

**Art. 6.** — Les légumes secs contenus dans un même emballage ou formant un même lot mis en vente en vrac doivent être de même variété, de grosseur homogène; les grains doivent se comporter à la cuisson d'une manière uniforme.

Le mélange de légumes secs de types commerciaux différents ou provenant d'années de récoltes différentes est interdit.

**Art. 7.** — Dans un délai de deux ans à compter de la publication du présent arrêté, les légumes secs contenus dans les emballages devront être présentés en unité d'un poids net de 0,250 kg; 0,500 kg; 1 kg; 2 kg; 5 kg; 10 kg; 25 kg; 50 kg; ou 100 kg.

**Art. 8.** — Tout emballage renfermant des légumes secs doit porter, par inscription directe ou par le moyen d'une étiquette solidement fixée sur chaque emballage, les indications suivantes inscrites en caractères très apparents et facilement lisibles pour l'acheteur.

a) Les noms et adresse de l'expéditeur de la marchandise ou l'identification symbolique délivrée par le service de la Normalisation ou, s'il s'agit d'une marchandise usinée ou conditionnée, le nom de l'industriel ayant procédé au conditionnement, ou son identification symbolique délivrée par le Service de la Normalisation.

b) La dénomination du produit (nom de l'espèce) lorsque le contenu de l'emballage n'est pas identifiable de l'extérieur, suivie de la désignation commerciale de la variété; cette dernière prescription prendra effet un an après la date d'application du présent arrêté pour les haricots « Chevriers », « Cocos », « Flageolets », « Lingots », « Princesse », et dans un délai qui sera fixé par arrêté du Secrétaire d'Etat au Plan et à l'Economie Nationale pour les autres espèces et variétés de légumes secs.

c) L'indication du poids net.

Les diverses inscriptions figurant sur les étiquettes ou sur les emballages, notamment celles du nom et de l'adresse de l'expéditeur, ou de celui qui a procédé au conditionnement de la marchandise, ainsi que l'indication facultative du lieu de production, ne doivent en aucun cas créer une confusion avec une appellation d'origine.

Pour les légumes secs offerts à la vente en vrac, les indications prévues ci-dessus aux paragraphes a, b, doivent figurer en caractères facilement lisibles pour l'acheteur, soit sur une étiquette, soit sur une pancarte disposée sur la marchandise.

L'emploi de tout qualificatif ou mention évoquant une qualité particulière ou supérieure, est interdite sauf dans le cas de l'application de normes officiellement homologuées.

**Art. 9.** — Nonobstant l'application des articles 3 et 4 ci-dessus et sous la réserve que pour de tels lots toutes justifications puissent être présentées aux agents de contrôle et que les marchandises en cause soient logées en emballages d'un poids au moins égal à 50 kg, ne sont pas soumis aux autres dispositions du présent arrêté les lots de légumes secs directement livrés par les producteurs soit à des négociants collecteurs, soit à des coopératives agricoles, soit à des industriels dont l'activité est l'usinage ou la transformation de ces produits.

**Art. 10.** — Les dispositions du présent arrêté ne font pas obstacles à la détention, à l'expédition en vue de la vente ou à la vente de légumes secs destinés à d'autres usages que l'alimentation humaine, et notamment l'alimentation animale, à la condition que les emballages contenant de telles marchandises portent l'une des mentions suivantes « Déchets de triage (ou d'usinage) « ou... » pour l'alimentation animale « ou... » impropres à l'alimentation humaine », inscrite en caractère très apparent de cm de hauteur s'ils sont directement tracés sur les sacs ou en caractères de 4 mm s'il est fait usage d'étiquettes.

Tunis, le 12 mars 1969

Le Secrétaire d'Etat au Plan  
et à l'Economie Nationale,

AHMED BEN SALAH

Vu :

Le Secrétaire d'Etat à la Présidence,

BAHI LADGHAM

**ANNEXE I**

Taux d'humidité maximum :

Haricots .....	17 p. 100
Lentilles .....	16 p. 100
Pois ronds .....	16 p. 100
Pois chiches, pois décortiqués et cassés, fèves cassées .....	14 p. 100

**ANNEXE II**

	Haricots	Lentilles	Pois chiches	Pois ronds	Pois décortiqués et cassés	Fèves cassées
	P. 100	P. 100 (1)	P. 100	P. 100	P. 100	P. 100
Corps étrangers, poussières, débris minéraux .....	0,50	0,50	0,50	0,50	0,25	0,25
Graines étrangères et débris végétaux .....	0,25	0,50	0,25	0,25	0,25	0,25
Graines impropres à la consommation .....	1	1	2	2	2 (2)	2 (3)
Brisures .....	—	—	—	—	3	3

1) — Cette tolérance est portée à 1 p. 100 pour les lentilles d'un calibre égal ou inférieur à 5 mm de diamètre.

2 — Sont considérés comme « brisures » de pois cassés et décortiqués les fragments de graines passant à travers un tamis à trous ronds d'un diamètre de 4 mm.

3) — Sont considérés comme « brisures » de fèves et fèves cassées les fragments de grain passant à travers un tamis à trous ronds d'un diamètre de 5 mm.

**HARICOTS**

Arrêté du Secrétaire d'Etat au Plan et à l'Economie Nationale du 12 mars 1969, relatif à la standardisation des haricots.

Le Secrétaire d'Etat au Plan et à l'Economie Nationale,

Vu le décret du 22 octobre 1953, relatif au contrôle de la Production Tunisienne à l'Exportation;

Vu le décret-léi N° 61-6 du 3 avril 1962, portant création de l'Office de Commerce de la Tunisie, ratifié par la loi n° 62-14 du 24 mai 1962;

Vu l'arrêté du 3 juillet 1952, sur le contrôle à l'exportation des Haricots verts de Tunisie;

Vu l'avis des Sous-Secrétaires d'Etat aux Finances et au Développement, à l'Industrie et au Commerce et à l'Agriculture;

Arrête :

**ARTICLE PREMIER.** — Est interdite sous peine des sanctions prévues à l'article 7 du décret sus-visé du 22 octobre 1953, l'exportation des haricots ne satisfaisant pas aux conditions définies par le présent arrêté.

**ART. 2.** — La présente norme vise les haricots issus du «*Phaseolus vulgaris* L.» et du «*Phaseolus coccineus* L.», des-

finés à être livrés au consommateur à l'état frais, à l'exclusion des haricots à écosser ainsi que des haricots destinés à la transformation.

ART. 3. — *Caractéristiques de qualité :*

A. — *Généralités :*

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

B. — *Caractéristiques minima :*

I) Les haricots doivent être :

- entiers,
- sains (sous réserve des dispositions particulières pour chaque catégorie),
- d'aspect frais,
- propres, en particulier exempts de terre et de résidus de produits de traitement préjudiciables visibles ou invisibles,
- dépourvus d'odeur ou saveur étrangères,
- dépourvus d'humidité extérieure anormale.

II) Les haricots doivent avoir atteint un développement suffisant, l'état du produit doit être tel qu'il permette aux produits de supporter le transport et la manutention, d'être conservés dans de bonnes conditions jusqu'au lieu de destination et de répondre aux exigences commerciales en ce même lieu.

C. — *Classification :*

a) Haricots en filet (haricots aiguilles)

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

I) *Catégorie «EXTRA»*

Les haricots classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter la forme, le développement et la coloration typique de la variété. Ils doivent être :

- turgescents,
- très tendres,
- sans grains, ni fil,
- exempts de tout défaut.

II) *Catégorie «I» :*

Les haricots classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent être turgescents, tendres et présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété.

Ils peuvent présenter un léger défaut de coloration, des graines peu développées et des fils courts et peu résistants.

III) *Catégorie «II» :*

Cette catégorie comporte des haricots en filet de qualité marchande qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minima ci-dessus définies.

Les haricots doivent être suffisamment tendres, ils ne doivent pas présenter de graines trop développées.

Ils peuvent présenter de très légers défauts superficiels.

b) *Haricots autres*

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

I) *Catégorie «I» :*

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

Les haricots doivent être :

- dans un état tel qu'ils se laissent aisément casser à la main (uniquement pour les haricots mange-tout),
- jeunes et tendres,
- sans fil, sauf pour les haricots à couper,
- pratiquement indemnes de taches provoquées par le vent et exempts de tout autre défaut.

Les graines ne doivent être que peu développées et elles doivent être tendres en égard à la variété. Les gousses doivent être fermées.

II) *Catégorie «II» :*

Cette catégorie comprend les haricots de qualité marchande qui ne peuvent être classés dans la catégorie supérieure, mais qui correspondent aux caractéristiques minima ci-dessus définies. Les haricots de cette catégorie doivent être :  
— suffisamment jeunes et tendres.

Les graines peuvent être un peu plus développées par rapport à la catégorie «I», mais doivent néanmoins être tendres conformément à la variété.

Les traces de maladie ou de brûlures sont prohibées. Toutefois peuvent être admis de très légers défauts superficiels ainsi que de légères taches provoquées par le vent. Les haricots avec fils sont admis.

Art. 4. — *Calibrage*

Le calibrage n'est obligatoire que pour les haricots en filet. Ils font l'objet d'un calibrage déterminé par la largeur maximum du filet, selon la classification suivante :

- très fins : largeur du filet ne dépassant pas 6 mm,
- fins : largeur du filet ne dépassant pas 9 mm,
- moyens : largeur du filet pouvant dépasser 9 mm,

Les haricots fins et moyens ne peuvent être classés en catégorie «EXTRA».

Les haricots en filet moyen ne peuvent pas être classés en catégorie «I».

ART. 5. — *Tolérances :*

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes.

A. — *Tolérances de qualité :*

I) *Catégorie «EXTRA»* : 5 pour cent en poids de haricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie immédiatement inférieure (catégorie «I»).

II) *Catégorie «I»* : 10 pour cent en poids des haricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie inférieure (catégorie «II») dont 5 pour cent au maximum de haricots avec fils pour les variétés qui ne devraient pas présenter des fils.

III) *Catégorie «II»* : 10 pour cent en poids des haricots ne correspondant pas aux caractéristiques minima, mais propres à la consommation.

En tout état de cause, l'attaque de la maladie «Collettrichum (Gloeosporium) Lindemuthianum » est exclue des tolérances.

B. — *Tolérances de calibre (haricots en filet) :*

Pour toutes catégories : 10 pour cent en poids de produits par colis ne correspondant pas au calibre défini.

C. — *Cumul de tolérances (haricots en filet) :*

En tout état de cause, les tolérances de qualité et de calibre ne peuvent, ensemble, dépasser :

- 10 pour cent pour la catégorie « EXTRA »
- 15 pour cent pour les catégories «I» et «II».

ART. 6. — *Emballage et présentation :*

A. — *Homogénéité :*

Le contenu du colis doit être homogène et ne doit comporter que des haricots de même origine, variété et qualité.

B. — *Conditionnement :*

Le conditionnement doit être tel qu'il assure une protection convenable du produit.

Les papiers ou autres matériaux utilisés doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine. Dans le cas où ils portent des mentions imprimées, celles-ci ne doivent figurer que sur la face extérieure, de façon à ne pas se trouver en contact avec les produits. Les colis doivent être exempts au conditionnement de tout corps étranger.

ART. 7. — *Marquage :*

Chaque colis doit porter, à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les indications suivantes :

**A. — Identification :**

Emballleur  
Expéditeur  
Nom et adresse ou identification symbolique.

**B. — Nature du produit :**

Indication du type («haricots mange tout», «haricots à couper», «haricots en filet») ou de la variété (pour les emballages fermés).

**C. — Origine du produit :**

Haricots verts de Tunisie.

**D. — Caractéristiques commerciales :**

— Catégorie,  
— Facultativement le calibre désigné par les mentions très fins, fins, moyens pour les haricots en filet.

**E. — Marque officielle de contrôle :**

Label verte pour la Catégorie Extra  
Label jaune pour la Catégorie I  
Label marron pour la catégorie II

ART. 8. — L'arrêté susvisé du 5 juillet 1952 est abrogé.

Tunis, le 12 mars 1969

Le Secrétaire d'Etat au Plan  
et à l'Economie Nationale,

AHMED BEN SALAH

VU :

Le Secrétaire d'Etat à la Présidence,

BAHI LADGHAM

**AMANDES SECHES**

**Arrêté du Secrétaire d'Etat au Plan et à l'Economie Nationale du 12 mars 1969, relatif à la standardisation des amandes-sèches.**

Le Secrétaire d'Etat au Plan et à l'Economie Nationale;

Vu le décret du 22 octobre 1953, relatif au contrôle de la production tunisienne à l'exportation;

Vu le décret-loi N° 62-6 du 3 avril 1962, portant création de l'Office du Commerce de la Tunisie, ratifié par la loi n° 62-11 du 24 mai 1962;

Vu l'arrêté du 11 novembre 1958, relatif au contrôle à l'exportation des amandes sèches décortiquées ou en coques;

Vu l'avis des Sous-Secrétaires d'Etat aux Finances et au Développement, à l'Industrie et au Commerce et à l'Agriculture;

Arrête :

**Chapitre Premier. — Généralités**

*Article Premier.* — Est interdite sous peine des sanctions prévues à l'article 7 du décret sus-visé du 22 octobre 1953 l'ex-

portation des amandes sèches ne satisfaisant pas aux conditions fixées par le présent arrêté.

*Art. 2.* — Toutes les appellations généralement employées dans la commerce en vue de faire ressortir une qualité, une préparation ou un traitement particuliers, ne peuvent figurer sur les colis ou à l'intérieur de ceux-ci.

Sont seules autorisées les appellations prévues au présent arrêté et qui peuvent être reproduites à l'intérieur des emballages ou sur les papiers ou accessoires servant au conditionnement.

Les expéditeurs restent libres d'y ajouter leur propre marque commerciale à condition que celle-ci ne soit pas en contradiction avec les dispositions du présent arrêté.

**Chapitre II. — Qualité minimum exigée à l'exportation**

*Art. 3.* — Pour être admises à sortir de Tunisie, les amandes sèches en coques ou décortiquées doivent provenir de la dernière récolte et répondre aux exigences suivantes :

a) *Aspect extérieur :* La forme, la couleur, la taille, l'aspect général des fruits doivent être homogènes.

b) *Caractères physiques :* Les amandes doivent être propres c'est à dire entièrement débarassées de toute trace d'écaillés et exemptes de matières étrangères et de toutes mouillures, qu'elle qu'en soit l'origine, débris, minéraux, végétaux, ou animaux; entières c'est à dire pour les amandes en coques, l'endocarpe ne doit être ni fêlé ni brisé; pour les amandes décortiquées, l'amandon doit être intact et se trouve dans un état de siccité suffisant pour assurer la bonne conservation.

c) *Maturité :* Les amandes doivent être mûres; sont considérées comme mûres les amandes ayant atteint leur complet développement sur l'arbre à l'exclusion des fruits mal venus, avortés ou rachitiques.

d) *Etat sanitaire :* Les amandes doivent être saines c'est à dire exemptes de moisissures, de rancissement et autres altérations, exemptes de traces apparentes d'attaques d'insectes, indemnes de maladies, tares naturelles ou provoquées par les facteurs atmosphériques, tâches, brûlures etc... de toute nature pouvant nuire à la qualité ou à la conservation franche d'odeur et de goût.

**Chapitre III. — Amandes sèches en coques**

*Art. 4.* — Les amandes sèches en coques sont classées pour l'expédition d'après le type commercial auquel elles appartiennent, caractérisé par la nature de la coque et par le rendement (poids d'amandons consommables par rapport au poids d'amandes en coques).

Seules les amandes douces peuvent être expédiées en coques.

TYPE COMMERCIAL	RENDEMENT Commercial	OBSERVATIONS
Amandes fines (1)	+ 55 %	(1) Amandes fines : amandes à coques friables ne résistant pas à une faible pression des doigts.
Amandes à coques tendres (2)	+ 48 %	(2) Amandes à coques tendres : amandes pouvant être facilement brisées par une forte pression des doigts.
Amandes à coques demi-tendres (3)	+ 35 %	(3) Amandes à coques demi-tendres : amandes pouvant être cassées;
Amandes à coques demi-dures (4)	+ 20 %	(4) Amandes à coques demi-dures : au moyen d'un casse-noix.
Amandes à coques dures (5)	+ 18 %	(5) Amandes dures : Amandes ne pouvant être cassées qu'au marteau.

*Art. 5.* — *Tolérance :* Il est toléré au maximum en poids :  
— Impuretés (matières étrangères, débris décales etc...) 1 %  
— Amandes amères ..... 2 %  
— Amandes douces du type commercial immédiatement inférieur ..... 5 %  
Le cumul des tolérances ne pourra dépasser 5 %

**Chapitre IV. — Amandes sèches décortiquées**

*Art. 6.* — Les amandes douces décortiquées sont présentées sous l'une des dénominations des diverses catégories, suivant que les colis contiennent une proportion plus ou moins grande d'amandons ne répondant pas aux spécifications définies à l'article 3 du présent arrêté.