



## Conseil économique et social

Distr. générale  
15 septembre 2016  
Français  
Original : anglais

---

### Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Soixante-douzième session

Genève, 9-11 novembre 2016

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais

### **Norme CEE-ONU FFV-05 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des aubergines\***

Le document ci-après est présenté au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU révisée pour les aubergines. Les observations devront être soumises au secrétariat avant la session du Groupe de travail.

---

\* Le présent document a été soumis à la date indiquée ci-dessus afin de tenir compte des propositions formulées après les consultations.

GE.16-15980 (F) 300916 101016



\* 1 6 1 5 9 8 0 \*

Merci de recycler



## **Norme CEE-ONU FFV-05 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des aubergines**

### **I. Définition du produit**

La présente norme vise les aubergines des variétés (cultivars) issues du *Solanum melongena* L., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des aubergines destinées à la transformation industrielle.

Selon leur forme, on distingue :

- Les aubergines de forme allongée (y compris en forme de massue, de cylindre, d'ellipse et de poire) ;
- Les aubergines de forme ronde (y compris de forme ovale).

### **II. Dispositions concernant la qualité**

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les aubergines au stade du contrôle à l'exportation, après préparation et conditionnement.

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

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;
- De légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

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

#### **A. Caractéristiques minimales**

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

- Entières ;
- Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles ;
- Pratiquement exemptes de parasites ;
- Exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair ;
- D'aspect frais ;
- Fermes ;
- Parvenues à un stade de développement suffisant sans que leur chair soit fibreuse ou ligneuse et sans développement excessif des graines ;
- Munies d'un calice et d'un pédoncule, qui peuvent être légèrement endommagés ;

- Exemptes d'humidité extérieure anormale ;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

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

- De supporter un transport et une manutention ;
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

## B. Classification

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

### i) Catégorie « Extra »

Les aubergines classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Elles doivent être fermes. Le pédoncule doit être entier et la chair doit être parfaitement saine.

Elles ne doivent pas présenter de défauts, si ce n'est de très légères altérations superficielles n'affectant pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

### ii) Catégorie I

Les aubergines classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Elles doivent aussi être pratiquement exemptes de brûlures de soleil.

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

- Un léger défaut de forme ;
- De légers défauts de coloration, mais pas verdâtre dans le cas des variétés violettes ;
- De légers défauts de l'épiderme, y compris de légères meurtrissures et/ou légères blessures cicatrisées, à condition que la surface totale ne dépasse pas 3 cm<sup>2</sup>.

### iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les aubergines qui ne peuvent être classées dans la catégorie I mais qui présentent les caractéristiques minimales ci-dessus définies.

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

- Des défauts de forme ;
- Des défauts de coloration, mais pas verdâtre dans le cas des variétés violettes ;
- Des défauts de l'épiderme, y compris de légères meurtrissures, de légères blessures cicatrisées et/ou de légères brûlures de soleil, à condition que la surface totale ne dépasse pas 4 cm<sup>2</sup>.

### III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé :

- Soit par le diamètre maximal de la section équatoriale à l'axe longitudinal ;
- Soit par le poids ;
- Soit par le nombre.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser :

- a) Dans le cas de calibrage au diamètre :
  - 20 mm pour les aubergines de forme allongée ;
  - 25 mm pour les aubergines de forme ronde.
- b) Dans le cas de calibrage au poids :
  - 10 g pour les aubergines pesant entre 20 g et 50 g ;
  - 20 g pour les aubergines pesant entre 50 g et 100 g ;
  - 75 g pour les aubergines pesant entre 100 g et 300 g ;
  - 100 g pour les aubergines pesant entre 300 g et 500 g ;
  - 250 g pour les aubergines pesant plus de 500 g.
- c) Dans le cas de calibrage au nombre
  - La différence de calibre doit être conforme au point a) ou b).

Un calibre homogène est obligatoire pour les catégories « Extra » et I.

### IV. Dispositions concernant les tolérances

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

#### A. Tolérances de qualité

##### i) Catégorie « Extra »

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

##### ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'aubergines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II, est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

**iii) Catégorie II**

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'aubergines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

**B. Tolérances de calibre**

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

**V. Dispositions concernant la présentation****A. Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des aubergines de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage), et sensiblement de même état de développement et de coloration.

Cependant, un mélange d'aubergines dont les types commerciaux et/ou de couleurs sont nettement différents peuvent être emballés dans un emballage, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque type commercial et/ou couleur considéré, quant à leur origine.

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

**B. Conditionnement**

Les aubergines doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

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

Les autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle, ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

## VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage<sup>1</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

### A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur :

Nom et adresse (par exemple rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale<sup>2</sup>.

### B. Nature du produit

- « Aubergines » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur
- Nom de la variété (facultatif)
- « Mélange d'aubergines », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange d'aubergines de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les types commerciaux et/ou les couleurs, et la quantité de chaque produit contenus dans l'emballage doivent être indiqués.

### C. Origine du produit

- Pays d'origine<sup>3</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.
- Dans le cas d'un mélange de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents d'aubergines de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom du type commercial et/ou de la couleur correspondante.

### D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé :
  - Par les diamètres minimal et maximal lorsqu'il s'agit du calibrage par le diamètre ;
  - Par les poids minimal et maximal lorsqu'il s'agit du calibrage par le poids ;
  - Par le nombre suivi des diamètres minimal et maximal lorsqu'il s'agit du calibrage par le nombre.

---

<sup>1</sup> Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés dans un colis.

<sup>2</sup> Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballateur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente) » doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

<sup>3</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

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

Adoption : 1970

Dernière révision : 2016

## Annexe

### Formes des aubergines

Massue



Cylindrique



Ellipse



Poire

