

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

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