

NORMES DE CLASSIFICATION ET DE QUALITÉ

Description vulgarisée

Pommes Qualité Québec et Pompouce

NE SONT PAS TOLÉRÉS LES DÉFAUTS SUIVANTS :

FERMETÉ

À l'entrée au poste d'emballage

- McIntosh et Cortland : Inférieure à 12,5 livres
- Empire et Spartan : Inférieure à 13,5 livres
- autres variétés tardives

Après emballage

- McIntosh et Cortland : Inférieure à 12 livres
- Empire et Spartan : Inférieure à 13 livres
- autres variétés tardives

POURRITURE

- Toute pourriture molle.

COLORATION

- Colorimètre d'Agriculture Canada :
 - Spartan : intensité 6
 - Autres variétés : intensité 3
- Superficie colorée :
 - Honeycrisp : rouge ou rouge rayé couvre au moins 50 % de la superficie du fruit
 - Autres variétés : rouge ou rouge rayé couvre au moins 30 % de la superficie du fruit

MEURTRISSURES : Toutes meurtrissures qui sont :

- Molles;
- Mesurent chacune plus de ½ pouce de diamètre (12,7 mm); ou
- Couvrent une surface globale dont le diamètre mesure plus de 1 pouce (25,4 mm) par pomme.

PERFORATIONS DE L'ÉPIDERME : Toutes les perforations de l'épiderme suivantes :

Traces d'ongles :

Dès qu'elles perforent l'épiderme ou qu'elles altèrent sensiblement l'apparence.

Ruptures près du pédoncule :

Lorsque le pédoncule est arraché et que cela crée une ouverture au niveau de l'épiderme.

Fentes ou gerçures de la cavité pédonculaires ou apicale :

Tout défaut mal cicatrisé ou affectant une longueur globale de plus de ¼ pouce. Un tel défaut ne doit jamais se retrouver à l'extérieur des cuvettes, peu importe sa longueur ou son degré de cicatrisation.

Trous de queue :

Pour les pommes logées dans les **CAISSES**, les **PLATEAUX** ou les **EMBALLAGES CLOISONNÉS** :

- a) mesurent chacune plus de $\frac{3}{16}$ de pouce (5 mm) de diamètre ou
- b) sont en nombre supérieur à une par pomme;
- c) sont présentes sur plus de 15% des pommes dans le lot.

Pour les pommes logées en **SACS** (cellos) :

- a) mesurent chacune plus de $\frac{3}{16}$ de pouce (5 mm) de diamètre; ou
- b) sont en nombre supérieur à une par pomme;
- c) sont présentes sur plus de 20 % des pommes dans le lot.

AVARIES CAUSÉES PAR LA GRÊLE qui :

- ont rompu l'épiderme;
 - couvrent en surface une superficie globale de plus de ½ pouce (12,7 mm) de diamètre par pomme sans en altérer sensiblement l'apparence; (1)
 - ont provoqué l'affaissement manifeste des parties atteintes par une dépression de plus de $\frac{1}{8}$ de pouce (3,17 mm) de profondeur.
- (1) *GUIDE : L'apparence de la pomme est sensiblement altérée lorsqu'une décoloration ou une cicatrice de plus de ¼ de pouce (6,35 mm) est évidente sur le côté rouge du fruit.*

BLESSURES D'INSECTES : Les pommes doivent être exemptes :

D'insectes et de larves d'insectes;

Dommages en surface :

- de blessures qui pénètrent sous l'épiderme;
- de blessures qui ont déformé la pomme;
- de blessures qui ne sont pas cicatrisées complètement et qui ne sont pas lisses; ou
- qui couvrent une surface globale de plus de ¼ de pouce (6,35 mm) de diamètre par pomme;

De piqûres :

- Perforations dont le diamètre excède $\frac{1}{8}$ de pouce (3,175 mm) (incluant la décoloration externe), ou
- Perforations en nombre supérieur à 2 par fruit
- Toute piqûre ne doit pas excéder $\frac{3}{8}$ de pouce (9,525 mm) de profondeur.

ÉCHAUDURE

- Toute échaudure couvrant une surface de plus de **15 %** par pomme; ou
- Sur plus de **15 %** des pommes dans le lot.

TAVELURE

- Toute tavelure qui couvre une superficie globale dont le diamètre mesure plus de **¼ de pouce (6,35 mm)** par pomme.

TAVELURE MOUCHETÉE

- Toute pomme qui est atteinte de tavelure mouchetée.
N.B. Une tache unique sur une pomme ne peut être considérée comme de la tavelure mouchetée.

NE SONT PAS TOLÉRÉS LES DÉFAUTS SUIVANTS :

MALFORMATION : tous les fruits qui ne sont pas lisses et passablement bien formés :

- Les pommes doivent avoir la forme caractéristique de la variété parvenue à pleine maturité. Ceci signifie donc :
 - au moins la moitié du fruit est bien formée;
 - l'autre moitié est au plus de forme légèrement déviante mais ne compromettant pas l'apparence du fruit;
 - il n'y a pas plus d'un type de malformation par fruit.
- La cuvette pédonculaire peut être remplie, pourvu que le fruit n'ait pas un autre défaut de forme.

FROTTEMENT DE RAMEAUX

- Tout dommage causé par le frottement de rameaux qui rend la surface molle;
- Qui occasionne un affaissement de la surface ou qui couvre une superficie globale de plus de **1/2 pouce (12,7 mm)** de diamètre par pomme.

ROUSSISSURE

- **Rugueux :** lorsqu'il s'étend dans la cuvette apicale ou dans la cuvette pédonculaire et qu'il est facilement apparent et altère sensiblement l'apparence de la pomme ou lorsqu'il s'étend au-delà de la cuvette apicale ou de la cuvette pédonculaire et couvre une superficie globale supérieure à **¼ pouce (6,35 mm)** par pomme.
- **Légèrement rugueux :** qui s'étend au-delà de la cuvette pédonculaire ou de la cuvette apicale et qui est légèrement rugueux et couvre une superficie globale dont le diamètre mesure plus de **½ pouce (12,7 mm)** par pomme.
- **Lisse :** qui s'étend au-delà de la cuvette pédonculaire ou de la cuvette apicale et qui est **lisse et continu** et couvre plus de **10 %** de la superficie de la pomme ou qui est **lisse et réticulaire** et couvre plus de **25 %** de la superficie de la pomme.

TACHE AMÈRE

- Toute tache amère.

AUTRES DÉFAUTS

- Tout défaut qui altère sensiblement l'apparence de la pomme, sa comestibilité ou son aptitude au transport.

PÉDONCULE – VARIÉTÉ HONEYCRISP

- Le pédoncule de la pomme de variété Honeycrisp ne doit pas dépasser la cuvette pédonculaire.

CALIBRE

a) calibre minimum :

- Honeycrisp : **2¾** pouces (70 mm)
- **McIntosh, Spartan et Empire : 2½** pouces (63,5 mm)
- Cortland et autres variétés: **2½** pouces (63,5 mm)

b) emballages en cellules ou en plateaux (d'après le nombre) : pour toutes variétés de pommes :

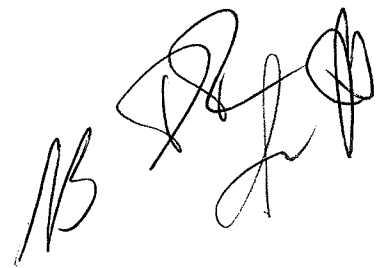
- calibre de 100 pommes par caisse ou calibre plus élevé (ex : 100, 96) : les pommes ne doivent pas varier de plus de **5/16** de pouce (7,93 mm) en diamètre dans un même emballage; ou
- calibre inférieur à 100 pommes par caisse (ex : 113, 120, 125, 140) : les pommes ne doivent pas varier de plus de **¼** de pouce (6,35 mm) en diamètre dans un même emballage.
- Les pommes doivent respecter le calibre déclaré sur la boîte et pour lequel la boîte a été conçue.

c) emballages en sacs : pour toutes les variétés

- les pommes ne doivent pas varier de plus de **½** pouce (12,7 mm) en diamètre dans un même sac.

d) pommes destinées aux CPE sous la marque Pompouce :

- Paulared, Gala et Cortland : **2¼** pouces (57,1 mm) à **2½** pouces (63,5 mm)
- McIntosh, Spartan et Empire : **2¼** pouces (57,1 mm) à **2½** pouces (63,5 mm)



TOLÉRANCES GÉNÉRALES :

On considère que les normes de qualité sont respectées si, au plus :

- a) 5 % (en nombre) des pommes d'un lot sont d'un calibre inférieur à la grosseur prescrite;
- b) 5 % (au nombre) des pommes d'un lot sont d'un calibre supérieur à la grosseur prescrite;
- c) 15 % du nombre de pommes dépassent l'écart maximal de grosseur autorisée, suite à l'inspection des emballages d'un lot de pommes en rangées (plateaux ou cellules)
- d) 2 % (au nombre) des pommes d'un lot sont atteintes de pourriture;
- e) 5 % (au nombre) des pommes d'un lot ont le même défaut de catégorie; ou
- f) 10 % (au nombre) des pommes d'un lot ont des défauts de catégorie autres que ceux qui s'appliquent au calibre (a,b,c) mais y compris ceux mentionnés aux deux alinéas précédents (d et e).

POINTS DE DÉMÉRITE :

En regard des tolérances générales précédentes, et pour l'ensemble des variétés visées, des points de démérite seront signifiés à l'emballleur lorsqu'il outrepassera les tolérances et conditions de qualité présentées à l'annexe C : Conditions d'allocation des Points de Démérite.

