

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP16/FFV

ANNEXE III

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES AUBERGINES (à l'étape 5/8)

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
39^e Session
Rome, Italie, 27 juin – 1^{er} juillet 2016**

**RAPPORT DE LA 19^e SESSION DU
COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**

**Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero, Mexique,
5 – 9 octobre 2015**

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES AUBERGINES

(à l'étape 5/8)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales des aubergines issues du *Solanum melongena* L., de la famille des *Solanaceae* destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, 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 / ronde;
- Les aubergines de forme ovale

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**2.1 Caractéristiques minimales**

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

- entières;
- munies d'un calice et d'un pédoncule qui peuvent être légèrement endommagés;
- fermes;
- d'aspect frais;
- 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;
- exemptes de meurtrissures ou larges blessures cicatrisées;
- pratiquement exemptes de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- exemptes de dommages causés par de basses ou de hautes températures

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

- de supporter le transport et la manutention; et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

2.1.2 Caractéristiques de maturité

Les aubergines doivent être suffisamment développées sans que la chair ne soit fibreuse ou ligneuse et sans graines dures.

2.2 CLASSIFICATION

Les aubergines sont classées en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les aubergines classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent être fermes et présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Le pédoncule doit être intact et la chair parfaitement saine.

Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Les aubergines de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété 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:

- un léger défaut dans la forme et le développement;
- de légers défauts de coloration selon la variété;
- de légers défauts de l'épiderme, y compris des meurtrissures et/ou blessures cicatrisées à condition qu'ils n'altèrent pas la chair du fruit.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les aubergines qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les aubergines conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts dans la forme et le développement;
- défaut de coloration selon la variété;
- légères meurtrissures, et/ou légères blessures cicatrices et/ou légères brûlures par le soleil;
- légers défauts de l'épiderme sec à condition qu'ils n'altèrent pas la chair du fruit.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les aubergines peuvent être calibrées selon le diamètre, selon le poids ou selon le nombre ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur. Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre utilisé et la méthode utilisée.

La méthode suivante sert de modèle et peut être utilisée de façon facultative.

Le calibrage des aubergines est déterminé soit par le diamètre maximal de la section équatoriale (en mm) sur l'axe longitudinal, soit par le poids (en g).

a) Calibrage par diamètre: La différence entre les aubergines les plus petites et les plus grandes dans un même emballage ne doit pas dépasser:

- 20 mm pour les aubergines de forme allongée;
- 25 mm pour les aubergines de forme globulaire / ronde et ovale.

Les aubergines de 30 mm de diamètre ou plus petits ne sont pas couvertes par cette règle d'homogénéité.

b) Calibrage par poids: La différence entre les aubergines les plus petites et les plus grandes dans un même emballage ne doit pas dépasser:

- 10 g pour les aubergines entre 20-50 g;
- 20 g pour les aubergines entre 50-100 g;
- 75 g pour les aubergines entre 100-300 g;
- 100 g pour les aubergines entre 300-500 g;
- 250 g pour les aubergines de plus de 500 g.

L'homogénéité de calibrage est obligatoire pour la Catégorie Extra.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ**4.1.1 Catégorie « Extra »**

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des aubergines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie « Extra », mais conformes à celles de la catégorie I est autorisé. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des aubergines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie I, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisé. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des aubergines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales est autorisé. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage), 10 pour cent, en nombre ou en poids, des aubergines ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisé.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**5.1 HOMOGÉNÉITÉ**

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des aubergines de même origine, variété ou type commercial, qualité, couleur et calibre (en cas de calibrage). La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

Cependant, un mélange d'aubergines dont les types commerciaux sont nettement différentes peut être emballé dans le même emballage, à condition que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque type commercial considéré, quant à leur origine.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les aubergines doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être propres et d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires de manière à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de 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 aubergines doivent être conditionnées conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des aubergines. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE**6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL**

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial.

6.1.2 Origine du produit

Pays d'origine¹ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de variétés nettement différentes d'aubergines de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété correspondante.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)².

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit « aubergines », si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).

« Mélange d'aubergines », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange d'aubergines de types commerciaux nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les types commerciaux et la quantité de chaque produit contenus dans l'emballage doivent être indiquées.

6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de variétés nettement différentes d'aubergines de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété correspondante.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- calibre.

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

7.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

¹ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

² La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.