

C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



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



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME POUR LES AUBERGINES

CXS 330-2018

Adoptée en 2018.

1. CHAMP D'APPLICATION

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 suivants celui du conditionnement, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- Pour les fruits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », 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 sont pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales d'aubergine 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

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

3.1 Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, l'aubergine doit être:

- entière;
- munie d'un calice et d'un pédoncule qui peuvent être légèrement endommagés;
- ferme;
- d'aspect frais;
- saine, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propre, pratiquement exempte de matières étrangères visibles;
- exempte de meurtrissures ou larges blessures cicatrisées;
- pratiquement exempte de parasites (ravageurs)¹;
- pratiquement exempte d'attaques de parasites (ravageurs)¹;
- exempte d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempte d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- exempte de dommages causés par de basses ou de hautes températures

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.

3.1.1 Exigences de maturité

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

¹ Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) s'appliquent sans préjudice à la réglementation de protection des végétaux appliquée par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

3.2 Classification

Les aubergines sont classées en trois catégories, comme suit:

3.2.1 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 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.

3.2.2 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.

3.2.3 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 3.1 ci-dessus. Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que l'aubergine conserve ses 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.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les aubergines peuvent être calibrées selon le diamètre (à savoir le diamètre maximal de la section équatoriale sur l'axe longitudinal), selon le nombre, la longueur ou le poids, 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.

Pour assurer l'homogénéité de calibre, la gamme de calibre entre les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser:

- a) Pour le calibrage selon le diamètre:
 - 20 mm pour les aubergines de forme allongée;
 - 25 mm pour les aubergines de forme globulaire/ronde et ovale.
- b) Pour le calibrage selon le poids:
 - 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 la fourchette de calibre est obligatoire seulement pour la Catégorie Extra, non pour les aubergines ayant un diamètre égal ou inférieur à 30 mm.

5. 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. Les produits pour lesquels l'évaluation de conformité est refusée peuvent être autorisés à être calibrés/classés à nouveau et mis en conformité selon les *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).

5.1 Tolérances de qualité

5.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, d'aubergine 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.

5.1.2 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.

5.1.3 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.

5.2 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.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 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 du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

Cependant, un mélange d'aubergines dont les types commerciaux sont nettement différents 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.

6.2 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 d'un bon niveau de qualité, propres 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* (CXC 44-1995).

6.2.1 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.

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 Emballages destinés au consommateur final

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

7.1.1 Nom du produit

Chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui du type commercial.

7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine² et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de différents types commerciaux d'aubergines de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom du type commercial correspondant.

7.2 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.

7.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)³.

7.2.2 Nom du produit

Nom du produit « aubergines ». Nom 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 contenu dans l'emballage doivent être indiqués.

7.2.3 Origine du produit

Pays d'origine² et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

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

7.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé en :
 - diamètre minimal et maximal de la section équatoriale (en mm) sur l'axe longitudinal; ou
 - poids.

7.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)

8. CONTAMINANTS

8.1 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.

8.2 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* (CXS 193-1995).

9. HYGIÈNE

9.1 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* (CXC 1-1969), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

9.2 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* (CXG 21-1997).

² Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

³ 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 ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.