

# Cahier des charges du label rouge n° 27/05 "Haricots Blancs"

## Secs Demi-secs surgelés Cuits au naturel pasteurisés Cuits au naturel stérilisés

### Caractéristiques certifiées communicantes

- Haricots fondants
- Grains sélectionnés et homogènes
- ~~Suivi assuré du producteur au point de vente~~

#### Avertissement :

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Règles typographiques :

- les modifications proposées sont affichées en caractères bleus soulignés ;
- les dispositions proposées à la suppression sont affichées en ~~caractères bleus barrés~~.

Vendée Qualité  
Maison de l'Agriculture – 21, Bd Réaumur  
85 013 LA ROCHE-SUR-YON cedex  
Tél. : 02 51 36 82 51 - fax : 02 51 36 84 54  
contact@vendeequalite.fr  
www.mogettevendee.fr

Visa d'approbation du  
Président de la section « Mogette »  
de Vendée Qualité



Dominique BRIFFAUD

## SOMMAIRE

<b>1.</b>	<b>Nom du demandeur.....</b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>Nom du Label Rouge.....</b>	<b>3</b>
<b>3.</b>	<b>Description du produit.....</b>	<b>3</b>
3.1.	PRESENTATION DU PRODUIT.....	3
3.2.	COMPARAISON AU PRODUIT COURANT.....	3
3.3.	JUSTIFICATIF DE LA QUALITE SUPERIEURE.....	5
<b>4.</b>	<b>Traçabilité.....</b>	<b>5</b>
4.1.	TENUE DE REGISTRE.....	5
4.2.	SCHEMAS DE SUIVI ET DE TRAÇABILITE.....	5
<b>5.</b>	<b>Méthode d'obtention.....</b>	<b>6</b>
5.1.	SCHEMAS DE VIE.....	6
5.2.	CULTURE DU HARICOT BLANC SEC ET DEMI-SEC.....	10
5.3.	RECOLTE ET CONDITIONNEMENT DU HARICOT BLANC SEC.....	12
5.4.	RECOLTE ET CONDITIONNEMENT DU HARICOT BLANC DEMI- SEC SURGELE.....	13
5.5.	PREPARATION DES HARICOTS BLANCS CUIITS AU NATUREL PASTEURISES.....	14
5.6.	PREPARATION DES HARICOTS BLANCS CUIITS AU NATUREL STERILISES.....	14
<b>6.</b>	<b>Étiquetage.....</b>	<b>15</b>
<b>7.</b>	<b>Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation.....</b>	<b>15</b>

## 1. Nom du demandeur

Vendée Qualité (VQ)- Maison de l'Agriculture - Bd Réaumur - 85 013 LA ROCHE-SUR-YON  
Tél. : 02 51 36 82 51 - fax : 02 51 36 84 54 - Email : [contact@vendeequalite.fr](mailto:contact@vendeequalite.fr) - [www.mogettedevendee.fr](http://www.mogettedevendee.fr)

## 2. Nom du Label Rouge

Haricots blancs

## 3. Description du produit

### 3.1. Présentation du produit

~~Il s'agit d'un Le haricot blanc est produit à partir de plants de haricots nains de l'espèce *Phaseolus vulgaris* de type lingot. La plante présente, pour les variétés actuelles, les caractéristiques suivantes :~~

~~Port nain, taille inférieure ou égale à 60 cm ;~~

~~Des feuilles trifoliées de couleur verte ;~~

~~Une fleur en général blanche (elles peuvent également être roses, violettes, mauves, parfois bicolorées) ;~~

~~Le cycle végétatif du haricot est annuel et d'environ 80-120 jours de mai à septembre ;~~

~~Le zéro végétatif de la plante est de 8-10°C et son optimum végétatif se situe vers 16-24°C.~~

Le grain est de forme régulière elliptique à réniforme large, de 1 à 2 cm de long, rectangulaire avec souvent une extrémité tronquée, d'épaisseur supérieure ou égale à 4,5 mm ~~et inférieure ou égale à 10,5 mm~~. Le produit est présenté à la vente sous 4 formes :

#### Haricot blanc en grain sec :

- La couleur est blanche et homogène, sans veinure forte apparente.
- La peau est fine et brillante.
- Le grain est sec, son taux d'humidité est compris entre ~~12 et 17 %~~ 10 et 16 %.
- Le poids de mille grains est compris entre environ 400g et 650g.
- Il est présenté à la vente en grain cru.

#### Haricot blanc en grain demi-sec surgelé :

- La couleur est blanche à vert très clair du fait de son stade de maturité.
- La peau est lisse et brillante.
- Le grain est un produit frais ~~ayant un taux d'humidité se situant autour de 50 %~~, il est présenté à la vente ~~blanchi et surgelé uniquement~~.

#### Haricot blanc cuit au naturel pasteurisé ou stérilisé :

- Il est de couleur blanc crème clair (~~du jaune au rose avec des nuances~~).
- Il peut se présenter sous forme légèrement éclatée du fait de son fondant.
- Les grains sont proposés dans un jus à consommer constitué uniquement d'eau salée au sel marin ou non salée.
- Il présente une texture fondante ~~et un goût typique~~, des formes et des tailles homogènes.
- Le haricot blanc cuit au naturel pasteurisé est un produit périssable (à DLC courte) qui doit être conservé à température faiblement positive.
- Le haricot blanc cuit au naturel stérilisé est un produit non périssable.

### 3.2. Comparaison au produit courant

Le produit courant est un haricot blanc de type lingot sans exigence de spécificité variétale et ne provenant pas d'un haricot Label Rouge déclassé. Il n'a pas d'origine déterminée, plus de 90% des volumes consommés en France étant

importés. Les produits courants ne bénéficient pas d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine ou d'une certification de conformité produit.

Produit sec : Le produit courant est vendu en Unité de Vente Consommateur (UVC) tout comme le Haricot blanc sec Label Rouge. Il n'y a pas d'exigence sur le calibre.

Produit demi-sec : Le produit courant est un produit sec réhydraté (et non un véritable haricot demi-sec). Le produit de comparaison est surgelé et peut avoir subi une précuisson avant surgélation.

Produit cuisiné : Le produit courant est cuisiné au naturel.

Tableau de comparaison entre le haricot blanc Label Rouge et le produit courant de comparaison.

Points de différence	Haricot blanc LR	Haricot blanc courant
<b>Choix de la parcelle</b>	<p><u>SEC</u> : 25% d'argile max (<u>35 % si récolte directe</u>) et 35% de limons totaux min</p> <p><u>DEMI-SEC</u> : 35% d'argile max et 35% de limons totaux min sol profond permettant un stress hydrique très limité</p>	Tout type de sol et sol non homogène parfois en extrême : terre très sableuse, peu profonde ou très argileuse
<b>Semis</b>	<p><u>Dates</u></p> <p>En terre suffisamment réchauffée soit entre le 10 mai et le 20 juin (où avant si la température du sol est d'au moins 12°C) pour garantir levée et croissance homogènes.</p> <p><u>Les semences</u></p> <p>Elles sont inscrites au catalogue officiel français ou européen et soumises au contrôle du SOC<sup>1</sup>, ce qui permet de garantir l'homogénéité de la levée et des grains à la récolte.</p> <p><u>La densité</u> : 250 000 grains/ha au maximum</p>	En général à partir de semences fermières ce qui entraîne des hétérogénéités de levée, taille et forme des grains.
<b>Calibrage et triage</b>	<p><u>SEC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- impuretés, grains étrangers et/ou impropres à la consommation : 0.4 % max</li> <li>- grains tâchés, fripés et cassés : 4 % max</li> </ul> <p>L'humidité est entre 12 et 17 % les grains sont brillants et lisses.</p> <p><u>DEMI-SEC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- impuretés, grains étrangers et/ou impropres à la consommation : 0.4 % max</li> <li>- grains tâchés, fripés et cassés : 4 % max</li> </ul>	<p><u>SEC</u> - Limites du Codex alimentarius :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- impuretés 1%</li> <li>- grains autres 6% et impropres 1%</li> <li>- grains tâchés, fripés, cassés : 7%</li> <li>- taux d'humidité 19% max</li> </ul> <p><u>DEMI-SEC</u> - Spécifications techniques F8-99 pour les flageolets surgelés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- impuretés végétales : 0.5% max</li> <li>- grains impropres : 2% max</li> <li>- grains tâchés : 12% max</li> <li>- grains cassés : 5% max</li> </ul>
<b>DDM</b>	<p>Elle est limitée à 3 ans :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- à partir de la date de récolte pour le SEC</li> <li>- à partir de la date de surgélation pour le DEMI-SEC</li> <li>- à partir de la date de fabrication pour le STERILISE</li> </ul> <p>La DDM limitée apporte une garantie supplémentaire sur le</p>	De longues périodes d'entreposage peuvent être pratiquées, ce qui nuit aux qualités organoleptiques du produit.

<sup>1</sup> Le SOC est le Service Officiel de Contrôle et de Certification. Il est chargé d'organiser le contrôle de la production, de la maintenance et du commerce des semences et plants et d'exécuter les décisions du ministère de l'Agriculture en matière de contrôle.

	fondant du haricot.	
<b>Process de préparation des produits cuisinés</b>	La nature et les caractéristiques de la matière première utilisée sont constantes ce qui donne une garantie sur l'homogénéité de cuisson des haricots et par conséquent sur le fondant du produit fini. Ce fondant est vérifié par des tests de dégustations sur produits finis. L'assaisonnement se fait uniquement à partir de sel marin.	Utilisation de haricots tout venant (dont imports), sans connaissance précise de leur origine et de leur année de récolte. Mélanges de lots et hétérogénéité.

### 3.3. Justificatif de la qualité supérieure

Les particularités des haricots blancs Label Rouge sont leur caractère fondant, la sélection rigoureuse de leurs grains et leur homogénéité. Les critères techniques suivants sont impliqués dans l'obtention de ces caractéristiques :

<u>Caractéristiques communicantes</u>	<u>Critères techniques concernés</u>
<u>Haricots fondants</u>	- Caractéristiques du sol : Argile 35% maxi - Limons 35% mini - Caractéristiques du haricot sec : humidité de 12% mini et 17% maxi - Nature des matières premières pour les haricots cuits au naturel : <u>approvisionnement en haricots blancs Label Rouge LA 27/05</u>
<u>Grains sélectionnés et homogènes</u>	- Efficacité du tri : 0.4% maxi de corps étrangers, poussières, graines étrangères, débris végétaux et grains impropres à la consommation et 4% maxi de grains tâchés, fripés, repliés et cassés - Semences standard garantissant une homogénéité des plantes directement en lien avec l'homogénéité des grains - Calibrage des grains : épaisseur supérieure ou égale à 4.5mm

## 4. Traçabilité

### 4.1. Tenue de registre

Les producteurs remplissent une fiche culturale par parcelle. Cette fiche contient au moins les informations suivantes : Variété, densité, dates de semis, d'arrachage et/ou battage et le précédent cultural.

#### 4.1.4.2. Schémas de suivi et de traçabilité

**Figure 1 : Schéma de suivi et de traçabilité d'un lot de haricots blancs en sec et demi-sec**

	<b>Suivi de lot pour un producteur</b>	<b>Lien entre les étapes</b>	<b>Outils de suivi</b>
1)	<b>Parcelle cultivée 1</b> <b>Parcelle cultivée 2</b>	<b>Lot producteur</b> Regroupement possible des parcelles dans un même lot producteur selon les critères suivants :	- Plan parcellaire annuel - Fiche culturale annuelle par parcelle - Bon de livraison mentionnant les n° de fiches culturales  - Fiche de suivi de lot
2)	<b>Lot producteur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>même conduite culturale</li> <li>même variété</li> <li>même date de battage (à 48 h près pour le sec)</li> </ul>	
3)	<b>Lot collecteur</b>	<b>Lot collecteur</b> Regroupement possible, pour le sec, si en plus des critères précédents, les lots ont le même taux d'humidité (à 2% près)	
4)	<b>Etiquetage</b>	Les étiquettes mentionnent le numéro de lot	

1) Culture : la fiche culturale est datée et numérotée (chaque fiche a un numéro différent)

2) Récolte : Lot producteur : le bon de livraison est numéroté (chaque bon a un numéro différent) et renseigné des numéros de fiches culturales de la ou des parcelles constituant le lot producteur.

**=> Lien entre 1) et 2) : les numéros de parcelles et de fiches culturales font le lien dans les deux sens.**

- 3) Réception : le numéro de lot collecteur interne est appliqué au lot producteur (chaque lot a un numéro unique au niveau de l'organisme de collecte et de triage), ce qui permet de connaître la date de réception et le ou les numéros de bons de livraison et donc le producteur.

Process : chaque étape du process est réalisée lot par lot identifié. Un ordre de façonnage est généré entre chaque étape, cet ordre regroupe les informations sur le lot.

=> **Lien entre 2) et 3) : le numéro de lot collecteur est généré à partir des bons de réception pour le producteur concerné.**

- 4) Étiquetage : le numéro de lot collecteur permet de constituer le numéro de lot pour les unités de vente. L'étiquette comprend : un numéro créé en interne, la DDM, la raison sociale qui permet de contacter le conditionneur.

=> **Lien entre 3) et 4) : Le numéro de lot sur l'étiquette permet de remonter à chaque étape du process et donc au producteur.**

Figure 2 : Schéma de suivi de lot pour la préparation des haricots blancs cuits au naturel pasteurisés ou stérilisés.

	Suivi de lot pour un lot collecteur livré	Lien entre les étapes	Outils de suivi
1)	<b>Cf. Figure 1 + Expédition au transformateur</b>	Approvisionnement en haricots blancs Label Rouge LA 27/05 et éventuellement sel marin.	- Étiquette du lot réceptionné - Bon de réception
2)	<b>Réception du lot</b>	Il n'y a pas de mélange entre les lots collecteurs	- Comptabilité matière de l'entreprise
3)	<b>Process industriel</b>	Une fiche de préparation est créée qui suit le lot et comporte les éléments permettant de remonter au lot réceptionné.	- Fiches de préparation
4)	<b>Étiquetage</b>	Les étiquettes mentionnent le numéro de lot.	- Étiquette de l'unité de vente

- (1) Chez le collecteur : Expédition au transformateur : produit conditionné et identifié par un numéro de lot.

- (2) Réception chez le transformateur : un identifiant de suivi est appliqué au lot en relation avec les informations de réception et le bon de livraison.

=> **Lien entre 1) et 2) : l'identifiant de suivi interne est fonction des informations concernant le lot réceptionné.**

- (3) Process : chaque étape du process est réalisée lot par lot. Des identifiants complémentaires peuvent être ajoutés en fonction du rang de tournée et/ou du numéro d'autoclave.

=> **Lien entre 2) et 3) : le numéro de lot de préparation est conservé tout au long du process. Il permet de faire le lien entre le lot réceptionné en amont et la phase de transformation (tournée, autoclave).**

- (4) Étiquetage : les produits sont étiquetés lots par lots. Le numéro de lot est appliqué sur l'étiquette ou le contenant il est fonction du lot de préparation et permet d'établir la DLC.

=> **Lien entre 3) et 4) : les produits sont étiquetés lot par lot. Le code sur l'unité de vente est généré en fonction des éléments de la fiche de préparation (date, tournée, autoclave) qui permettent de remonter à la préparation et donc à la réception de matière première.**

## 5. Méthode d'obtention

### 5.1. Schémas de vie

## Légende :

Étapes facultatives

Étapes

Caractéristiques

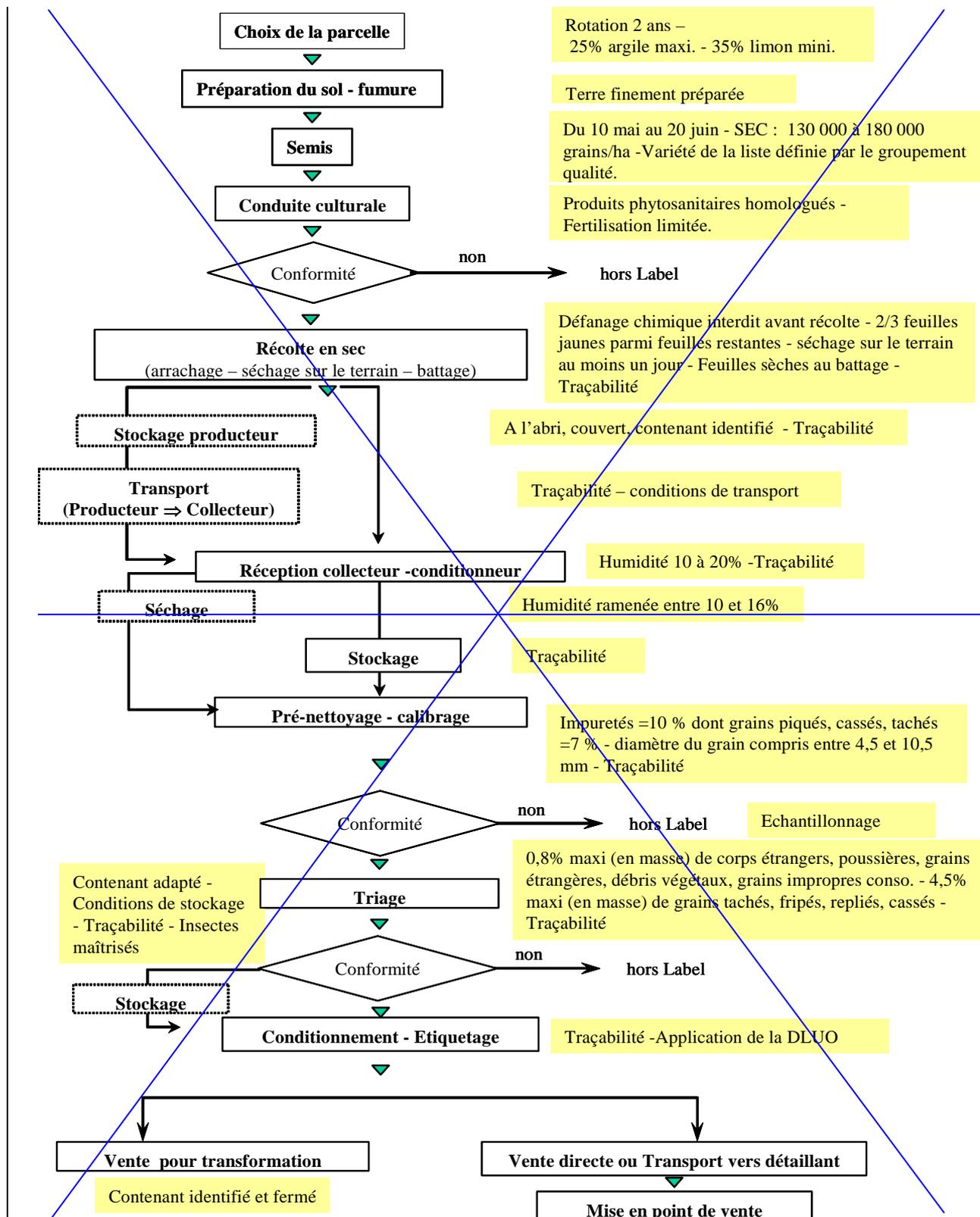
Schéma 1 : Culture et conditionnement des haricots blancs en sec

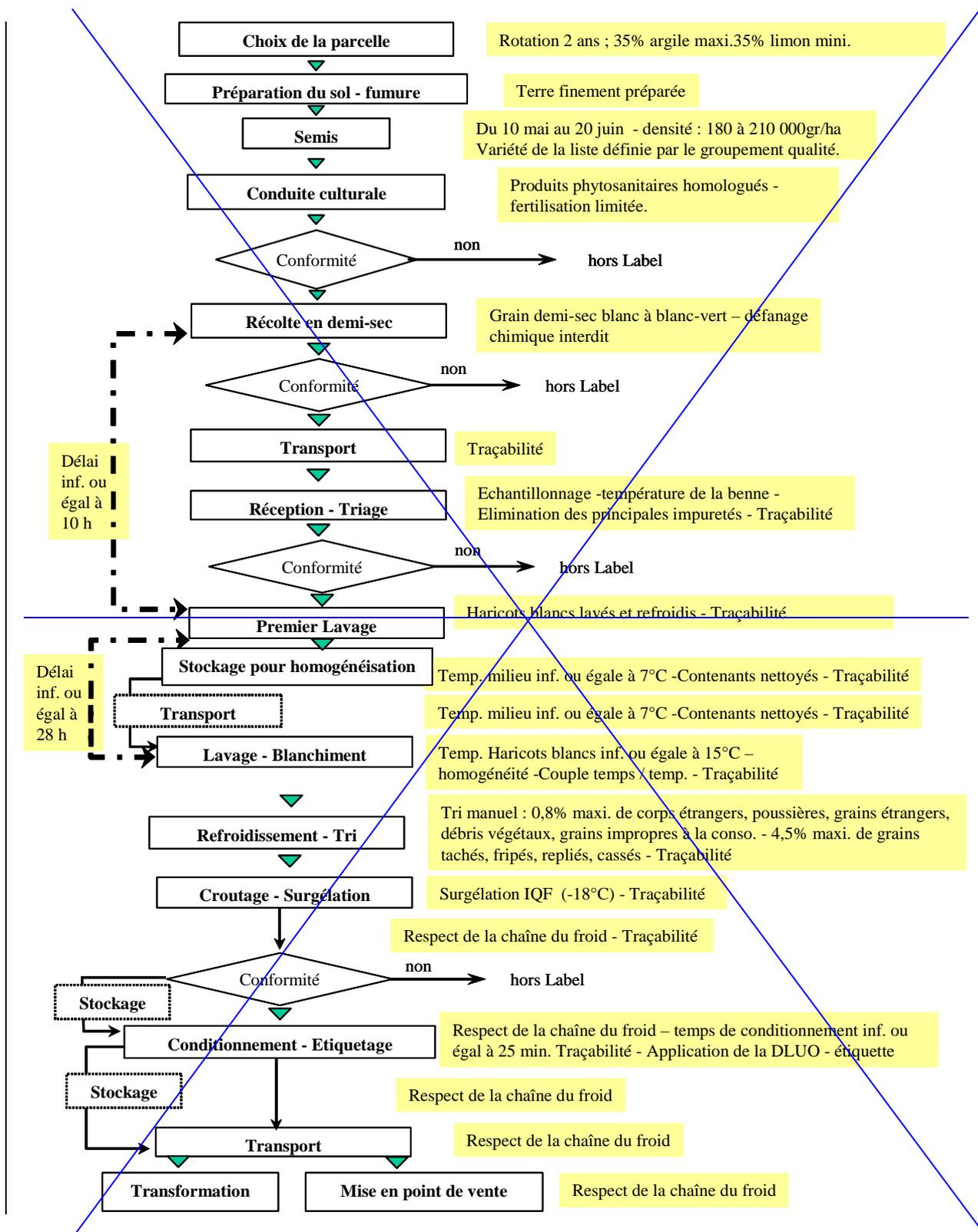
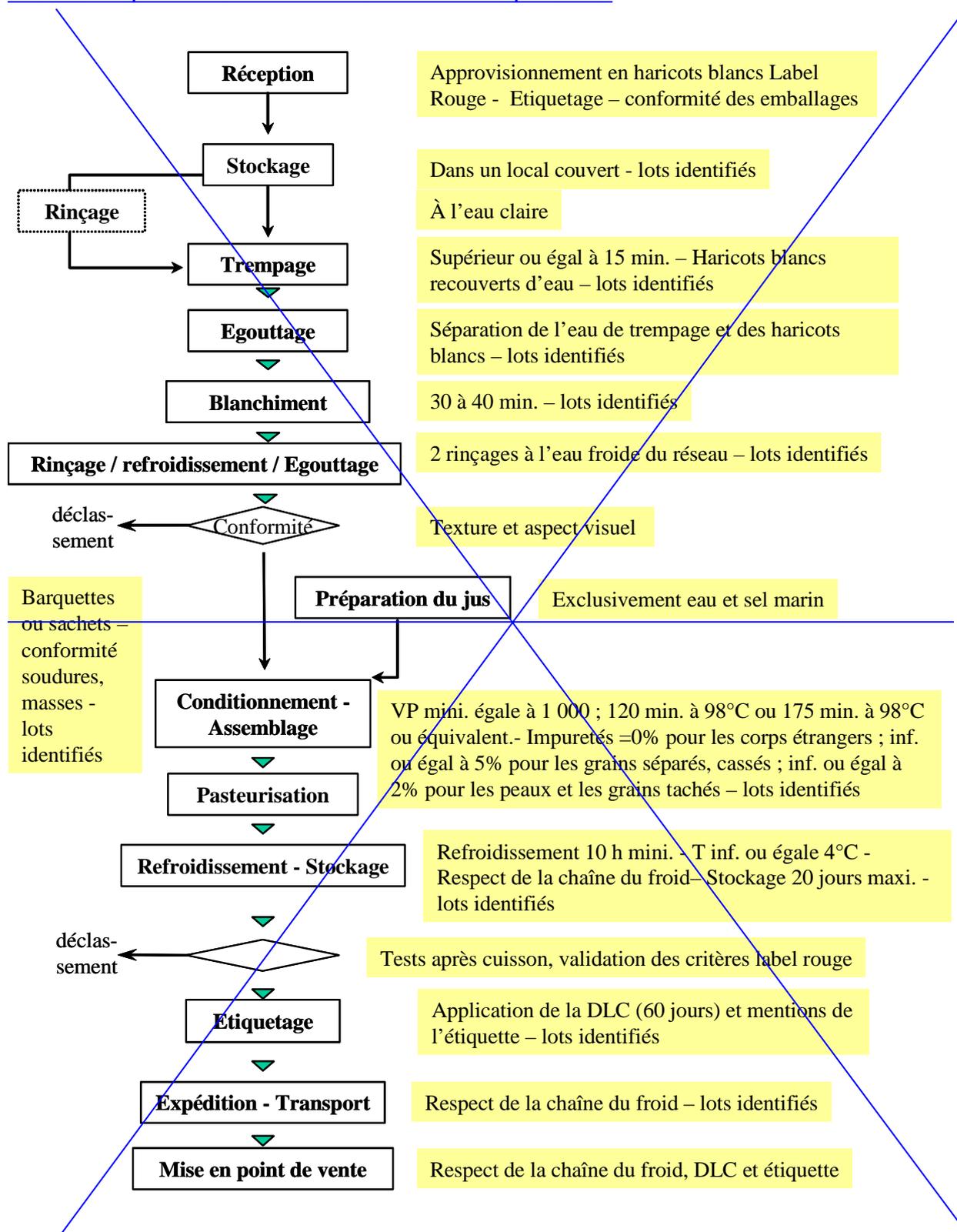
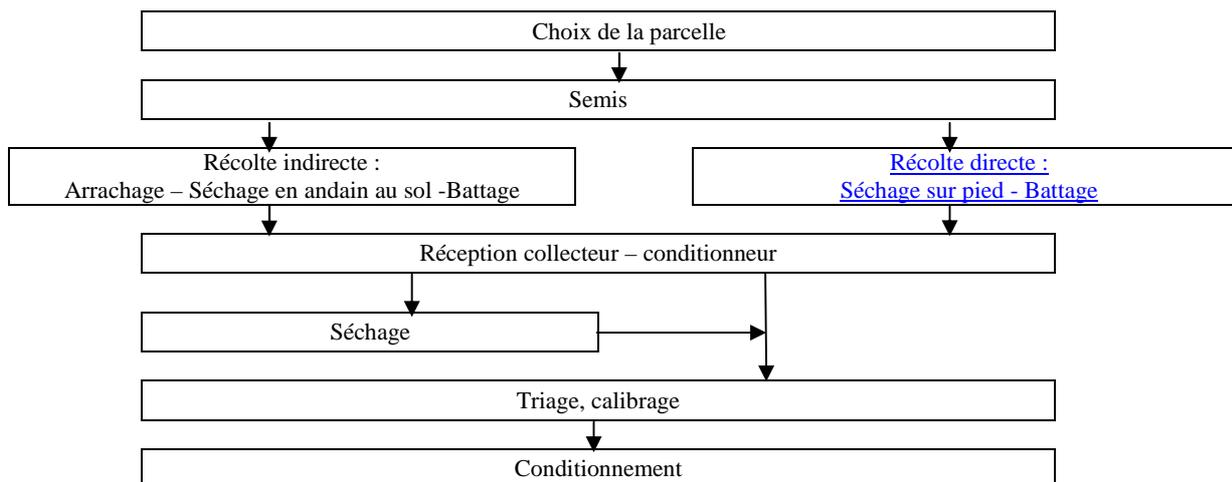
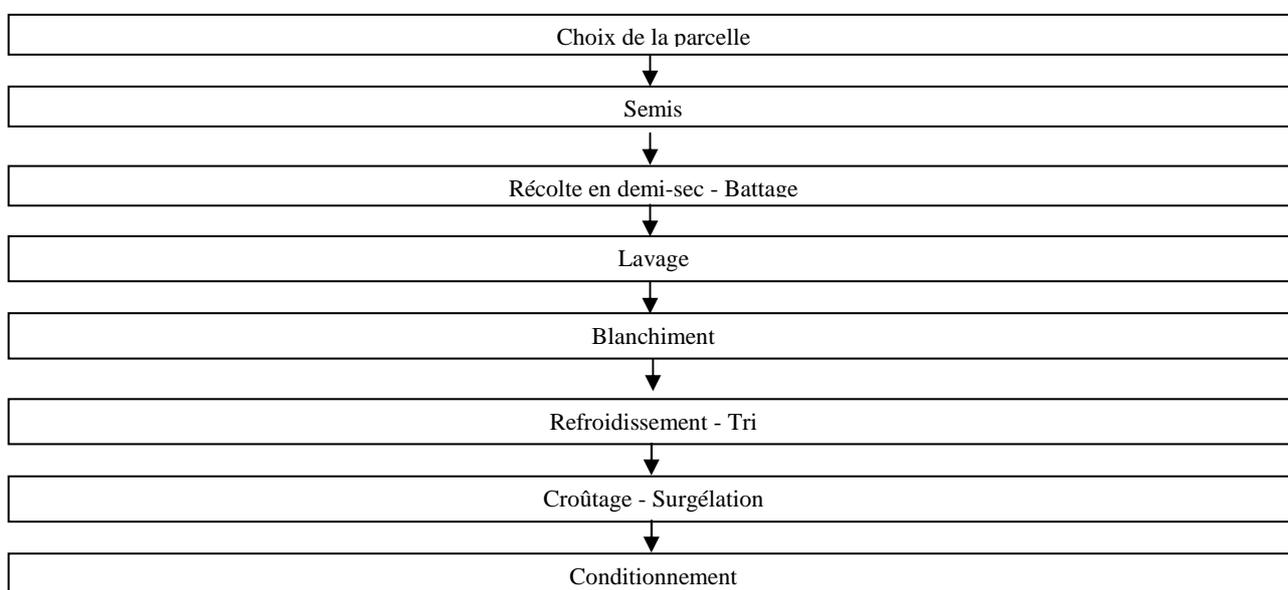
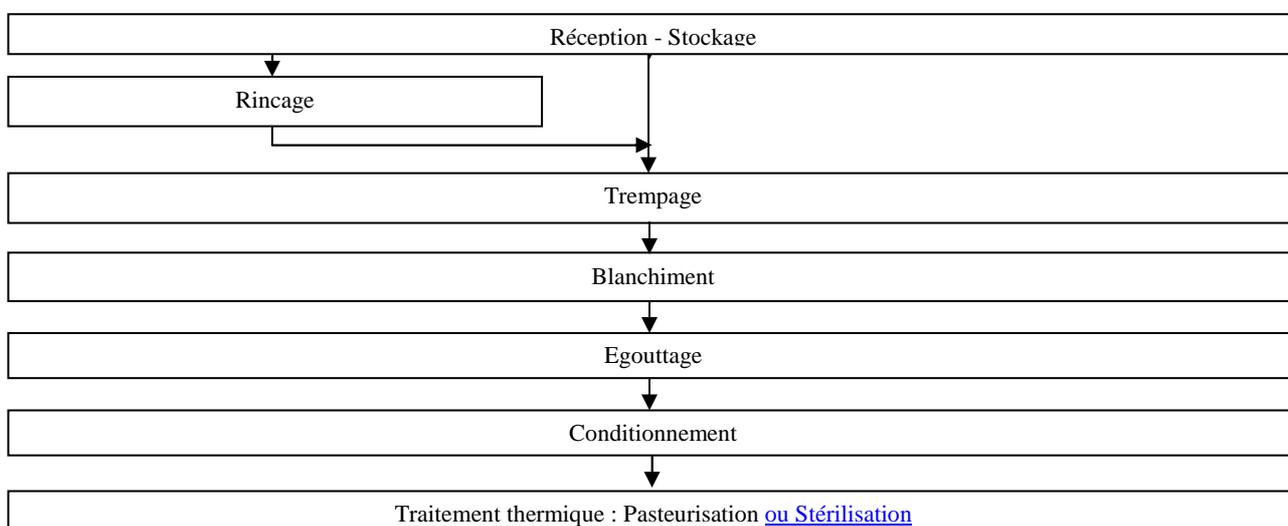
Schéma 2 : Culture et conditionnement des haricots blancs en demi-sec surgelé

Schéma 3 - Préparation des haricots blancs cuits au naturel pasteurisés

**Schéma 1 : Culture et conditionnement des haricots blancs en sec****Schéma 2 : Culture et conditionnement des haricots blancs en demi-sec surgelé****Schéma 3 : Préparation des haricots blancs cuits au naturel pasteurisés et stérilisés**

### 5.2.1. Caractéristiques de la parcelle

Les parcelles retenues pour les cultures du haricot blanc (sec ou demi-sec) respectent les caractéristiques suivantes :

- Pour la culture du haricot sec, récolté par battage après arrachage et séchage au sol (mode de récolte indirecte) :
  - Argile : 25% maximum
  - Limons totaux : 35% minimum
- Pour la culture du haricot sec, récolté par battage sans arrachage et avec séchage sur pied (mode de récolte directe) :
  - Argile : 35% maximum
  - Limons totaux : 35% minimum
- Pour la culture du haricot demi sec :
  - Argile : 35% maximum
  - Limons totaux : 35% minimum

~~Il n'est pas possible de cultiver des haricots label rouge après une culture de légumineuse. La culture qui précède celle des Haricots blancs Label Rouge ne peut pas être une légumineuse. L'apport de potasse sous forme de chlorure est interdit les 3 mois précédant le semis. La fertilisation azotée minérale est limitée à 80 unités d'azote. Si nécessaire, elle est réalisée en un ou deux apports. La terre est finement préparée (peu de grosses mottes de terre) afin de permettre une levée homogène.~~

### 5.2.2. Semis

Le semis s'effectue entre le 10 mai et le 20 juin. Le producteur est autorisé à semer avant la date du 10 mai si la température du sol à la profondeur de semis (soit entre 1 et 4 cm) est d'au moins 12°C.

~~La densité de semis est adaptée au développement et à la régularité du produit :~~

~~SEC : 130 000 à 180 000 grains/ha, par exemple, pour une semence germant à 85% minimum  
Écartement entre les rangs est compris entre 60 et 80 cm~~

~~DEMI-SEC : 180 000 à 210 000 grains/ha, par exemple, pour une semence germant à 85% minimum  
Écartement entre les rangs est compris entre 40 et 70 cm~~

La densité de semis est de 250 000 grains/ha maximum.

### 5.2.3 Variétés

~~La liste des variétés disponibles pour la culture de haricot blanc en sec et en demi-sec est validée pour chaque campagne par la commission technique semences constituée par le groupement. Ces variétés répondent aux critères de qualité définis par le référentiel. Un exemple de liste des variétés validées par la commission technique semences est présenté à l'annexe 3. La liste des variétés est annuelle et diffusée aux producteurs.~~

~~La sélection repose sur les critères suivants :~~

~~le poids de mille grains,~~

~~Le comportement de la plante en culture (levée, homogénéité, précocité, impuretés variétales, résistance aux maladies, etc.),~~

~~La couleur du grain et son aspect général (taille, forme),~~

~~La forme lingot du haricot~~

~~Ses caractéristiques après cuisson (tests de cuisson réalisés en interne) (temps de cuisson, aspect général, fondant, couleur, homogénéité, finesse de la peau, odeur, tenue du grain en cuit notamment).~~

~~Certaines variétés choisies pourront n'être adaptées que pour un des deux types de récolte, et dans ce cas, cette caractéristique est précisée sur la liste de la commission technique semences de l'interprofession.~~

#### ~~Protocole d'introduction de nouvelles variétés :~~

~~De manière régulière, dans le cadre d'essais sur site, il est mis en production des variétés du catalogue afin de compléter, le cas échéant, la liste des variétés disponibles.~~

~~Après analyse des résultats des essais, les variétés de semences utilisées sont choisies chaque année par la commission technique semences de l'IMV parmi les variétés inscrites au COEV (catalogue officiel des espèces et variétés).~~

Le haricot blanc Label Rouge est produit à partir de semences standard :

- portant la mention « Règles et normes CE ». Elles sont inscrites au catalogue officiel français ou européen et soumises aux contrôles des services officiels.
- inscrites sur la liste des variétés reconnues par le groupement.

L'utilisation de semences fermières est interdite.

L'inscription d'une nouvelle variété respecte une procédure permettant de s'assurer que :

- les caractéristiques physiques décrites au chapitre « Description du produit » du présent cahier des charges sont vérifiées
- les caractéristiques organoleptiques suivantes sont présentes après cuisson : « grains fondants » et « peau fine ».

Une nouvelle variété ne peut être inscrite dans la liste des variétés reconnues par le groupement que si :

- pendant deux campagnes de mise à l'essai et après avis du groupement elle satisfait aux critères évoqués ci-dessus
- elle fait l'objet d'un avis favorable d'un comité de dégustation dit « comité d'experts ».

Une variété déjà inscrite peut être exclue si elle fait l'objet d'un avis défavorable d'un comité de dégustation dit « comité d'experts » du groupement, après prélèvements et dégustations d'échantillons représentatifs.

Le « comité d'expert » est composé d'au moins 5 personnes représentant minimum 2 des 3 collèges suivants : consommateurs, personnes ayant exercé ou exerçant une activité dans le monde agricole et restaurateurs.

Les décisions finales d'inscription ou d'exclusion d'une variété de la liste des variétés reconnues sont prises par le groupement. La liste de variétés autorisées est disponible au siège du groupement et transmise à l'OC annuellement.

#### 5.2.4 Conduite culturale

Aucun apport organique n'est autorisé le mois précédent le semis.

La parcelle doit être maintenue propre et saine. Le producteur doit signaler la présence de graisse.

Le producteur veille à ce que la culture soit sans stress hydrique. Il enregistre les irrigations sur la fiche culturale.

### **5.3. Récolte et conditionnement du haricot blanc sec**

#### 5.3.1. Récolte

Le défanage artificiel chimique est interdit. La récolte s'effectue soit après arrachage et séchage au sol, soit en battage direct des gousses après séchage naturel de la plante.

L'arrachage est effectué au bon stade de maturité : 2/3 de feuilles jaunies, 1/3 de vertes parmi les feuilles restantes, 10% maximum de gousses vert-jaune, le reste jaune à blanc. Les parcelles doivent être indemnes de morelle en pleine maturité : grain de couleur noir – encre. Une tolérance est admise pour la présence de grains de morelle verts.

Le battage s'effectue lorsqu'au moins 90% des gousses sont sèches.

#### A) Haricot sec, récolte indirecte :

La récolte se déroule selon la chronologie suivante : arrachage, andainage (phase de séchage au champ) et battage.

Le séchage s'effectue sur le terrain, pendant 1 jour minimum. Les haricots sont andainés et peuvent être retournés pour assurer un séchage uniforme.

Le battage doit être réalisé avant le 1<sup>er</sup> décembre (un stockage des haricots plantes entières peut intervenir entre l'arrachage et le battage si les conditions climatiques risquent de compromettre la récolte).

#### B) Haricot sec, récolte directe :

Dans ce cas, le battage est réalisé directement après séchage des gousses sur pied, les deux phases arrachage et andainage ne sont pas réalisées.

#### 5.3.2. Stockage intermédiaire :

Les haricots doivent être stockés à l'abri, dans un local couvert et fermé. Le stockage ne peut pas être réalisé à même le sol. Le stockage des haricots non prénettoyés est limité à 90 jours.

#### 5.3.3. Collecteur - conditionneur

L'humidité des grains à la réception est mesurée et comprise entre 10 et 20 % 12 et 25%.

Le séchage est obligatoire si l'humidité est supérieure à 16 % 17% et la température de séchage est inférieure ou égale à 35°C. Pour une humidité supérieure à 22%, le séchage doit débuter dans un délai maximum de 24h après la fin de récolte du produit.

#### 5.3.4. Triage – Calibrage - Conditionnement

La grille de calibrage devra garantir des grains de taille homogène : 4,5 mm minimum, trous longs – 10,5 mm maximum, trous ronds.

~~Le taux d'impuretés totales (grains piqués, tachés, cassés, déchets végétaux et minéraux) résiduelles doit être inférieur ou égal à 10% de produit prénettoyé, avec un taux de grains tachés, piqués, cassés inférieur ou égal à 7% de produit prénettoyé (en masse)~~

Le lot de haricot devra présenter les caractéristiques suivantes après triage :

- ~~0,8 %~~ 0,4 % maximum (en masse) de corps étrangers, poussières, grains étrangers, débris végétaux, grains impropres à la consommation
- ~~4,5 %~~ 4 % maximum (en masse) de grains tachés, fripés, repliés, cassés.

La DDM appliquée est de 3 ans après récolte.

#### **5.4. Récolte et conditionnement du haricot blanc demi- sec surgelé**

##### 5.4.1. Récolte

Le battage est direct et est réalisé au stade où au moins 65% des grains sont blancs. Le défanage chimique est interdit. Les parcelles doivent être indemnes de morelle en pleine maturité : grain de couleur noir – encre. Une tolérance est admise pour la présence de grains de morelle verts.

##### 5.4.3. Réception – Triage

La température des haricots blancs demi secs frais à la réception est inférieure ou égale à 30°C. Chaque réception de lot fait l'objet d'une prise d'échantillon.

##### 5.4.4. Lavage

Les haricots sont lavés et rafraîchis. Cette étape permet l'élimination des traces de terre et autres éléments étrangers. Le délai maximal de 10 heures entre la fin de la récolte et le début du lavage du lot doit être respecté.

##### 5.4.5. Homogénéisation.

Cette étape permet d'obtenir une homogénéité de la teneur en eau des haricots. La température du milieu est inférieure ou égale à 7°C.

##### 5.4.6. Blanchiment

Le délai maximal de 28 heures entre la fin du lavage et l'entrée en blanchiment du lot doit être respecté.

Il ne doit pas y avoir de fermentation des haricots durant l'étape d'homogénéisation. Pour ce faire, la température des lots de haricots blancs avant le traitement thermique doit être inférieure ou égale à 15°C.

~~La durée de blanchiment est inférieure ou égale à 120 secondes. La température de cuisson est comprise entre 94 et 98°C. Le produit est ensuite au minimum blanchi pendant 100 secondes à 94°C.~~

##### 5.4.7. Refroidissement - Tri

Le refroidissement s'effectue avec une eau à température inférieure à 7°C.

A l'issue de la phase de triage, le lot devra respecter les caractéristiques suivantes :

- ~~0,8 %~~ 0,4 % maximum (en masse) de corps étrangers, poussières, grains étrangers, débris végétaux, grains impropres à la consommation.
- ~~4,5 %~~ 4 % maximum (en masse) de grains tachés, fripés, repliés, cassés.

##### 5.4.8. Croûtage – Surgélation.

~~Qualité du croûtage : Haricots blancs en sortie à une température comprise entre 0 et 2°C.~~

L'étape de surgélation IQF<sup>2</sup> permet d'obtenir une température inférieure ou égale à -18°C à la sortie du surgélateur.

La durée de la descente en température est inférieure ou égale à 30 minutes. Les haricots ne doivent pas être pris en bloc.

##### 5.4.9. Conditionnement

La température du local de conditionnement doit être inférieure ou égale à 8°C et la température de la machine d'ensachage est maintenue à une température plus froide entre 3 et 5°C.

<sup>2</sup> IQF (Individually Quick Frozen) : technique de fabrication de produits surgelés adaptée pour les petits produits fragiles évitant que les pièces ne s'agglomèrent entre elles.

Afin de garantir le maintien de la surgélation du produit, la durée d'attente d'un lot au conditionnement est inférieure ou égale à 25 minutes.

La DDM appliquée est de 3 ans après surgélation.

## **5.5. Préparation des haricots blancs cuits au naturel pasteurisés**

### 5.5.1. Réception - Stockage

Seuls peuvent être utilisés des haricots blancs Label Rouge LA 27/05. A réception de la matière première, les emballages doivent être intègres et non abimés. Les haricots sont stockés à l'abri, dans un local couvert.

### 5.5.2. Préparation des haricots blancs

Le trempage des haricots est réalisé pendant une durée minimale de 15 mn. Les haricots sont recouverts d'eau. Après égouttage, les haricots sont blanchis : haricots blancs plongés dans une eau portée à ébullition, pendant une durée totale ~~de 30 à 40 minutes de 40 minutes maximum~~. L'arrêt du blanchiment s'effectue par rinçage. La température de l'eau de rinçage est inférieure ou égale à 22°C.

Le jus de cuisson est composé d'une nouvelle eau et éventuellement de sel marin. La proportion de jus et de haricots blancs est définie par chaque opérateur.

### 5.5.3. Pasteurisation

~~Valeur pasteurisatrice minimum : 1000.~~

~~Traitement thermique équivalent aux barèmes précisés ci-dessous.~~

<i>Poids</i>	<i>Temps de pasteurisation</i>	<i>Température</i>
sachet de 1,4 kg	120 minutes	98°C
sachet de 2,5 kg	175 minutes	98°C

La VP (valeur pasteurisatrice<sup>3</sup>) est de la responsabilité de chaque opérateur. Le traitement thermique appliqué doit permettre de satisfaire aux critères de stabilité des produits.

Après la pasteurisation, la cuisson des haricots est vérifiée par des dégustations en interne. Un étalonnage de la mesure est réalisé par conservation d'un témoin d'une dégustation sur l'autre. Chaque opérateur définit en interne le protocole de dégustation appliqué.

Après cuisson, les haricots doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- Fondant
- Absence de corps étrangers
- Grains séparés ou cassés inférieurs à 5 %
- Peaux détachées inférieurs à 2 %
- Grains tachés inférieurs à 2 %.

La qualité optimale du haricot doit être préservée par une durée de stockage courte : 18 jours au maximum et une durée de vie technique limitée à 80 jours. Le produit pasteurisé doit être conservé à une température faiblement positive.

## **5.6. Préparation des haricots blancs cuits au naturel stérilisés**

### 5.6.1. Réception - Stockage

Seuls peuvent être utilisés des haricots blancs Label Rouge LA 27/05. A réception de la matière première, les emballages doivent être intègres et non abimés. Les haricots sont stockés à l'abri, dans un local couvert.

### 5.6.2. Préparation des haricots blancs

Le trempage des haricots est réalisé pendant une durée minimale de 15 mn. Les haricots sont recouverts d'eau. Après égouttage, les haricots sont blanchis : haricots blancs plongés dans une nouvelle eau portée à ébullition, pendant une durée totale maximale de 30 minutes.

<sup>3</sup> Les valeurs pasteurisatrice et stérilisatrice : Elles permettent de mesurer la destruction plus ou moins poussée des formes végétatives des espèces microbiennes. Elles sont définies lors de la conception du produit sous forme d'un barème thermique (couple temps-température) en vue d'obtenir le maintien des qualités hygiéniques du produit, dans les conditions d'utilisation envisagées (date de conservation, température de conservation...).

Il y a possibilité d'ajout de sel marin à cette étape de blanchiment lorsque le jus de blanchiment est incorporé dans les bocaux. L'arrêt du blanchiment s'effectue par égouttage : les haricots sont séparés du jus de blanchiment afin de doser les haricots et le jus dans les bocaux.

Le jus de cuisson est composé uniquement d'eau et éventuellement de sel marin. La proportion de jus et de haricots blancs est définie par chaque opérateur.

Lorsque le produit est conditionné en UVC, il s'agit obligatoirement de bocaux verre.

### 5.6.3. Stérilisation

La VS (valeur stérilisatrice<sup>4</sup>) est de la responsabilité de chaque opérateur. Le traitement thermique appliqué doit permettre de satisfaire aux critères de stabilité des produits.

Chaque nouveau lot de matière première fera l'objet d'un test préalable sur échantillon afin d'ajuster le temps de trempage et/ou le temps de blanchiment et/ou le barème. La DDM appliquée est de 3 ans après fabrication.

## 6. Étiquetage

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du produit Label Rouge mentionne au minimum :

- 1- Le logotype Label rouge dans le respect de sa charte graphique
- 2- Le n° d'homologation du Label : n° LA 27/05
- 3- Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette :
  - Haricots fondants
  - Grains sélectionnés et homogènes
- 4—L'acronyme et adresse de l'ODG- : VQ – Maison de l'agriculture - Bd Réaumur - 85 013 LA ROCHE-SUR-YON

## 7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation

	Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
SEC et DEMI-SEC	Caractéristiques du sol	SEC récolte indirecte : argile : 25% maxi – limons 35% mini SEC récolte directe : argile : 35% maxi – limons 35% mini DEMI-SEC : argile : 35% maxi – limons 35% mini	Documentaire
	Semence	Variété validée par le « comité d'experts » de l'ODG	Documentaire
	Densité de semis	250 000 grains / ha maxi	Documentaire
	Caractéristique du produit	Haricot sec : humidité de 12% mini et 17% maxi	Documentaire
		Haricot demi-sec : température de 30°C maxi à réception	Documentaire
	Efficacité du calibrage	Taille des grains homogène	Documentaire
Efficacité du triage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 0.4% maxi de corps étrangers, poussières, graines étrangères, débris végétaux et grains impropres à la consommation</li> <li>• 4% maxi de grains tâchés, fripés, repliés et cassés</li> </ul>	Documentaire Mesure	
PASTEURISE et STERILISE	Nature des matières 1 <sup>ères</sup>	Approvisionnement en haricots blancs Label Rouge LA 27/05	Documentaire Visuel
	Trempage	Au moins 15 minutes	Documentaire
	Traitement thermique	La VP ou la VS est validée par l'opérateur	Documentaire
	UVC pour le stérilisé	Les UVC sont des bocaux en verre	Visuel

Étapes	Points de maîtrise et de contrôle	Caractéristiques explicites	Documents d'enregistrement
<b>Culture</b>			
Choix de la parcelle	Caractéristiques du sol des parcelles	Taux d'argile et de limons spécifiques	Résultats d'analyse Fiche de référencement parcelles
Semis	Conditions de semis	En terre réchauffée — période de semis définie	Fiche culturale

Étapes	Points de maîtrise et de contrôle	Caractéristiques explicites	Documents d'enregistrement
		Densité de semis adaptée au développement et à la régularité du produit	Factures ou bons de livraison
		Variété ou type variétal utilisé	Factures ou bons de livraison Fiche culturale
Conduite culturale	Gestion du stress hydrique	Grain homogène et bien rempli	Fiche culturale
Récolte en sec	Stade d'arrachage	Arrachage au bon stade de maturité	Fiche culturale
	Préparation au battage	Séchage sur le terrain	Fiche culturale
Stockage producteur	Conditions de stockage	Haricot à l'abri (local couvert et fermé)	Fiche de suivi de lot
	Durée de stockage	Délai de stockage du grain avant prénettoyage limité	Fiche de suivi de lot
<b>Collecteur</b>			
Réception collecteur	Humidité à la Réception collecteur	Humidité à la réception mesurée et limitée	Fiche de suivi de lot
	Condition de Séchage	Humidité des haricots limitée	
	Traçabilité	Origine des haricots	Bon de livraison
Stockage	Conditions de stockage	Haricot stocké à l'abri	Fiche de suivi de lot
	Durée de stockage	Délai de stockage avant prénettoyage limité	Fiche de suivi de lot
Étiquetage	Qualité du produit conservée	Étiquetage, DLUO	Fiche de suivi de lot
<b>haricots blancs <i>semi-sec surgelés</i></b>			
Récolte en demi-sec	Stade de récolte	Battage direct au bon stade de maturité sans morelle fructifiée	Fiche culturale
Réception—triage	Qualité des haricots à la réception	Haricots blancs demi-secs frais	Fiche de suivi de lot
Croûtage—surgélation	Qualité du croûtage	Produit gelé à l'extérieur	Références des échantillons conservés
	Qualité de la surgélation	Surgélation IQF	
Conditionnement—Étiquetage	Qualité du produit conservée	Haricots demi-secs surgelés-Label Rouge	Étiquette
<b>haricots blancs <i>cuits au naturel pasteurisés</i></b>			
Réception	Nature des matières premières	Approvisionnement en haricots blancs Label Rouge	Factures ou bons de livraison—Comptabilité matière
Trempage	Temps de trempage	Haricots blancs prêts à cuire	Fiche de préparation
	Efficacité du trempage	Haricots blancs prêts à cuire	Référence à une fiche recette
Préparation du cuit pasteurisé—Blanchiment	Temps de blanchiment	Haricots blanchis	Fiche de préparation
Préparation du cuit pasteurisé—Pasteurisation	Cuisson des haricots	Haricots cuits, fondants	Feuilles de notation (dégustations internes)
Préparation du cuit pasteurisé—Étiquetage	DLC apposée et vérifiée	Étiquetage, DLC	Étiquette- Résultats des analyses
Préparation du cuit pasteurisé—Produit fini	Caractéristiques organoleptiques des haricots blancs	Qualité supérieure	Contrôle documentaire (analyse sensorielle pour le maintien de la qualité supérieure, comparaison avec un témoin)