



**Conseil Économique  
et Social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/2000/11/Add.8  
15 décembre 2000

Original : ANGLAIS et FRANÇAIS

---

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,  
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail de la normalisation des produits  
périssables et de l'amélioration de la qualité  
Cinquante-sixième session, Genève, 6-8 novembre 2000

RAPPORT DE LA CINQUANTE-SIXIÈME SESSION

Additif 8

Note du secrétariat

Le présent document contient le texte révisé de la norme CEE-ONU pour les aubergines (FFV-05) adopté à la cinquante-sixième session du Groupe de travail.

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

**AUBERGINES**  
livrés au trafic international entre les pays membres  
de la CEE-ONU et à destination de ces pays

**I. DEFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les aubergines des variétés (cultivars) issues du *Solanum melongena L. var. esculentum, insanum et ovigerum*, 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
- les aubergines de forme globulaire.

**II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE**

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

**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
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites
- 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, et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

## B. Classification

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

i) **Catégorie I**

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

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 :

- léger défaut de forme
- légère décoloration de leur base
- légères meurtrissures et/ou légères blessures cicatrisées d'une surface totale ne dépassant pas 3 cm<sup>2</sup>.

Elles doivent être pratiquement exemptes de brûlures de soleil.

ii) **Catégorie II**

Cette catégorie comprend les aubergines qui ne peuvent être classées dans la catégorie I mais correspondent aux 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
- de légère brûlure de soleil d'une surface totale ne dépassant pas 4 cm<sup>2</sup>
- des défauts cicatrisés d'épiderme d'une surface totale n'excédant 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.

i) Dans le cas de calibrage au diamètre, le diamètre minimal est fixé à :

- 40 mm pour les aubergines de forme allongée
- 70 mm pour les aubergines de forme globulaire.

L'écart entre la petite et la plus grosse pièce d'un même colis ne doit pas dépasser :

- 20 mm pour les aubergines de forme allongée
- 25 mm pour les aubergines de forme globulaire.

ii) Dans le cas de calibrage au poids, le poids minimal est fixé à 100 g. L'échelle suivante doit être respectée :

FFV-05: Aubergines

- 100 à 300 g, avec une différence maximale de 75 g entre l'aubergine la plus petite et la plus grosse contenues dans un même colis
- 300 à 500 g, avec une différence maximale de 100 g entre l'aubergine la plus petite et la plus grosse contenues dans un même colis
- au-dessus de 500 g, avec une différence maximale de 250 g entre l'aubergine la plus petite et la plus grosse contenues dans un même colis.

Le respect des échelles de calibrage est obligatoire pour la catégorie I. En outre, les aubergines de forme allongée doivent avoir une longueur minimale, hors pédoncule, de 80 mm.

Les dispositions concernant le calibrage ne s'appliquent pas aux produits miniatures<sup>1</sup>.

#### **IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES**

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

##### **A. Tolérances de qualité**

###### **i) Catégorie I**

10 pour cent en nombre ou en poids d'aubergines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie II ou exceptionnellement admises dans les tolérances de cette catégorie.

###### **ii) Catégorie II**

10 pour cent en nombre ou en poids d'aubergines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

---

<sup>1</sup> *Par produit miniature, on entend une variété ou un cultivar d'un légume, obtenu par des moyens de sélection des plantes et/ou des techniques culturales spéciales, à l'exclusion des légumes de variétés non miniatures n'ayant pas atteint leur plein développement ou d'un calibre insuffisant. Toutes les autres prescriptions de la norme doivent être remplies.*

**B. Tolérances de calibre**

- i) **Catégorie I**  
10 pour cent en nombre ou en poids d'aubergines répondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui qui est mentionné sur le colis.
- ii) **Catégorie II**  
10 pour cent en nombre ou en poids d'aubergines ne répondant pas au calibre minimal.

En tout état de cause, dans chaque catégorie, la tolérance ne peut porter sur des aubergines d'un diamètre inférieur de plus de 5 mm au diamètre minimal ou, pour le calibrage au poids sur des aubergines d'un poids inférieur à 90 g.

**V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION**

**A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des aubergines de même origine, variété ou type commercial, qualité, calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé) et sensiblement de même état de développement et de coloration. Les aubergines de forme allongée contenues dans un même colis doivent être de longueur suffisamment uniforme.

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

Les aubergines miniatures doivent être de taille raisonnablement uniforme. Elles peuvent être mélangées avec d'autres produits miniatures de types et d'origines différents.

**B. Conditionnement**

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

**VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE**

Chaque colis<sup>2</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

---

<sup>2</sup> *Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.*

FFV-05: Aubergines

**A. Identification**

Emballeur ) Nom et adresse ou identification  
et/ou ) symbolique délivrée ou reconnue  
Expéditeur ) par un service officiel<sup>3</sup>.

**B. Nature du produit**

- "Aubergines" si le contenu n'est pas visible de l'extérieur
- Nom de la variété (facultatif).

**C. Origine du produit**

- Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé :
  - soit par les diamètres minimal et maximal lorsqu'il s'agit du calibrage par le diamètre
  - soit par le poids minimal et maximal lorsqu'il s'agit du calibrage par le poids.
- Mini aubergines, baby aubergines, ou toute autre dénomination appropriée pour un produit miniature. Dans le cas où plusieurs types de produits miniatures sont mélangés dans le même emballage, la mention de tous les produits présents est obligatoire, ainsi que celle de leurs origines respectives.

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

Publiée 1970  
Révision 1993, 2000  
La norme CEE-ONU pour les aubergines  
fait l'objet d'une brochure interprétative du Régime de l'OCDE

---

<sup>3</sup> Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention "emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)" doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).