant d'accrocher un filet de 2 m de hauteur, et de diamètre avoisinant 6 à 8 cm pour les piquets bois et 1,6 cm pour les piquets fer.

\* Planter les piquets espacés de 4 à 5 m maximum.

\* Amarrer les piquets des extrémités par un tirant.

\* Utiliser uniquement des piquets bois pour les extrémités (diamètre 10 cm minimum).

Dans le cas d'utilisation de piquets fer, il est prudent de planter un piquet bois tous les 4 piquets fer et de relier les rangs par le travers.

\* Placer un fil de fer type 14 ou 16 au sommet des piquets.

\* Attacher le filet au fil dans un bout de rang et dérouler.

\* Attacher le filet à chaque piquet (haut, milieu, bas).

### Fertilisation :

La fertilisation devra respecter l'équilibre suivant en sol bien pourvu :

Azote 1 - Phosphore 2,2 - Potasse 2,4 - Soufre 2 soit :

30 Unités d'azote

72 Unités de phosphore

72 Unités de potasse

60 Unités de soufre

Types d'engrais à utiliser :

Complet 6.15.30.S ou 18.46 + Sulfate de potasse

La fertilisation azotée maximale sera de 30 U / ha sur tuteur filet et 60 U / ha sur tuteur maïs.

Le sol doit être suffisamment pourvu en magnésie.

Dans le cas d'apport de fumier, ce dernier sera apporté avant l'hiver.

### Désherbage :

#### Pré-semis :

Capsolane (8 l/ha) ou Bonalan (6 l/ha) à enfouir soigneusement et rapidement après pulvérisation.

Bonalan n'est pas utilisable sur le maïs.

#### Post-levée :

- Rattrapage contre dicotylédones :

Flex Pack 0,75 l + Agral 0,45 l/ha

Il est recommandé d'utiliser le produit sur adventices jeunes (2 à 4 feuilles) pour une efficacité maximale.

- Rattrapage contre graminées :

FUSILADE X 2 + Huile au mouillant

En post levée des adventices (stade 3 - 5 feuilles des graminées ou 20 cm du chiendent) quel que soit le stade de la culture maïs jamais après la formation des bourgeons floraux.

- Deux binages peu profond seront nécessaires pour aérer le sol et le maintenir en bon état de propreté.

### PROTECTION PHYTOSANITAIRE :

#### Au semis :

- Par enrobage des semences contre l'antracnose et la fonte des semis.

BENLATE 2g / kg de semences.

- Par traitement du sol contre la mouche du semis :

ONCOL S : 4,7 kg / ha

CURATER : 8 kg / ha

CARMA : 8 kg / ha

BIRLANE : 2 l / ha

#### Pendant la végétation :

(Voir annexe)

- Contre la grasse :

\* Stade : première feuille vraie jusqu'à la formation des gousses.

\* Produits : à base de cuivre

Cuprosan 5 kg / ha

Umucuire Micronisé : 4 kg / ha

- Contre l'Anthracnose :

\* Stade : première feuille vraie jusqu'à la formation des gousses.

\* Produits :

Dithane M.45

Benlate

Peltar Flo

- Contre la rouille :

Attaques importantes à partir de début août.

\* Produits : à base de manèbe

Peltar Flo

- Contre la courriture grise ( botrytis ) :

Risque d'attaque par temps chaud et humide.

\* Produits :

Rovral

Sumisclex

Ronilan

- Contre le rhizoctone ( nécrose du collet ) :

Pour l'instant il n'y a pas de traitement vraiment efficace.

Faire une rotation, chausser les haricots.

- Viroses ( feuilles gaufrées, feuillage jaune ) :

Pas de traitement, choisir des semences saines et éliminer les pucerons le plus tôt possible.

- Contre les pucerons :

\* Stade : première feuille jusqu'à la récolte ( à surveiller).

\* Produits :

Pirimor : 0,75 kg/ ha

Karate : 1,5 l/ha

Decis

- Contre les acariens ( araignées rouges ) :

\* Stade : formation des gousses

\* Produits :

Talsar: 0,4 l/ha

Torques: 0,9 l/ha

Produits à base de dicofol comme le Keltane

- Contre la pyrale du maïs:

A surveiller lorsque les gousses sont bien formées.

Produits :

Decis

- Contre la bruche ( charançon ) :

Le passage au congélateur des graines bien sèches (15% d'humidité) pendant 3 jours à moins 30° C donne satisfaction.

### L'IRRIGATION :

Le Haricot Tarbais de part son faible enracinement et sa végétation abondante est une plante exigeante en eau. Les apports sont nombreux, mais peu abondants ( chacun 25 mm).

Il faut éviter les arroseurs à gros débit et à grosse gouttes. Arroser de préférence en fin de nuit et au pied.

### LA RECOLTE :

Elle s'effectue manuellement et en plusieurs étapes compte tenu de la floraison étape du haricot tarbais.

La récolte en sec se fait lorsque les gousses sont bien sèches ( début septembre à fin octobre).

### LE SECHAGE :

Il est impératif qu'il soit réalisé le plus tôt possible, après la récolte, pour éviter le jaunissement des grains.

On peut pratiquer de façon naturelle, au soleil, en plaçant les gousses sur une bâche par exemple.

D' autres moyens plus rapides peuvent être utilisés (séchoir à tabac par exemple), mais les haricots doivent être toujours séchés en gousses.

## LE BATTAGE :

Dans la majorité des cas, on utilise un égreoir à maïs.

## LE TRIAGE ET LE CONDITIONNEMENT :

La Coopérative Pyrénéenne des Producteurs de Haricots Tarbais dispose du matériel nécessaire pour éliminer les impuretés, calibrer (trieur cylindrique), éliminer les graines tachées (trieuse colorimétrique) et pour le conditionnement (peseuse ensacheuse, congélateur).

## COMPOSITION DE LA COMMISSION "SEMENCE HARICOT TARBAIS"

- ♦ Un représentant de la Direction Générale de la Consommation de la Concurrence et de la Répression des Fraudes (DGCCRF),
- ♦ Deux producteurs de Haricot Tarbais membres de l'Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais,
- ♦ Un expert de l'INRA,
- ♦ Un représentant d'ARQUALIM,
- ♦ Un représentant de la Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt,
- ♦ Un représentant de la Chambre d'Agriculture des Hautes-Pyrénées,
- ♦ Un représentant de l'Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais,
- ♦ Un représentant du GNIS.

L'Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais et la Chambre d'Agriculture des Hautes-Pyrénées conduiront les essais nécessaires à la commission.

## PLAN DE CONTROLE

### HARICOT BLANC SEC OU FRAIS


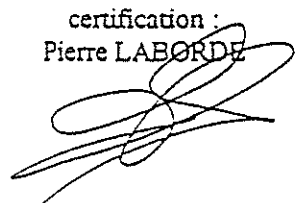
Ce plan de contrôle s'applique au référentiel suivant :

Référence	Dénomination
LR 18-96	Haricot Tarbais

DIFFUSION

Simple consultation : Toute personne

Diffusion contrôlée : Comité de Certification, Bénéficiaire, Agents chargés du contrôle

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	APPROBATION	VALIDATION
0	30/04/97	Refonte complète suite à fusion du LASO avec ARQUALIM et QUALISUD	Le Directeur : François LUQUET 	Le Président du Comité de certification : Pierre LABORDE 



<b>SOMMAIRE</b>
-----------------

	PAGES
AVANT PROPOS	3/30
I - CHAMP D'APPLICATION	4/30
I.1 Caractéristiques contrôlées	4/30
I.2 Diagramme d'élaboration et points de contrôle	6/30
II - ORGANISATION DES CONTROLES	8/30
II.1 Conditions générales	8/30
II.2 Environnement et organisation interne nécessaires au contrôle	8/30
II.3 Répartition et fréquence des contrôles	9/30
II.4 Prise en compte du contrôle interne	11/30
II.5 Exigences en qualification des contrôleurs	11/30
III - MODALITES DE MAITRISE ET DE CONTROLES INTERNES ET EXTERNES	13/30
III.1 Producteurs	14/30
III.2 Maîtrise et contrôle en atelier de tri	17/30
IV - ATTRIBUTION DU LABEL PAR QUALISUD	20/30
IV.1 Principes Généraux	20/30
IV.2 Habilitation des operateurs	20/30
IV.3 Evaluation du demandeur	21/30
IV.4 Période d'essai	21/30
IV.5 Période probatoire	22/30
IV.6 Convention (de licence) de certification	

Qualisud	LABEL ROUGE : <i>HARICOT BLANC SEC OU FRAIS</i>	Référence : HT/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 3/30

	PAGES
V - TRAITEMENT DES NON CONFORMITES - PLAN DE CORRECTION	23/30
V.1 Principes Généraux	23/30
V.2 Procès Verbal de Non Conformite	23/30
V.3 Actions correctives	23/30
V.4 Sanctions	24/30
VI - ORGANISATION QUALITE DU BENEFICIAIRE DU CERTIFICAT ET DES OPERATEURS	25/30
VI.1 Organisation qualité du bénéficiaire du LABEL	26/30
VI.2 Organisation qualité chez les producteurs	27/30
VI.3 Organisation qualité dans les ateliers de tri	27/30
VI.4 Dispositions prises pour assurer la traçabilité et l'identification	28/30
ANNEXE 1 : LISTES DES PROCEDURES SPECIFIQUES D'HABILITATION ET DE CONTROLE	30/30

Qualisud	LABEL ROUGE : <i>HARICOT BLANC SEC OU FRAIS</i>	Référence : HT/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 4/30

## AVANT PROPOS

Ce plan de contrôle a pour objet de présenter les mesures prises par l'Organisme Certificateur pour assurer la surveillance de Labels « Haricot blanc sec ou frais ».

Ce plan de contrôle permet de s'assurer de la bonne application des mesures relatives à la production, au triage, au calibrage, au conditionnement ainsi qu'à la vérification de l'origine des haricots.

Les caractéristiques des haricots ainsi que les spécifications relatives à leur production sont décrites dans le cahier des charges accepté par l'Organisme Certificateur.

Ce plan de contrôle répond aux exigences du Manuel Qualité de l'Organisme Certificateur et des procédures d'attribution du Label et de surveillance des bénéficiaires du Label.

Ce plan de contrôle précise :

- le champ d'application : la liste des caractéristiques et des points de maîtrise et de contrôle y afférents ;
- l'organisation générale des contrôles : contrôles initiaux d'habilitation, contrôles de surveillance, répartition entre contrôles internes et externes ;
- les méthodes de contrôle, les fréquences de contrôle et les responsables du contrôle précisés pour chaque point de contrôle ;
- les modalités d'attribution du label par QUALISUD ;
- les modalités de traitements des non-conformités ;
- l'organisation qualité requise chez le bénéficiaire du certificat et les opérateurs.

Qualisud	LABEL ROUGE : <i>HARICOT BLANC SEC OU FRAIS</i>	Référence : HT/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 5/30

## I - CHAMP D'APPLICATION

Ce plan de contrôle permet la surveillance de Label "HARICOT BLANC SEC OU FRAIS" et des caractéristiques suivantes:

### I.1 - CARACTERISTIQUES CONTROLEES

I.1.1 - Origine géographique et critères pédologiques	Lieux de culture et caractéristiques des sols.
I.1.2 - Semis	Nature des semences: dates et densité des semis.
I.1.3 - Techniques culturales	Désherbage Tuteurage Protection phytosanitaire Irrigation Fertilisation
I.1.4 - Récolte	Manuelle exclusivement A maturité pour le haricot frais vendu en gousses Après dessiccation sur pied pour le haricot sec commercialisé en graines
I.1.5 - Séchage dynamique et battage des gousses de haricot destiné à la vente en sec	Exclusivement sur les gousses avant battage A une température inférieure ou égale à 30°C
I.1.6 - Triage	Lot par lot En atelier habilité disposant d'équipements permettant un calibrage et un tri colorimétrique conformes aux exigences du cahier des charges
I.1.7 - Traitement contre les charançons	Exclusivement par réfrigération A des températures et selon des délais fixés par le cahier des charges Suivi d'une remise en température progressive
I.1.8 - Stockage avant commercialisation	Température $\leq 20^{\circ} C$ A l'abri de la lumière
I.1.9 - Haricot frais vendu en gousses	Propreté Contrôle systématique des lots Couleur, taille, forme caractéristiques
I.1.10 - Haricot sec vendu en graines	Propreté Taux d'humidité Calibre Homogénéité des lots

Qualisud	LABEL ROUGE : <i>HARICOT BLANC SEC OU FRAIS</i>	Référence : HT/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 6/30

### I.1.11 - Conditionnement

#### *Haricot frais :*

en filets 5 et 10 kg  
fermeture inviolable  
étiquetage conforme

#### *Haricot sec :*

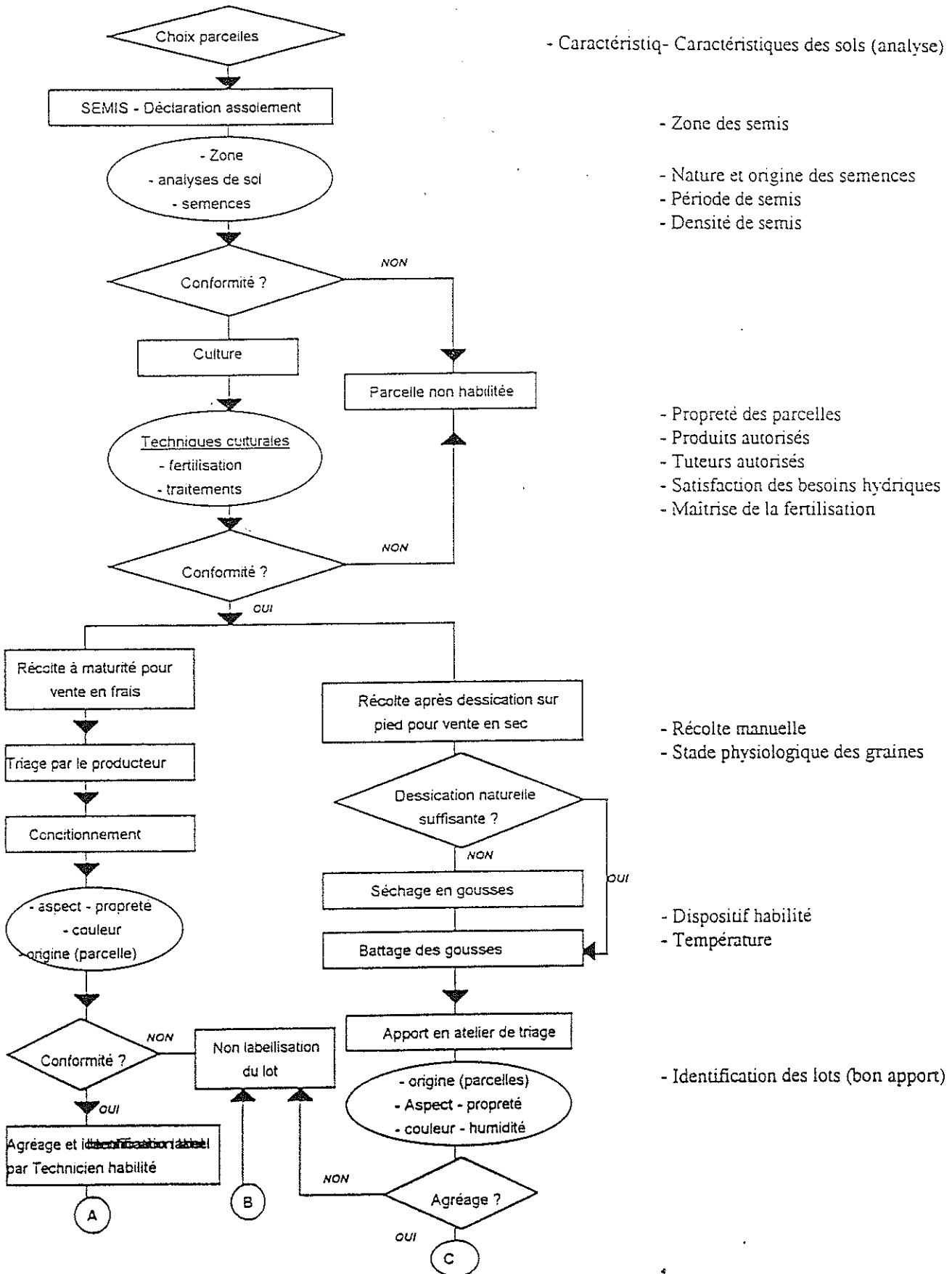
en poches plastiques (0.25 kg - 0.5 kg - 1 kg - 5kg)  
fermeture inviolable  
étiquetage conforme

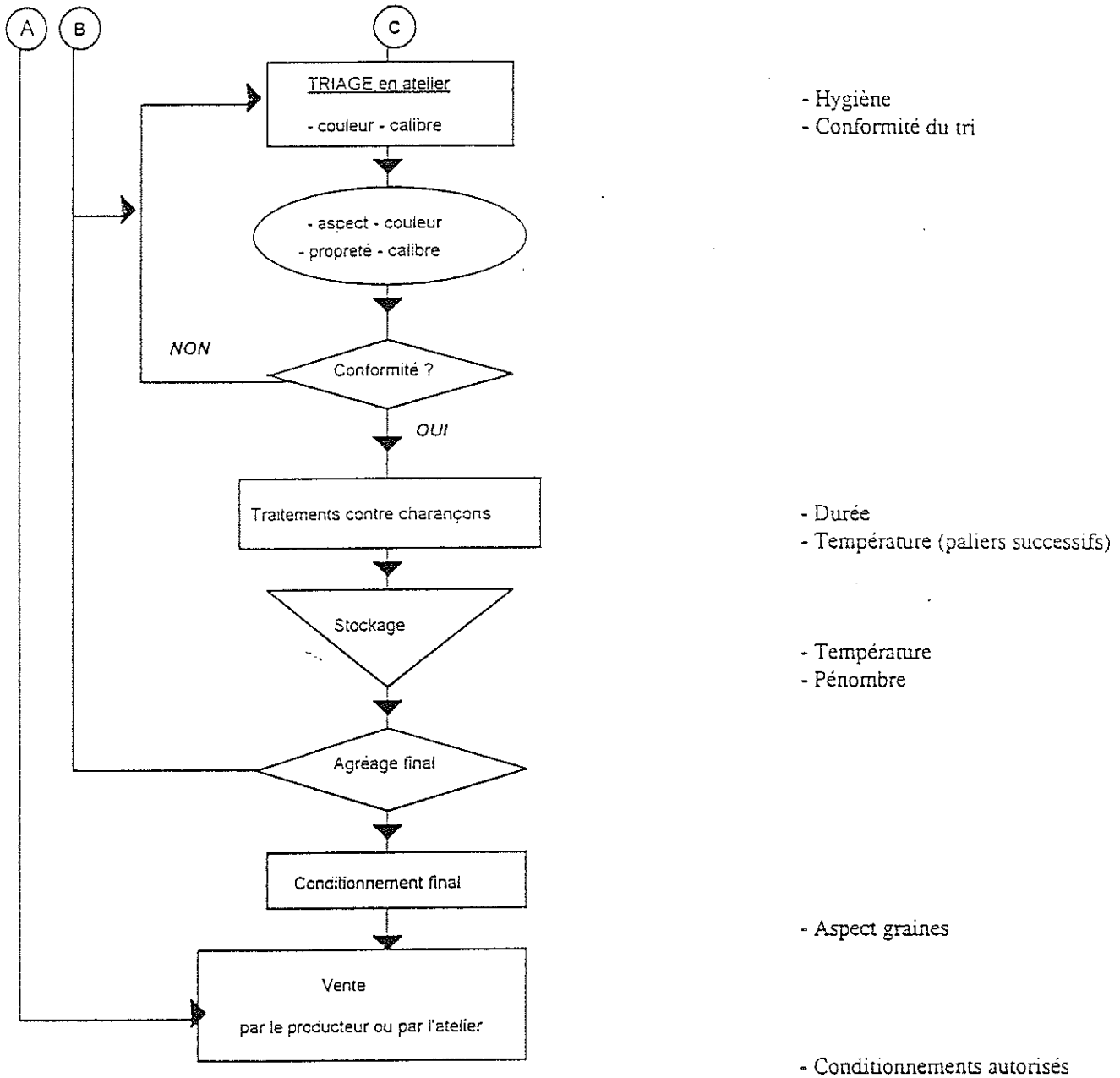
### I.1.12 - Caractéristiques implicites : normatives et réglementaires

Ce plan de contrôle vérifie également si tout est mis en oeuvre pour que les réglementations suivantes soient respectées :

- réglementation relative aux traitements phytosanitaires
- réglementation relative à l'hygiène des denrées alimentaires
- réglementation relative à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires
- réglementation relative au commerce des légumes secs.

### I.2 - DIAGRAMME DE FABRICATION POINTS DE CONTROLE





Qualisud	LABEL ROUGE : <i>HARICOT BLANC SEC OU FRAIS</i>	Référence : HT/P300-4)	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 9/30

## II - ORGANISATION DES CONTROLES

### II.1 - CONDITIONS GENERALES

Conformément au manuel qualité de l'Organisme Certificateur, les contrôles sont de deux types :

- **Contrôle initial pour habilitation** : tout opérateur avant d'être autorisé à participer au Label devra être contrôlé afin de vérifier ses capacités à mettre en oeuvre les exigences du cahier des charges. Ces contrôles initiaux sont réalisés selon la procédure ou à chaque demande d'habilitation d'un nouvel opérateur. Les modalités de réalisation du contrôle initial pour habilitation sont précisées au chapitre II-3.
- **Contrôle dans le cadre d'une surveillance périodique des produits labellisés** Tout opérateur sera contrôlé selon un plan de contrôle précisant les fréquences de contrôle d'audit. La surveillance périodique comprend des contrôles par analyses.

Chaque opération de contrôle est réalisée selon une ou plusieurs procédures annexées au présent document. Ces procédures sont diffusées auprès de toutes les personnes réalisant les contrôles.

Le Comité de Certification de l'Organisme Certificateur se réserve le droit de demander des modifications du plan de contrôle aussi bien sur les fréquences, les modalités de prise en compte des contrôles internes, les modalités de réalisation.

Tout manquement aux exigences du cahier des charges constaté lors des contrôles sera examiné selon la procédure. Les modalités particulières d'application de cette procédure dans le cadre du présent plan de contrôle sont précisées dans la procédure HT/P400.

### II.2 - ENVIRONNEMENT ET ORGANISATION INTERNE NECESSAIRES AU CONTROLE

Les diagrammes de fabrication du chapitre 1-2 de la première partie, montrent que les produits concernés par le présent plan de contrôle nécessitent l'intervention de plusieurs opérateurs:

- producteurs,
- ateliers effectuant une ou plusieurs des opérations suivantes : tri, traitement contre les charançons, conditionnement.

Le Label est accordé à un maître d'oeuvre, appelé dans le texte bénéficiaire, qui doit être un groupement d'un ensemble d'opérateurs.



Le bénéficiaire sera responsable devant l'organisme certificateur de la bonne information de chaque opérateur sur les exigences du label et devra signer avec chaque opérateur une convention d'engagement précisant :

- les exigences à respecter,
- les modalités de maîtrise et d'autocontrôle à mettre en oeuvre,
- un engagement à accepter et à faciliter le contrôle externe,
- les suites données en cas de non conformités,
- les clauses relatives à l'étiquetage des produits (cas des metteurs en marché).

Les modèles de conventions devront être validés par l'Organisme Certificateur, avant l'attribution du Label.

Le présent plan de contrôle prévoit que le bénéficiaire dispose d'un service technique qualifié pouvant assurer des opérations de contrôles internes chez les Producteurs et auprès des différents ateliers (le cas échéant).

En cas d'impossibilité pour le bénéficiaire d'assurer les opérations de contrôle interne prévues dans le présent document, le comité de certification de l'Organisme Certificateur se réserve le droit de modifier le plan de contrôle.

### II.3 - REPARTITION ET FREQUENCES DES CONTROLES

#### II.3.1 CONTROLES INITIAUX D'HABILITATION

Les contrôles initiaux d'habilitation ont pour objet la vérification des capacités des opérateurs à répondre aux exigences du cahier des charges et du plan de contrôle interne.

Le tableau suivant présente la répartition de la réalisation des contrôles initiaux d'habilitation entre l'Organisme Certificateur et le bénéficiaire du label. La décision de l'habilitation sera prise selon la procédure : les délégations du Comité de Certification relatives à cette décision sont précisées dans le tableau suivant. Dans tous les cas, le Comité de Certification est informé des opérateurs habilités et peut s'opposer à une habilitation.

Les modalités de réalisation des contrôles initiaux sont précisées dans des procédures spécifiques.

OPERATEUR	RESPONSABLE DU CONTROLE INITIAL	DECISION D'HABILITATION	REF. PROCEDURE
Producteur	Bénéficiaire du certificat	Directeur de l'O.C.	HT/P201
Atelier de tri et/ou de conditionnement et/ou de traitement contre les charançons	Organisme certificateur	Comité de Certification	HT/P202

*Tableau : répartition des missions de contrôle pour habilitation*

### II.3.2 CONTROLES DANS LE CADRE DE LA SURVEILLANCE DES PRODUITS LABELLISES

Le tableau suivant présente pour chaque opérateur :

- les fréquences de contrôle globales (contrôles réalisés par l'Organisme Certificateur et contrôles réalisés sous la responsabilité du bénéficiaire du label et pris en compte par l'Organisme Certificateur) ;
- les fréquences minimales des contrôles réalisés par l'Organisme Certificateur (ou ses sous-traitants) : "contrôles externes".
- les fréquences minimales des contrôles pris en compte par l'organisme certificateur (contrôles réalisés sous la responsabilité du bénéficiaire du label) : "contrôles internes".

SITES A CONTROLER ANALYSES	FREQUENCES DES CONTROLES INTERNES PRIS EN COMPTE PAR L'ORGANISME CERTIFICATEUR	FREQUENCES MINIMALES DES CONTROLES REALISES PAR L'ORGANISME CERTIFICATEUR	FREQUENCES DE CONTROLE GLOBALES
Bénéficiaire du label	—	2 audits/an	2 audits/an
Producteurs	2 visites par an/producteur	10 % des producteurs/an	2 visites par an/producteur + 10 % des producteurs
Atelier effectuant le tri et/ou le conditionnement et/ou le traitement contre les charançons.	2 visites par mois pendant la période de fonctionnement (1)	1 audit tous les 2 mois pendant la période de fonctionnement de l'atelier, avec un minimum de 3 audits/an (1)	2 visites/mois + 1 audit tous les 2 mois pendant la période de fonctionnement, avec un minimum de 3 audits/an
Qualité organoleptique des produits		2 analyses sensorielles / an	2 analyses sensorielles/an

Tableau : répartition des contrôles dans le cadre de la surveillance des produits certifiés.

(1) Pour une campagne, le fonctionnement s'étale a priori sur une durée de 6 mois.

Qualisud	LABEL ROUGE : <i>HARICOT BLANC SEC OU FRAIS</i>	Référence : HT/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 12/30

#### II.4 PRISE EN COMPTE DU CONTROLE INTERNE

Pour être pris en compte dans le Plan de Contrôle, les contrôles réalisés sous la responsabilité du bénéficiaire du certificat doivent être exercés :

- soit par des agents indépendants de l'opérateur contrôlé et du bénéficiaire du certificat ;
- soit par des salariés du bénéficiaire du certificat ou de l'opérateur contrôlé, à condition que la fonction qu'ils exercent par ailleurs ne revête qu'un aspect technique ou de contrôle, à l'exclusion de toute intervention d'ordre commercial.

Dans les deux cas, une convention nominative doit être signée entre le bénéficiaire du certificat et la personne chargée du contrôle, et doit être adressée à l'Organisme Certificateur pour habilitation par le Comité de Certification.

Les contrôles internes devront être réalisés conformément aux procédures annexées au présent plan de contrôle ou selon des procédures acceptées par le Comité de Certification.

#### II.5 - EXIGENCES EN QUALIFICATION DES CONTROLEURS

Les agents chargés du contrôle devront être habilités par le Comité de Certification et devront répondre aux exigences en qualification précisées dans le tableau ci-après :

Site de contrôle	Type de contrôle	Diplôme ou équivalent	Connaissances exigées
Producteurs	Visite de contrôle	BTS ou équivalent	Milieu rural, production végétale .
Atelier de tri et/ou de conditionnement et/ou de traitement contre les charançons.	Visite d'audit	BTS ou équivalent	Production végétale Fonctionnement d'un atelier (triage et conditionnement) Hygiène.
Agréage Haricot Sec ou Frais	Agréage	BTS ou équivalent	Production végétale Procédure d'échantillonnage et agréage.

Les contrôles initiaux en vue de l'habilitation des producteurs seront réalisés par des personnes possédant un niveau BTS ou équivalent.

Les contrôles initiaux en vue de l'habilitation des ateliers, seront réalisés par des personnes possédant un diplôme d'ingénieur ou un niveau équivalent et possédant une expérience des techniques d'audit, ou une formation appropriée.

Qualisud	LABEL ROUGE : <i>H.ARICOT BLANC SEC OU FRAIS</i>	Référence : HT/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 13/30

### III - MODALITES DE MAITRISE ET DE CONTROLES INTERNES ET EXTERNES

Le bénéficiaire du certificat ainsi que les opérateurs engagés dans le label doivent réaliser des opérations de contrôle interne afin de vérifier qu'ils répondent bien aux exigences du cahier des charges. Ce contrôle interne sera réalisé conformément aux procédures de l'organisation qualité : la bonne mise en oeuvre de ces procédures sera vérifiée par l'Organisme Certificateur au cours des contrôles externes.

L'Organisme Certificateur réalise tout le contrôle externe.

Dans les tableaux suivants sont présentés, pour chaque point à maîtriser ou contrôler :

- la caractéristique à laquelle il se rapporte,
- l'opération de maîtrise et / ou de contrôle,
- la méthode,
- les documents d'enregistrement permettant la maîtrise et/ou le contrôle,
- la fréquence d'autocontrôle ou de contrôle interne,
- le responsable du contrôle interne,
- la fréquence de contrôle externe,
- le responsable du contrôle externe,
- la référence de la procédure qui détaille le mode opératoire (le cas échéant).

## I. PRODUCTEURS

Niveau de maîtrise ou de contrôle	M/C*	Actions de maîtrises et/ou de contrôle	Méthode	Enregistrements associés	CONTROLES INTERNES		CONTROLES EXTERNES	
					Fréquences	Responsable	Fréquences	Responsable
Zone géographique des semis	M	Habilitation de producteurs	Réferencement initial des producteurs et vérification de la situation des parcelles /zone.	- Dossier d'habilitation avec référence parcelles - Fiche de déclaration d'assolement - Fiche de contrôle producteur	Avant signature convention A chaque campagne 2 fois/an	Agent habilité	10% des producteurs 10% des producteurs	HTP201 HTP301 HTP301
Choix des parcelles	M	Déclaration d'assolement	Vérification visuelle des parcelles et documentaire (plan cadastral)	- Résultats d'analyses réalisés de 4 années au plus.	Au moins tous les 4 ans pour chaque parcelle	Agent habilité	10% des producteurs par an	HTP301
	C	Contrôles inopinés des producteurs	Vérification documentaire des résultats d'analyse	- Fiche de contrôle				
Nature et origine des semences	M	Sélection des semences	Protocole de sélection et multiplication en vue d'enregistrement des semences au COEV. (1)	- Protocole de sélection rédigé - Protocole de multiplication	2 fois par an	Auditeur	2 fois par an	
	M	Multiplication des semences	Diffusion sous contrôle du groupement demandeur					
Préparation du sol	C	Contrôles inopinés des producteurs	Vérification documentaire des justificatifs d'achats	- Fiche de contrôle - Justificatifs d'achat	2 fois par an	Agent habilité	10% des producteurs	HTP301
	M	Application du guide cultural	Préparation mécanique du lit de semences	- Guide des techniques culturales	Avant chaque semis	Producteur		
Période de semis	M	Programmation des semis dans la période définie	Enregistrement des dates	- Déclaration d'assolement - Fiche suivi culture	A chaque semis	Producteur		
	C	Contrôles inopinés des producteurs	Vérification visuelle (des parcelles semées) et documentaire (déclaration d'assolement)	- Fiche de contrôle	2 fois/an	Agent habilité	10% des producteurs	HTP301

(1) COEV : Catalogue Officiel des Espèces et Variétés.

			CONTROLES INTERNES		CONTROLES EXTERNES				
					Fréquences	Responsable	Fréquences	Responsable	Proc.
Pobats de maîtrise ou de contrôle	M/ C*	Actions de maîtrises et/ou de contrôle	Méthode	Enregistrements Associés	À chaque semis	Producteur	10 % des producteurs	Contrôleur	HTP301
					Densité de semis	M	Organisation des semis	Implantation des graines (réglage semoir)	- Fiche suivi culture
État de propreté des cultures	M C	Contrôles inopinés des producteurs	M	Mesure des densités sur parcelles	- Fiche de contrôle	Producteur	10 % des producteurs	Contrôleur	HTP301
			C	Application du guide cultural	Suivi de l'état de propreté des parcelles et programmation des desherbages en conséquence	Tout au long de la culture	Agent habilité		
Utilisation de produits autorisés par le groupement demandeur	M C	Contrôles inopinés des producteurs	M	Contrôles inopinés des producteurs	- Fiche de contrôle	Agent habilité	10 % des producteurs	Contrôleur	HTP301
			C	Sélection des produits autorisés	Vérification visuelle (propreté des parcelles) et documentaire (fiche de suivi de culture).	1 fois par campagne	Bénéficiaire du label		
Utilisation de tuteurs autorisés	M C	Suivi des techniques culturales	M	Vérification des produits autorisés	- Liste des produits autorisés dans le cache du label	Producteur	10 % des producteurs	Contrôleur	HTP301
			C	Contrôles inopinés des producteurs	En collaboration avec le SRPV (1), choix des produits autorisés pour le label parmi les produits légalement autorisés.	2 fois par an	Agent habilité		
Satisfaction des besoins en eau de la plante	M C	Suivi des techniques culturales	M	Utilisation exclusive des produits autorisés aux doses préconisées.	- Fiche de suivi de culture	Producteur	10 % des producteurs	Contrôleur	HTP301
			C	Contrôle inopiné de producteurs	Vérification documentaire (fiche de suivi de culture justificatifs achats)	2 fois par an	Agent habilité		
	M C	Suivi des techniques culturales	M	Vérification visuelle (des produits présents) et documentaire (des justificatifs d'achat et de la fiche suivi de culture). Bilan des apports/parcelles	- Fiche de contrôle	Producteur	10 % des producteurs	Contrôleur	HTP301
			C	Contrôle inopiné de producteurs	Choix du tuteur parmi les 2 autorisés (filet - maïs)	À chaque tuteurage	Producteur		
	M C	Suivi des techniques culturales	M	Vérification visuelle des tuteurs utilisés	- Déclaration d'assolement	Producteur	10 % des producteurs	Contrôleur	HTP301
			C	Contrôle inopiné de producteurs	Appréciation visuelle de l'état de la plante et déclenchement de l'irrigation si nécessaire. Vérification visuelle de l'état des plantes	- Fiche de suivi de contrôle	Agent habilité		

(1) SRPV : Service Régional de la Protection des Végétaux

Objets de maîtrise ou de contrôle	M/C	Actions de maîtrises et/ou de contrôle	Méthode	Enregistrements associés	Fréquences	Responsable	Fréquences	Responsable	Proc.
Maintien de l'équilibre du sol et satisfaction des besoins de la plante	M C	Suivi des techniques culturales  Contrôle inopiné des producteurs	Etablir les doses apportées en fonction : - de l'équilibre du sol avant la campagne (analyse), - des besoins de la plante Vérification documentaire de la fiche de suivi de culture (doses apportées)	- <i>Fiche de suivi de culture</i>  - <i>Fiche de contrôle</i>	A chaque campagne  2 fois par an	Producteur  Agent habilité	  10 % des producteurs	  Contrôleur	  HTP301
Etat physiologique de la graine à la récolte	M C	Suivi de l'évolution de la culture Contrôle inopiné des producteurs	Examen visuel des gousses et des graines  Examen visuel des gousses et graines sur les parcelles en cours de récolte	- <i>Fiche de récolte</i> - <i>Fiche de contrôle</i>	A chaque récolte 2 fois par an	Producteur Agent habilité	  10 % des producteurs	  Contrôleur	  HTP301
Contact entre gousses et vapeur de combustion (Fuel)	M C	Habilitation des producteurs  Contrôle inopiné des producteurs	Vérification de l'appareil de séchage  Vérification de l'appareil de séchage	- <i>Dossier habilitation</i> - <i>Fiche de contrôle</i>	A chaque habilitation 2 fois par an	Agent habilité Agent habilité	  10 % des producteurs	  Contrôleur	  HTP301
Température de séchage	M C	Habilitation des producteurs  Contrôle inopiné des producteurs	Vérification de l'existence et du fonctionnement correct d'un dispositif thermostatique sur l'appareil de séchage  Vérification de la température de séchage	- <i>Dossier habilitation</i> - <i>Fiche de contrôle</i>	A chaque habilitation 2 fois par an	Agent habilité Agent habilité	  10 % des producteurs	  Contrôleur	  HTP301
Aspect général du haricot frais vendu en gousses	M C	Tri par le producteur  Contrôle des lots par techniciens  Contrôle inopiné des producteurs	Sélection de gousses répondant aux exigences lors de la récolte, complétée par un tri après récolte. Vérification de l'aspect visuel de chaque lot  Vérification visuelle (aspect des lots) et documentaire (fiche de labellisation)	- <i>Registre de labellisation</i> - <i>Fiche de labellisation</i> - <i>Fiche de contrôle</i>	A chaque récolte  A chaque lot	Producteur  Agent habilité	  10 % des producteurs par an	  Contrôleur	  HTP301

**II - ATELIER**

Plats de maîtrise ou de contrôle	CONTROLES INTERNES				CONTROLES EXTERNES				
	M/C	Actions de maîtrises et/ou de contrôle	Méthode	Enregistrements associés	Fréquences	Responsable	Fréquences	Responsable	Proc.
Hygiène générale	M	Habilitation des ateliers	Vérification de mise en place de toutes les opérations nécessaires au respect de la réglementation	- Dossier habilitation	1		A chaque habilitation	Auditeur	HTP202
	C	Contrôle inopiné des ateliers	Vérification de l'application de la réglementation						
Capacité à effectuer un tri conforme aux exigences du référentiel	M	Habilitation des ateliers	Vérification par échantillonnage sur plusieurs lots	- Dossier habilitation			A chaque habilitation	Auditeur	HTP202
	C	Contrôle inopiné des ateliers	Vérification des lots	- Fiche de contrôle	2 fois/mois de fonctionnement	Contrôleur AHTT	Tous les 2 mois de fonctionnement	Contrôleur	HTP302
T° de traitement	M	Habilitation de l'atelier	Vérification de l'aptitude des équipements à satisfaire les critères de température et délai	- Dossier habilitation			A chaque habilitation	Auditeur	HTP202
Durée de traitement contre les charançons	M	Contrôle de température et durée	Relevés de T° et Durée	- Fiche de relevés	A chaque lot	Atelier	A chaque habilitation		
	C	Contrôle inopiné des ateliers	Vérification visuelle (T°) et documentaire (fiches de relevés)	- Fiche de contrôle	2 fois/mois de fonctionnement	Contrôleur AHTT	Tous les 2 mois de fonctionnement	Contrôleur	HTP302
	M	Habilitation de l'atelier	Vérification de l'aptitude des équipements à satisfaire ce critère.	- Dossier habilitation			A chaque habilitation	Auditeur	HTP202
	M	Contrôle de température et durée	Relevés de T° et Durée	- Fiche de relevés	A chaque lot	Atelier	A chaque habilitation		
	C	Contrôle inopiné des ateliers	Vérification visuelle (T°) et documentaire (fiches de relevés)	- Fiche de contrôle	2 fois/mois de fonctionnement	Contrôleur AHTT	Tous les 2 mois de fonctionnement	Contrôleur	HTP302
Local isolé	M	Habilitation de l'atelier	Vérification de l'aptitude des équipements à satisfaire ces critères	- Dossier habilitation			A chaque habilitation	Auditeur	HTP202
Abri de la lumière pour le stockage avant commercialisation	C	Contrôle de température et pénombre	Vérification visuelle et documentaire	- Fiche de relevés	Permanent	Atelier	A chaque habilitation		
	C	Contrôle inopiné des ateliers	Vérification visuelle (T°) et documentaire (fiches de relevés)	- Fiche de contrôle	2 fois/mois de fonctionnement	Contrôleur AHTT	Tous les 2 mois de fonctionnement	Contrôleur	HTP302



	M/C	Actions de maîtrises et/ou de contrôle	Méthode	Enregistrements associés	CONTROLES INTERNES		CONTROLES EXTERNES		
					Fréquences	Responsable	Fréquences	Responsable	Proc.
Aspects généraux du produit sec vendus en graines	C	Agréage initial du lot en atelier de triage	Examen visuel de l'ensemble du lot	- <i>Fiche agréage</i>	A chaque lot	Agent habilité			
	M	Echantillonnage	Rédaction d'une procédure	- <i>Procédure validée</i>	Avant attribution du label	Agent habilité			
	C	Contrôle inopiné des ateliers	Vérification visuelle (1 <sup>er</sup> ) et documentaire (fiches Agréage)	- <i>Fiche de contrôle</i>	2 fois/mois de fonctionnement	Contrôleur AHHT	Tous les 2 mois de fonctionnement	Contrôleur	IHTP302
taux d'humidité des graines du haricot sec	C	Agréage initial du lot en atelier de triage	Mesure sur chaque lot à partir d'un échantillon	- <i>Fiche agréage</i>	A chaque lot	Agent habilité			
	C	Contrôle inopiné des ateliers	Vérification documentaire (fiches Agréage)	- <i>Fiche de contrôle</i>	2 fois/mois de fonctionnement	Contrôleur AHHT	Tous les 2 mois de fonctionnement	Contrôleur	IHTP302
	M	Habilitation de l'atelier de triage	Vérification de l'aptitude des équipements à satisfaire les critères du cahier des charges	- <i>Dossier habilitation</i>	A chaque lot	Agent habilité	A chaque habilitation	Auditeur	IHTP202
pourcentage de graines sélectionnées haricot sec	C	Agréage final	Vérification sur échantillon	- <i>Fiche contrôle lot</i>	A chaque lot	Agent habilité			
	C	Contrôle inopiné des ateliers	Vérification par sondage	- <i>Fiche de contrôle</i>	2 fois/mois de fonctionnement	Contrôleur AHHT	1 fois tous les 2 mois de fonctionnement	Contrôleur	IHTP302
	M	Habilitation de l'atelier de triage	Vérification de l'aptitude des équipements à satisfaire ce critère	- <i>Dossier habilitation</i>		Agent habilité	A chaque habilitation	Auditeur	IHTP202
	C	Agréage final	Vérification sur échantillon	- <i>Fiche contrôle lot</i>	A chaque lot	Agent habilité			
	C	Contrôle inopiné des ateliers	Vérification par sondage		2 fois/mois de fonctionnement	Contrôleur AHHT	1 fois tous les 2 mois de fonctionnement	Contrôleur	IHTP302

Qualisud	LABEL ROUGE : <i>HARICOT BLANC SEC OU FRAIS</i>	Référence : HT/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 20/30

## IV - ATTRIBUTION DU LABEL PAR QUALISUD

### IV.1 PRINCIPES GENERAUX

L'autorisation d'apposer sur les produits le logotype label rouge et la mention "certifié par Qualisud" nécessite l'attribution du label par le Comité de Certification de Qualisud. Cette attribution du label est réalisée lorsque l'organisme certificateur a vérifié par une évaluation initiale les capacités du demandeur à mettre en oeuvre le référentiel. Elle est réalisée conformément à la procédure C/P011 de Qualisud.

L'attribution du Label nécessite au préalable l'habilitation des différents opérateurs engagés dans le Label.

Elle pourra comporter une période d'essai et/ou probatoire.

L'attribution du Label ne peut avoir lieu que lorsque le référentiel label a été homologué selon les modalités prévues par la réglementation en vigueur.

L'attribution du LABEL permet la signature avec l'organisme certificateur d'une convention de certification appelée aussi licence.

Le Comité de Certification peut à tout moment, pour des motifs graves ou répéter de non conformité, ou jugeant de l'incapacité du demandeur à maîtriser le référentiel, retirer le Label et exiger la résiliation de la convention de certification.

### IV.2 HABILITATION DES OPERATEURS

L'attribution de la certification nécessite l'habilitation de chacun des opérateurs.

Le demandeur devra transmettre au préalable la liste des sites dont il souhaite l'habilitation. L'habilitation est réalisée conformément aux chapitre III et IV.

L'attribution du certificat ne pourra avoir lieu que si le fabricants est habilité.

	M/ C *	Actions de maîtrises et/ou de contrôle	Méthode	Enregistrements issus	CONTROLES INTERNES		CONTROLES EXTERNES		
					Fréquences	Responsable	Fréquences	Responsable	Proc.
Profil sensoriel	C	Analyse sensorielle	Analyse effectués dans un laboratoire habilité	- Profil des lots - Fiche de contrôle			2 fois par an	Organisme Certificateur	HTP303
Poches plastiques fermeture inviolable	C	Contrôle atelier	Vérification visuelle stocks de poches et lots conditionnés	- Fiche de contrôle	2 fois par mois	Agent habilité	1 fois tous les 2 mois de fonction- nement	Contrôleur	HTP302
Filets plastiques fermeture inviolable	C	Contrôle atelier	Vérification visuelle stocks de poches et lots conditionnés	- Fiche de contrôle	2 fois par mois	Agent habilité	1 fois tous les 2 mois de fonction- nement	Contrôleur	HTP302

Qualisud	LABEL ROUGE : <i>HARICOT BLANC SEC OU FRAIS</i>	Référence : HT/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 21/30

#### IV.3 EVALUATION DU DEMANDEUR

L'évaluation préalable du demandeur est réalisée par le Comité de Certification suite à la réalisation d'un audit d'évaluation. Cet audit d'évaluation doit permettre au Comité de Certification de s'assurer que toutes les dispositions sont mises en place pour le bon déroulement du Label.

Cet audit devra montrer que :

- les opérateurs engagés dans le Label sont habilités (cf. paragraphe précédent) et ont tous signés la convention d'engagement dans le Label prévue au chapitre V-6 ;
- le demandeur a mis en place l'organisation qualité nécessaire au Label telle qu'elle est décrite au chapitre V et détient les moyens nécessaires à la réalisation des opérations de contrôle interne prévues au chapitre III ;
- les produits sont conformes aux exigences des référentiels labels.

Sur examen du rapport d'audit d'évaluation le Comité de Certification pourra :

- refuser la certification,
- accorder la certification suite à la réalisation éventuelle d'une période d'essai,
- demander une période probatoire.

La décision du Comité de Certification peut faire l'objet d'un recours conformément au Manuel Qualité de Qualisud.

#### IV.4 PERIODE D'ESSAI

Au vu du rapport d'audit d'évaluation, le Comité de Certification peut juger nécessaire la réalisation d'une période d'essai pour vérifier le bon fonctionnement des procédures internes et la conformité des produits. Durant cette période d'essai, le plan de contrôle prévu dans le présent document est mis en oeuvre, complété éventuellement par des contrôles supplémentaires à la demande du Comité de Certification.

Durant la période d'essai les produits ne sont pas labellisés.

A l'issus de la période d'essai, le Directeur de Qualisud ou la personne qu'il aura désigné réunit les résultats des contrôles réalisés durant la période d'essai et rédige un rapport de période d'essai pour le Comité de Certification.

Au vu du rapport de période d'essai, le Comité de Certification confirme ou infirme sa décision d'accorder la certification.

Qualisud	LABEL ROUGE : <i>HARICOT BLANC SEC OU FRAIS</i>	Référence : HTP300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 22/30

#### IV.5 PERIODE PROBATOIRE

Au vu du rapport d'audit d'évaluation, le Comité de Certification peut juger nécessaire la réalisation d'une période probatoire pour confirmer le bon fonctionnement des procédures internes et la conformité des produits. Durant cette période d'essai, le plan de contrôle prévu dans le présent document est mis en oeuvre complété éventuellement par des contrôles supplémentaires à la demande du Comité de Certification.

Durant la période probatoire les produits sont labellisés.

A l'issus de la période probatoire, le Directeur de Qualisud ou la personne qu'il aura désigné réunit les résultats des contrôles réalisés durant la période probatoire et rédige un rapport de période probatoire pour le Comité de Certification.

Au vu du rapport de période probatoire, le Comité de Certification confirme ou retire la certification.

#### IV.6 CONVENTION (DE LICENCE) DE CERTIFICATION

La décision positive d'accorder le Label prononcés par le Comité de Certification rend possible la signature entre Qualisud et le Bénéficiaire de la certification d'une convention de certification. La signature de cette convention rend possible l'apposition sur les produits du logotype label rouge, de la mention "certifié par Qualisud" ou autre marque de certification détenue éventuellement par ce dernier.

Cette convention précise entre autre :

- les références du référentiel label et du présent pian de contrôle,
- la date de démarrage du plan de contrôle,
- la date de démarrage de la certification (apposition sur les produit du logotype label rouge et de la mention "certifié par Qualisud"),
- la liste des produits concernés,
- la durée de l'éventuelle période probatoire.

Aucun produit ne peut être labellisé avant la signature de la convention de certification.

Qualisud	LABEL ROUGE : <i>HARICOT BLANC SEC OU FRAIS</i>	Référence : HT/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 23/30

## V - TRAITEMENT DES NON-CONFORMITES - PLAN DE CORRECTION

### V.1 PRINCIPE GENERAUX

En cas de non respect par le bénéficiaire du certificat, ou d'un des opérateurs habilités dans le cadre du Label, des obligations définies dans le référentiel, constaté lors du contrôle, l'organisme certificateur demande la mise en oeuvre d'actions correctives et applique des sanctions pouvant aller jusqu'au retrait du certificat.

### V.2 PROCES VERBAL DE NON-CONFORMITE

Toute non conformité constatée donnera lieu à la rédaction d'un procès verbal qui précisera :

- les références du contrôle,
- les coordonnées du ou des responsable(s) de la non conformité,
- les actions correctives à mettre en oeuvre,
- l'éventuelle sanction prévue dans la procédure de sanction.

Ce procès verbal est établi :

- s'il est constaté lors d'un contrôle externe, par le responsable du suivi du plan de contrôle au sein de l'organisme certificateur ; un exemplaire du procès verbal est alors remis à la (ou aux) personne(s) concernée(s), un autre exemplaire est transmis au bénéficiaire de la certification pour information, un troisième exemplaire est conservé par l'organisme certificateur.

En cas de non conformité grave, le procès verbal est remis ou transmis dans les plus bref délai à la (ou aux) personne(s) concerné(e) avec accusé de réception.

### V.3 ACTIONS CORRECTIVES

Chaque fois qu'il sera nécessaire l'agent chargé du contrôle interne ou l'organisme certificateur (contrôle externe) demandera la mise en oeuvre d'actions correctives qui feront l'objet d'un suivi afin de vérifier leur réalisation et leur efficacité. Ces vérifications auront lieu au cours des opérations de contrôle prévues par le présent document ou au cours de contrôle spécifique.

Le suivi d'une action corrective donne lieu à l'établissement d'une fiche de suivi qui précise :

- la référence de l'opérateur ou de la personne concernée ;
- le rappel de la non conformité ;
- la référence du procès verbal de non conformité ayant demandé la mise en oeuvre de l'action corrective ;
- la descriptif de l'action corrective à mettre en oeuvre avec un délai ;
- la référence et le résultat du contrôle de vérification.

Les fiches de suivi d'action corrective établit à l'issus des contrôles internes devront être mis à la disposition de l'organisme certificateur lors des audits périodiques.

Qualisud	LABEL ROUGE : <i>HARICOT BLANC SEC OU FRAIS</i>	Référence : HT/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 24/30

#### V.4 SANCTIONS

Le Comité de Certification de Qualisud demande l'application de sanction selon le barème précisé dans la procédure P400 "Traitement des manquements aux engagements - Sanctions" annexée au présent document. Ce barème prévoit la classification des non-conformités en non-conformités mineures et majeures suivant leur action sur la qualité sanitaire du produit (sécurité alimentaire), sur les caractéristiques certifiées (communiquées au consommateur), sur les autres caractéristiques il est établi par le Comité de Certification.

Les sanctions peuvent être les suivantes :

- avertissement pour non-conformité mineure. Le cumul de plusieurs avertissements amènera le Comité de Certification à délivrer une sanction plus grave ;
- retrait et déclassement du lot lorsque les exigences concernant les caractéristiques du produit ne sont pas respectées ;
- contrôle supplémentaire à la charge du bénéficiaire lorsque les contrôles mettent en évidence une défaillance dans les conditions de production, transformation ou conditionnement du produit ; ces contrôles supplémentaires sont réalisés pour vérifier la mise en oeuvre des actions correctives appropriées ;
- suspension de l'habilitation du (ou des) opérateur(s) concerné(s) ;
- retrait temporaire du certificat lors de non-conformités majeures répétées ;
- retrait définitif du certificat, lors de fraudes caractérisées ou suite à plusieurs retraits temporaires.

La mise en oeuvre de la présente procédure par le bénéficiaire du certificat suite à des non conformités constatés lors de contrôles internes sera vérifiée par Qualisud lors des audits périodiques du bénéficiaire.

Lors de retrait du certificat, le secrétariat de la CNLC sera aussitôt informé de la décision du Comité de Certification ainsi que la Direction Général de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes.

En cas de désaccord avec une décision de sanctions prise par Qualisud, le bénéficiaire du certificat peut déposer un recours selon les modalités prévues dans le Manuel Qualité de Qualisud.

Qualisud	LABEL ROUGE : <i>HARICOT BLANC SEC OU FRAIS</i>	Référence : HT/P300-0)	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 25/30

## VI - ORGANISATION QUALITE DU BENEFICIAIRE DU CERTIFICAT ET DES OPERATEURS

La mise en oeuvre des exigences du cahier des charges nécessite chez le bénéficiaire du Label et les différents opérateurs une organisation qualité. Cette organisation qualité s'appuie sur un ensemble de documents : contrats, procédures et instructions, enregistrements.

La production de haricot est assurée par un ensemble d'opérateurs qui constituent la filière de production :

- producteurs,
- ateliers effectuant une ou plusieurs des opérations suivantes : tri, traitement contre les charançons, conditionnement.

Le bénéficiaire du Label pourra être l'un des opérateurs cités ou un groupement d'opérateur. Des conventions ou contrats devront être signés entre le bénéficiaire du label et chaque opérateur afin de préciser leurs engagements dans le cadre du Label.

### VI.1 ORGANISATION QUALITE DU BENEFICIAIRE DU LABEL

L'organisation qualité chez le bénéficiaire du certificat sera composée des documents suivants :

- **Organisation et procédures**
  - convention (d'utilisation du label) avec l'Organisme Certificateur ;
  - documents définissant les fonctions et l'organisation du bénéficiaire ;
  - procédure de maîtrise de la documentation ;
  - procédure d'habilitation des producteurs ;
  - procédure de suivi et contrôle interne des producteurs ;
  - procédure d'habilitation des ateliers ;
  - procédure de suivi et de contrôle des ateliers ;
  - procédure de qualification et d'habilitation des techniciens réalisant le contrôle interne ;
  - procédure de traitement des non conformités et application des sanctions .
  - procédure de traitement des réclamations des consommateurs reçues par le bénéficiaire du label ;
  - procédure d'échantillonnage en vue d'analyse sensorielle.
- **Enregistrements**
  - Liste à jour des différents opérateurs engagés dans le label (producteurs - ateliers) ;
  - liste du personnel habilité pour le suivi et le contrôle des producteurs ;



Qualisud	LABEL ROUGE : <i>HARICOT BLANC SEC OU FRAIS</i>	Référence : HT/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 26/30

- contrats d'engagement des différents opérateurs ;
- rapports des habilitations ;
- rapports des contrôles réalisés ;
- rapports de suivi de la certification ;
- d'une manière générale, enregistrements générés par les procédures précitées.

Les enregistrements devront être tenus à la disposition de l'Organisme Certificateur pour tout contrôle et conservés durant **3 ans au moins**.

D'autre part, le bénéficiaire du label doit disposer du personnel en nombre et en compétence nécessaire à la mise en oeuvre du cahier des charges. En particulier, le bénéficiaire du certificat doit disposer d'un service technique, ou par délégation d'un service technique sous-traitant, pour assurer l'information et le suivi des producteurs, des ateliers, ainsi que le suivi global de la labellisation.

## VI.2 ORGANISATION QUALITE CHEZ LES PRODUCTEURS

Le producteur doit :

- signer une convention avec le bénéficiaire du certificat dans lequel figurent les éléments du cahier des charges relatifs à la production ;
- prendre connaissance et respecter les exigences du cahier des charges concernant la culture du haricot sous label ;
- identifier les lots de haricot ;
- enregistrer certaines informations sur les documents suivants : déclaration d'assolement, fiche de suivi de culture ;
- conserver les documents pendant 3 ans tels les résultats d'analyse de sol, justificatif d'achats de semences et justificatifs d'achats de produits de traitement.

Qualisud	LABEL ROUGE : <i>HARICOT BLANC SEC OU FRAIS</i>	Référence : HT/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 27/30

### VI.3 ORGANISATION QUALITE DANS LES ATELIERS

#### TRI ET CONDITIONNEMENT

L'atelier tient à disposition de l'Organisme Certifieur les documents suivants :

- la preuve de son immatriculation auprès des administrations compétentes (DGCCRF) ;
- l'organigramme et les définitions de fonctions des personnes impliquées dans le processus de labellisation ;
- un plan des installations indiquant le cheminement suivi par les lots de haricot ;
- une procédure de gestion et de maîtrise des documents.

L'atelier signe une convention d'engagement avec le bénéficiaire du label dans laquelle apparaissent les éléments réglementaires ou issus du cahier des charges que l'atelier doit respecter.

Tout enregistrement est conservé pendant 3 ans à disposition de l'organisme certifieur.

#### TRAITEMENT CONTRE LES CHARANCONS :

L'atelier tient à disposition de l'organisme certifieur, les documents suivants :

- la preuve de son agrément ou de son immatriculation par les services de l'administration compétente,
- un plan des installations indiquant le cheminement suivi par les lots de haricots.

L'atelier signe une convention d'engagement avec le bénéficiaire du label dans laquelle apparaissent les éléments réglementaires, ou, issus du cahier des charges, que l'atelier doit respecter.

### VI.4 DISPOSITIONS PRISES POUR ASSURER LA TRACABILITE ET L'IDENTIFICATION

ETAPES	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
<b>PRODUCTION</b>		
→ <i>Choix parcelles et semis</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A chaque campagne, le producteur effectue une déclaration d'assolement.</li> <li>- identification cadastrale des parcelles</li> <li>- surface semée</li> <li>- poids de semence utilisé</li> <li>- poids prévisionnel de récolte</li> </ul>	<i>Fiche déclaration Assolement</i>
→ <i>Culture et récolte</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A chaque campagne et pour chaque parcelle, le producteur note les interventions effectuées</li> <li>- semis (date, densité...)</li> <li>- traitements phytosanitaires (dates, produits, doses)</li> <li>- techniques culturales</li> <li>- dates de début et fin de récolte</li> </ul>	<i>Fiche de suivi de culture et récolte</i>
→ <i>Identification Label par technicien habilité du haricot frais vendu en gousses</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Par producteur et par parcelle : <ul style="list-style-type: none"> <li>- poids net labellisé</li> <li>- nombre de conditionnements identifiés</li> <li>- N° des étiquettes utilisées</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Bon de labellisation remis au producteur</i></li> <li>• <i>Registre de labellisation tenu par le groupement</i></li> </ul>
→ <i>Apports</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A chaque apport le producteur établit un bon d'apport <ul style="list-style-type: none"> <li>- numérotation unique</li> <li>- n° parcelle</li> <li>- code producteur</li> <li>- date</li> <li>- poids brut apporté</li> </ul> </li> </ul>	<i>Bon apport</i>
→ <i>Agréage et triage du haricot sec</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chaque lot entrant fait l'objet d'un agréage <ul style="list-style-type: none"> <li>- origine</li> <li>- aspect</li> <li>- propreté</li> <li>- couleur</li> <li>- humidité</li> </ul> </li> <li>• Les lots en attente de triage sont identifiés par une fiche : <ul style="list-style-type: none"> <li>- n° BA</li> <li>- code producteur</li> <li>- de couleur spécifique pour les lots agréés Label</li> </ul> </li> </ul>	<i>Fiche agréage</i>  <i>Fiche d'identification des lots avant triage</i>
		<b>DOCUMENTS ET</b>

ETAPES	ELEMENTS DE TRACABILITE	ENREGISTREMENTS
<u>TRIAGE</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chaque lot est trié séparément. Le résultat du tri est enregistré sur une fiche de triage et conditionnement. <ul style="list-style-type: none"> <li>- n° Bon d'Apport et date</li> <li>- poids brut apporté</li> <li>- résultat du triage <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ poids déchet</li> <li>⇒ poids haricot déclassé</li> <li>⇒ poids haricot conforme (Label)</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<i>Fiche triage et conditionnement</i>
<i>Stockage en attente de conditionnement</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Après triage, chaque lot est identifié par une fiche <ul style="list-style-type: none"> <li>- n° BA (bons d'apport)</li> <li>- poids</li> </ul> </li> </ul>	<i>Fiche identification des lots triés</i>
<i>Traitement des lots contre les charançons</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chaque cycle de traitement fait l'objet d'un enregistrement <ul style="list-style-type: none"> <li>- n° de BA concernés</li> <li>- date de début</li> <li>- durée des différentes phases et température</li> <li>- date de fin</li> </ul> </li> <li>- Prénumérotation unique de chaque sachet</li> </ul>	<i>Fiche de traitement contre les charançons</i>
<i>Conditionnement haricot sec</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comptabilité matière et sachets permettant de confronter par lot le poids de haricot reçu, le poids conditionné.</li> </ul>	<i>Gestion des sachets prénumérotés</i>
<i>Vente haricot sec</i>	<p>A chaque vente les n° de conditionnement expédiés sont relevés sur facture.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tenue par le groupement d'un registre permettant de suivre par producteur :</li> </ul>	<i>Comptabilité matière par lot sur fiche triage et conditionnement</i>
<i>Suivi global filière</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. la surface semée,</li> <li>. le poids de semences utilisé,</li> <li>. la quantité prévisionnelle de récolte, la quantité réelle récoltée,</li> <li>. la quantité réellement labellisable,</li> <li>. la quantité réellement vendue sous Label.</li> </ul>	<i>Factures</i>  <i>Registre labellisation</i>

ANNEXE I :

. LISTE DES PROCEDURES SPECIFIQUES D'HABILITATION

TITRE DE LA PROCEDURE	REFERENCE
Habilitation des producteurs	HT/P 201
Habilitation des ateliers	HT/P 202

. LISTE DES PROCEDURES SPECIFIQUES DE CONTROLE

TITRE DE LA PROCEDURE	REFERENCE
Suivi et contrôle des producteurs	HT/P301
Suivi et contrôle des ateliers	HT/P302
Echantillonnage en vue d'analyse sensorielle	HT/P303
Echantillonnage en vue d'agrèage des lots	HT/P304
AUTRE PROCEDURE	
Traitement des non conformités - sanctions	HT/P400

QUALISUD	LABEL ROUGE : HARICOT BLANC	Référence : HT/P400-0 Mise en application le 01/01/97	
	TRAITEMENT DES MANQUEMENTS AUX ENGAGEMENTS - SANCTIONS	Indice 0	Page 1/6


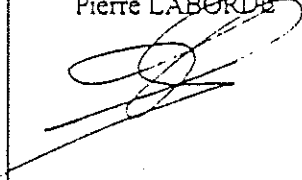
**PROCEDURE DE TRAITEMENT  
DES MANQUEMENTS AUX ENGAGEMENTS - SANCTIONS  
ASSOCIEE AU PLAN DE CONTROLE HT/P300**

<u>SOMMAIRE</u>		PAGE
I - OBJET ET CHAMP D'APPLICATION		2/6
II - BAREME DE SANCTIONS		2/6
1) Non-conformité constatée chez le producteur		3/6
2) Non-conformité observée en atelier de tri		4/6
3) Non-conformité observée en atelier de traitement contre les charançons		5/6
4) Non-conformité observée en atelier de conditionnement		5/6
5) Non-conformité haricot frais vendu en gousses		5/6
III - CONDITIONS D'APPLICATIONS DES SANCTIONS		6/6
3.1 Prise de décision - Délégation		6/6
3.2 Notification de la décision de sanction à l'opérateur concerné		6/6
IV - RECOURS		6/6

DIFFUSION

Simple consultation : Toute personne

Diffusion contrôlée : Comité de Certification, Bénéficiaire, Agents chargés du contrôle

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	APPROBATION	VALIDATION
0	30/04/97	Refonte complète suite à fusion du LASO avec ARQUALIM et QUALISUD	Le Directeur : François LUQUET 	Le Président du Comité de certification : Pierre LABORDE 

QUALISUD	REFERENCE : IT7P400 0	ETABLIE LE : 17/12/96	PAGE : 2/6
LABEL HARICOT BLANC : TRAITEMENT DES MANQUEMENTS AUX ENGAGEMENTS - SANCTIONS			

## I - OBJET ET CHAMP D'APPLICATION

La présente procédure précise les différentes modalités d'application des sanctions dans le cadre des labels haricot blanc : elle complète et respecte les exigences de la procédure d'application des sanctions.

Cette procédure précise :

- les barèmes de sanctions en fonction des points de non conformité constatés.
- les conditions d'application des sanctions.
- les modalités de recours.

## II - BAREME DE SANCTIONS

Conformément à la procédure générale, le barème de sanctions des labels haricot blanc a été approuvé par le Comité de Certification de QUALISUD.

Ce barème tient compte de la nature des non conformités et de leur incidence sur les spécificités du produit : les suites données au constat d'une non conformité pourrait être les suivantes :

A - observation et rappel de l'engagement et des exigences du label ;

B - avertissement et demande de mise en oeuvre d'actions correctives appropriées ;

C - mise en oeuvre d'un contrôle supplémentaire facturé à l'ordre de l'opérateur concerné : son objet est la vérification de la réalisation d'actions correctives appropriées ;

D - déclassement du(des) lot(s) non conforme(s) aux spécificités du cahier des charges : tout lot déclassé ne pourra être labellisé ;

E - retrait temporaire de l'habilitation : cette sanction se traduit par l'arrêt immédiat, à la date où l'opérateur est informé du retrait temporaire de l'habilitation de toute labellisation. L'opérateur concerné pourra demander à nouveau son habilitation une fois sa mise en conformité aux exigences du cahier des charges.

F - retrait définitif de l'habilitation : il entraîne, à la date où l'opérateur est informé du retrait de l'habilitation, la résiliation de la convention d'engagement et par ce fait l'exclusion du label.

Le barème de sanctions prévoit le traitement des récidives jusqu'au troisième contrôle : au delà, le Comité de Certification statuera au vu de la nature de la non conformité.

QUALISUD	REFERENCE : IFFP400 0	ETABLIE LE : 17/12/96	PAGE : 3/6
LABEL HARICOT BLANC : TRAITEMENT DES MANQUEMENTS AUX ENGAGEMENTS - SANCTIONS			

1) Non conformité constatée chez le producteur

	Opérateur Responsable	1er constat	2ème constat	3ème constat
- Refus de visite ou d'accès aux divers documents	Producteur	A	B	C
- Absence de convention d'engagement.	Groupement qualité	A	B	C
- Méconnaissance du cahier des charges.	producteur	A	B	C
- Aire de production non conforme ; Analyses de sols non conformes.	Technicien qualité	A	B	C
- Semences non conformes	Producteur	D		
- Période de semis non respectée	Producteur	D		
- Documents absents ou non mis à jour : . Déclaration assolement . Fiche suivi culture	Producteur	A	B	C
- Récolte mécanisée	Producteur	A	D	
- Récolte trop précoce ou trop tardive maturité	Producteur	A	B	D
- Non respect des doses de produits de traitement	Producteur	D		
- Non respect des délais de retrait des produits de traitement	Producteur	D		
- Utilisation de produits non autorisés au cahier des charges	Producteur	D	E	
- Absence de tuteurage	Producteur	D		
- Installation tardive des tuteurs	Producteur	A	B	C
- Fausse déclaration	Producteur	D	E	F
- Dispositif de séchage non habilité	Producteur	B	D	
- Densité de semis non respectée	Producteur	B	D en 2e année	
- Etat de propreté de la parcelle	Producteur	A	B	C
- Fertilisation non conforme	Producteur	B	C	D
- Séchage effectué sur grains	Producteur	D		



QUALISUD	REFERENCE : ITT/P-100 0	ETABLI LE : 17/12/96	PAGE : 4/6
	LABEL HARICOT BLANC : TRAITEMENT DES MANQUEMENTS AUX ENGAGEMENTS - SANCTIONS		

2) Non conformité observée en atelier de triage (Haricot Sec)

	Opérateur Responsable	1er constat	2ème constat	3ème constat
- Refus de visite ou d'accès aux documents.	atelier	E		
- Triage par un atelier dont l'habilitation n'a pas été demandée.	Groupeement qualité	E		
- Triage par un atelier dont l'habilitation a été refusée.	Groupeement qualité	E		
- Mélange des lots au triage	Atelier	D		
- Traçabilité et identification non respectées	Atelier	D		
- Documents absents ou non mis à jour :	Atelier			
. Bon apport				
. Fiche triage conditionnement		B	C	D
. Fiche agréage				
. Identification des lots				
- Non respect des critères de tri	Atelier	B	C	D
- Convention d'engagement absente	Groupeement qualité	A	B	C
- Labellisation des lots non conforme	Technicien habilité Producteur	B	C	D
. Origine		D		
. Couleur				
. Aspect		B	C	D
. Propreté				
. Calibre				

QUALISUD	REFERENCE : IIT/P400 0	ETABLIE LE : 17/12/96	PAGE : 5/6
	LABEL HARICOT BLANC : TRAITEMENT DES MANQUEMENTS AUX ENGAGEMENTS - SANCTIONS		

3) Non conformité observée en atelier de traitement contre les charançons (Haricot Sec)

	Opérateur Responsable	1er constat	2ème constat	3ème constat
- Non respect de la convention d'engagement. Modalités de traitement non conforme	Groupe ment qualité	D	E	F
--> Non respect des paliers de température et durée	Atelier	B	C	D
--> Traitement par fumigation	Atelier	F		
- Traçabilité et identification non conformes		B	C	D

4) Non conformité en atelier de conditionnement (Haricot Sec)

	Opérateur Responsable	1er constat	2ème constat	3ème constat
- Refus de visite ou d'accès aux divers documents.	Atelier	E		
- Atelier dont l'habilitation n'a pas été demandée.	Groupe ment qualité	D	E	
- Atelier dont l'habilitation a été refusée.	Groupe ment qualité	D	E	F
- Absence de convention d'engagement	Groupe ment qualité	B	C	D
- Conditions de stockage non conformes	Atelier	B	C	D
- Utilisation de conditionnements non conformes	Atelier	D	E	F
- Mélanges de lots	Atelier	D		

5) Non conformité Haricot Frais vendu en gousses

	Opérateur Responsable	1er constat	2ème constat	3ème constat
- Labellisation de lots non conformes . Origine . Aspect . Couleur . Propreté . Taille des gousses	Technicien habilité Producteur	B D	C	D
- Utilisation de conditionnements non conformes	Producteur	B D	C	D

Tout autre non-conformité constatée non prévue dans le barème de sanctions sera examinée par le Comité de Certification qui statuera au vu de sa nature et de son incidence sur les spécificités du produit.

QUALISUD	REFERENCE : IUT/P400 0	ETABLIE LE : 17/12/96	PAGE : 6/6
LABEL HARICOT BLANC : TRAITEMENT DES MANQUEMENTS AUX ENGAGEMENTS - SANCTIONS			

### III - CONDITIONS D'APPLICATION DES SANCTIONS

#### 3.1 PRISE DE DECISION - DELEGATION

Les sanctions sont décidées par le Comité de Certification au vu des rapports de contrôle ou essai présentés par le Directeur de QUALISUD ou autre personne désigné. Toutefois, les sanctions peu graves, A (rappel des engagements), B (avertissement), C (visite supplémentaire) ou dont l'application doit suivre immédiatement le constat de non conformité, D (déclassement) sont décidées, par délégation, par le Directeur de l'Organisme Certificateur : celui-ci devra en rendre compte au Comité de Certification.

#### 3.2 NOTIFICATION DE LA DECISION DE SANCTION A L'OPERATEUR CONCERNE

La décision de sanction est notifiée par le Directeur de l'Organisme Certificateur par lettre simple (sanction A, B, C) ou lettre recommandée avec accusé de réception (sanction D,E,F) accompagnée :

- du motif de la sanction rédigé par le Directeur de l'Organisme Certificateur suite aux délibérations du Comité de Certification ou par délégation ;
- du ou des rapport(s) de contrôle(s) (visites ou essais) mettant en évidence la non conformité ;
- de la demande éventuelle de la mise en oeuvre d'actions correctives ;
- de la facture éventuelle correspondant au contrôle supplémentaire (sanction C) ;
- d'une lettre de confirmation de la sanction signée par le Président du Comité de Certification en cas de sanction grave (sanction E ou F).

Une copie du courrier est transmise pour information à l'Association bénéficiaire du Label.

### IV - RECOURS

L'opérateur concerné par la sanction peut dans les 15 jours suivant la réception de la lettre notifiant la sanction, engager un recours auprès du Président du Conseil d'Administration.

En cas de contestation des résultats d'essais éventuels ayant motivés la sanction, une contre analyse sera mise en oeuvre par QUALISUD auprès d'un laboratoire différent de celui ayant fourni le résultat initial, proposé éventuellement par l'opérateur sous réserve de son habilitation par QUALISUD.