

AUBERGINES
REGLEMENT CEE N° 1292/81 (JOCE DU 15.05.81)

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
	<ul style="list-style-type: none"> - entières - d'aspect frais - fermes - saines - propres - munies du calice et pédoncule - suffisamment développées - exemptes d'humidité et odeur ou saveur étrangères 	
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
forme	léger défaut admis	défaut de forme
coloration	légère décoloration de base	défaut de coloration
meurtrissures	légères meurtrissures	maximum (4 cm ²)
blessures cicatrisées	légères (3 cm ²)	défauts cicatrisés (4 cm ²)
brulûres de soleil	pratiquement exemptes	légères (4 cm ²)
III - CALIBRAGE (diamètre ou poids)		
diamètre minimal	forme allongée : 40 mm	
homogénéité	forme globulaire : 70 mm	
	forme allongée : 20 mm	
poids minimal	100 g	100 g
échelles et homogénéité	Obligatoire	Facultatif
longueur mini	100/300 g (75 g) 300/500 g (100 g) 500 g et + (250 g) 80 mm (aubergines de forme allongée)	
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)		
Qualité	10 %	10 %
Calibre	10 %	10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION		
Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine - type commercial - qualité - calibre - développement - coloration - protection convenable du produit - papiers neufs et non nocifs - colis exempts de corps étranger 	
Conditionnement		
VI - MARQUAGE		
Identification	Oui	Oui
Nature produit	Si non visible	Si non visible
Origine	Oui	Oui
Catégorie	Oui	Oui
Calibre	Oui	Oui