Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

►B ►M5 **RÈGLEMENT (CEE) N° 1292/81 DE LA COMMISSION**
du 12 mai 1981
fixant la norme de commercialisation pour les aubergines ◄

(JO L 129 du 15.5.1981, p. 38)

Modifié par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
►M1	Règlement (CEE) n° 1076/89 de la Commission du 26 avril 1989	L 114	14	27.4.1989
►M2	Règlement (CE) n° 888/97 de la Commission du 16 mai 1997	L 126	11	17.5.1997
►M3	Règlement (CE) n° 1135/2001 de la Commission du 8 juin 2001	L 154	9	9.6.2001
►M4	Règlement (CE) n° 46/2003 de la Commission du 10 janvier 2003	L 7	61	11.1.2003
►M5	Règlement (CE) n° 1757/2003 de la Commission du 3 octobre 2003	L 252	11	4.10.2003

Rectifié par:

►C1 Rectificatif, JO L 141 du 27.5.1981, p. 39 (1292/81)

▼B
▼M5

RÈGLEMENT (CEE) Nº 1292/81 DE LA COMMISSION
du 12 mai 1981
fixant la norme de commercialisation pour les aubergines

▼B

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) nº 1035/72 du Conseil, du 18 mai 1972, portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes ([1]), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) nº 1116/81 ([2]), et notamment son article 2 paragraphe 2,

considérant que l'annexe I du règlement (CEE) nº 1035/72, qui énumère les produits destinés à être livrés à l'état frais au consommateur et faisant l'objet de normes de qualité, a été complétée par le règlement (CEE) nº 1208/79 ([3]) et par le règlement (CEE) nº 1315/80 ([4]) qui y ajoutent, d'une part, les poireaux et, d'autre part, les aubergines et les courgettes;

considérant qu'il est dès lors nécessaire de fixer des normes de qualité pour ces produits;

considérant que les normes sont applicables à tous les stades de la commercialisation; que le transport sur une grande distance, le stockage d'une certaine durée ou les différentes manipulations auxquelles les produits sont soumis peuvent entraîner certaines altérations dues à l'évolution biologique de ces produits ou à leur caractère plus ou moins périssable; qu'il y a donc lieu de tenir compte de ces altérations dans l'application des normes aux stades de la commercialisation qui suivent le stade de l'expédition;

considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des fruits et légumes,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

1. ►M5 La norme de commercialisation applicable aux aubergines relevant du code NC 0709 30 00 figure à l'annexe. ◄

2. Ces normes s'appliquent à tous les stades de la commercialisation, dans les conditions prévues par le règlement (CEE) nº 1035/72.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'expédition, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions des normes:

— 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.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Il est applicable:

▼M1

▼B

— à partir du 1er juillet 1981 en ce qui concerne les aubergines et les courgettes.

([1]) JO nº L 118 du 20. 5. 1972, p. 1.
([2]) JO nº L 118 du 30. 4. 1981, p. 1.
([3]) JO nº L 153 du 21. 6. 1979, p. 1.
([4]) JO nº L 134 du 31. 5. 1980, p. 20.

▼B

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

▼M1

▼M5

ANNEXE

NORME POUR LES AUBERGINES

▼B

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les aubergines, fruits des variétés (cultivars) issues du *Solanum melongena L. var. esculentum,* ►C1 *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 QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les aubergines 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,

— d'aspect frais,

— fermes,

— saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,

— propres, pratiquement exemptes de matière étrangère visible,

— munies du calice et du pédoncule, qui peuvent être légèrement endommagés,

— parvenues à un stade de développement suffisant, sans que leur chair soit fibreuse ou ligneuse et sans développement excessif des graines (sous réserve des dispositions particulières admises pour la catégorie III),

— exemptes d'humidité extérieure anormale,

— exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les aubergines doivent présenter un développement et un état 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 I*

Les aubergines classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité et présenter les caractéristiques du type variétal. Elles doivent être aussi pratiquement exemptes de brûlures de soleil. Elles peuvent toutefois comporter les défauts suivants, à condition que ceux-ci ne nuisent ni à l'aspect général, ni à la qualité, ni à la conservation, ni à la présentation du produit:

— léger défaut de forme,

— légère décoloration de leur base,

— légères meurtrissures et/ou légères blessures cicatrisées d'une surface totale ne dépassant pas 3 centimètres carrés.

ii) *Catégorie II*

Cette catégorie comporte les aubergines qui ne peuvent être classées dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies. À condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité et de présentation, elles peuvent présenter:

— des défauts de forme,

▼B

— des défauts de coloration,

— de légères brûlures de soleil d'une surface ne dépassant pas 4 centimètres carrés,

— des défauts cicatrisés d'épiderme d'une surface n'excédant pas 4 centimètres carrés.

▼M2

▼B

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage est déterminé:

— soit par le diamètre maximal de la section équatoriale à l'axe longitudinal,

— soit par le poids.

A. **Dans le cas de calibrage au diamètre,** le diamètre minimal est fixé à 40 millimètres pour les aubergines de forme allongée et à 70 millimètres pour les aubergines de forme globulaire.

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

— 20 millimètres pour les aubergines de forme allongée,

— 25 millimètres pour les aubergines de forme globulaire.

B. **Dans le cas de calibrage au poids,** le poids minimal est fixé à 100 grammes. L'échelle suivante doit être respectée:

— 100 à 300 grammes, avec une différence maximale de 75 grammes entre l'aubergine la plus petite et la plus grosse contenues dans un même colis,

— 300 à 500 grammes, avec une différence maximale de 100 grammes entre l'aubergine la plus petite et la plus grosse contenues dans un même colis,

— au-dessus de 500 grammes, avec une différence maximale de 250 grammes 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 millimètres.

▼M3

Les dispositions concernant le calibrage ne s'appliquent pas aux produits miniatures ([1]).

▼B

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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*

Dix 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*

Dix pour cent en nombre ou en poids d'aubergines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exception des produits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées, de crevasses non cicatrisées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

([1]) Par «produit miniature», on entend une variété ou un cultivar d'aubergines, obtenu par des moyens de sélection des plantes et/ou des techniques culturales spéciales, à l'exclusion des aubergines 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.

▼M2

———————

▼B

B. **Tolérances de calibre**

i) *Catégorie I*

Dix 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* ►M2 ——————— ◄

Dix pour cent en nombre ou en poids d'aubergines ne répondant pas au calibre minimal.

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

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. **Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des aubergines de même origine, type commercial, qualité et 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.

▼M2

———————

▼B

Les aubergines de forme allongée contenues dans un même colis doivent être de longueur suffisamment uniforme.

▼M3

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

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

▼M4

Par dérogation aux dispositions précédentes du présent point, les produits couverts par le présent règlement peuvent être mélangés, dans des emballages de vente d'un poids net inférieur à trois kilos, avec des fruits et légumes frais d'espèces différentes, dans les conditions prévues au règlement (CE) nº 48/2003 de la Commission ([1]).

▼B

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 doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

A. **Identification**

▼M2

Emballeur et/ou expéditeur: Nom et adresse ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel. Toutefois, lorsqu'un code (iden-

([1]) JO L 7 du 11.1.2003, p. 65.

▼M2

tification symbolique) est utilisé, la mention «emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

▼B

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 les poids minimal et maximal lorsqu'il s'agit du calibrage par le poids.

▼M3

— le cas échéant, «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.

▼B

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

▼M5