

## ANNEXE A3

<b>CRITÈRES DE QUALITÉ DES POMMES DE CATÉGORIE « CANADA COMMERCIALES »</b>	
<b>Généralité</b>	<b>Catégorie</b>
Variété	Toutes
Format	Varié
Contenant	Tous les formats
Fermeté	<b>Maximum : inférieure au seuil de fermeté</b> de PQQ à la sortie du poste d'emballage si les pommes respectent les critères de qualité de la catégorie PQQ <b>Minimum : 10 lb et plus à la sortie du poste d'emballage</b>
Calibre minimal	2 3/8 pouces (60 mm)
<b>Défauts et tolérances maximales</b>	
Meurtrissures (molles et légères)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Meurtrissures qui sont molles ;</li> <li>· Couvrent une superficie globale dont le diamètre mesure plus de 1 1/2 po (38,1 mm) par pomme</li> </ul>
<b>PROPRETÉ</b> (cleanliness)	Les pommes doivent être propres, c'est-à-dire que leur apparence doit être « exemptes de saleté, de poussière, de résidus de pulvérisations, de marques laissées par la cire ou d'autres matières étrangères.
Dégâts d'insectes	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Exempte de larves d'insectes ;</li> <li>· Blessures qui ne sont pas cicatrisées complètement et ne sont pas lisses ;</li> <li>· <u>Blessures qui pénètrent sous l'épiderme ;</u></li> <li>· <u>Blessures qui se sont cicatrisées complètement</u> et elles sont lisses, mais qui couvrent une superficie globale de plus de 5 % de la pomme</li> </ul>
Tavelure	Toute tavelure qui couvre une superficie globale dont le diamètre mesure plus de 3/4 pouces (19,1 mm) par pomme
Malformation	<b>Pas trop mal formé</b> : Les pommes de la catégorie « Pommes Commerciales » peuvent avoir une forme plus irrégulière que les pommes devant être passablement bien formées, mais le défaut de forme ne doit pas altérer leur apparence. La cuvette pédonculaire du fruit peut être remplie et même faire des saillies, pourvue qu'elle ne risque pas de se détacher à l'impact.
Coloration <b>(colorimètre)</b>	Selon les chartes de coloration PPQ : Spartan intensité 3 / autres : intensité 2
Coloration <b>(superficie colorée)</b>	Toutes les variétés 15 %
Grêle	Toutes blessures qui : <ul style="list-style-type: none"> <li>· N'ont pas rompu l'épiderme, mais couvrent globalement plus de 3/4 pouce (19,1 mm) ;</li> <li>· Ont rompu l'épiderme et ne sont pas cicatrisées;</li> <li>· Ont rompu l'épiderme et se sont cicatrisées, mais couvrent globalement 1/4 pouce (6,35 mm) ;</li> <li>· Ont provoqué l'affaissement ou altéré l'apparence de plus de 1/8 pouce (3,17 mm) de profondeur et/ou une décoloration de plus de 1/4 pouce (6,35 mm) de diamètre.</li> </ul>
Taches amères	Aucune tache
Brunissement du cœur (Core Flush)	Si le brunissement se présente sous la forme d'une ligne plutôt que d'une tache, on peut considérer le fruit atteint comme acceptable. Toutefois, cette ligne doit être brun pâle et ne pas avoir plus de 1/16 de pouce (1,59 mm) de largeur. Utiliser une règle pour prendre une mesure précise.
Roussissement rugueux (Russeting Rough)	On rapporte la présence de roussissement rugueux si le défaut altère l'apparence de la pomme à un degré plus élevé que le montant maximum exigé pour le roussissement lisse et continue.

Roussissement légèrement rugueux ( <i>Russeting Slightly Rough</i> )	On rapporte la présence de roussissement légèrement rugueux si le défaut altère l'apparence de la pomme à un degré plus élevé que le montant maximum exigé pour le roussissement lisse et continue.
Roussissement lisse ( <i>Russeting Smooth</i> )	Le roussissement est lisse et continue et couvre une superficie globale qui dépasse la moitié de la superficie de la pomme y compris la cuvette pédonculaire et la cuvette apicale.
Éraflure (ou décoloration brune de l'épiderme) ( <i>scuffing</i> )	Couvre une superficie globale de plus de 5 % de la surface de la pomme
Perforation ( <i>Skin Punctures</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Le diamètre de chaque perforation ne doit pas mesurer plus de 3/16 de pouce (5 mm);</li> <li>· Il n'y a pas plus de deux perforations par pomme;</li> <li>· Pas plus de 20 % des pommes comptées dans le lot présentent des perforations (<b>variétés fermes</b>)</li> <li>· Pas plus de 30 % des pommes comptées dans le lot présentent des perforations (<b>variétés semi-fermes</b>)</li> </ul>
Rupture de l'épiderme près du pédoncule ( <i>Skin Broken at Stem</i> )	Aucune exigence
Insolation et brûlure causées par le soleil ( <i>Sunscald and Sunburn</i> )	<p><u>On signale la présence de ce défaut si :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Ce défaut rend la partie affectée molle ou cause des ampoules ou des fendillements de l'épiderme.</li> </ul> <p>OU</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Ce défaut ne se fond pas avec la coloration normale de la pomme et couvre plus de 10 % de la surface de la pomme.</li> </ul>
Taches causées par la sécheresse et taches liégées ( <i>Drought Spot and Cork Spot</i> )	Signaler les défauts lorsqu'il y a plus de trois taches, ou lorsque les défauts couvrent une superficie globale dont le diamètre mesure plus de ½ pouce (12,7 mm) ou lorsque les lésions sont sensiblement déprimées ou décolorées
Brûlures causées par les pulvérisations ( <i>Spray Burn</i> )	<p><u>On signale la présence de ce défaut si :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Ce défaut rend la partie affectée molle ou cause des ampoules ou des fendillements de l'épiderme.</li> </ul> <p>OU</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Ce défaut ne se fond pas avec la coloration normale de la pomme et couvre plus de 10 % de la surface de la pomme.</li> </ul>
Échaudure d'entreposage ( <i>Storage Scald</i> )	On signale la présence de ce défaut si les pommes de cette catégorie doivent être exemptes d'échaudure d'entrepôt sur plus de 25 % de la superficie de la pomme.
Échaudure molle ( <i>Soft Scald</i> )	On doit signaler la présence d'échaudure molle, quelle qu'en soit la gravité, <b>pour toutes les catégories.</b>
Domages causés par le gel ( <i>Freezing Injury</i> )	On doit signaler tous dommages causés par le gel <b>pour toutes les catégories</b> de pommes.
Blettiement interne ( <i>Internal Breakdown</i> )	On doit signaler la présence de blettiement interne, quelle qu'en soit la gravité, <b>pour toutes les catégories de pommes.</b>
Taches de Jonathan ( <i>Jonathan Spot</i> )	<p><u>On signale la présence de ce défaut si :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Ce défaut cause une grave dépression ou une grave décoloration de la partie atteinte;</li> <li>· S'il y a un nombre supérieur à trois taches par pomme;</li> </ul>
Frottement des rameaux ( <i>Limb Rub</i> )	Tout frottement qui rend la surface molle; Qui couvre plus de 5% de la surface.

Tavelure mouchetée ( <i>Pinpoint Scab</i> )	Toutes tavelures mouchetées qui couvrent une superficie globale dont le diamètre mesure plus de ½ pouce (12,7 mm) par pomme.
Fentes ou gerçure dans la cavité pédonculaire ou apicale ( <i>Cracks, Stem and Calyx</i> )	Bien cicatrisé et touche une longueur globale qui dépasse ½ pouce (12,7 mm).
Cœur aqueux ( <i>Watercore</i> )	On doit signaler en tout temps la présence de ce défaut si : · La maladie est visible à la surface de la pomme sans qu'on ait besoin de la couper. La pomme est décolorée.  On doit signaler la présence de ce défaut après le 31 janvier suivant leur année de récolte si : <ul style="list-style-type: none"> <li>• La maladie est présente autour du cœur et jusqu'à la partie circulaire formée par les faisceaux fibrovasculaires.</li> <li>• La maladie encercle les faisceaux fibrovasculaires, lorsque les parties atteintes entourant trois faisceaux fibrovasculaires adjacents ou plus se rencontrent ou s'unissent.</li> </ul>
<b>Tolérances générales</b>	
Calibre inférieur	5%
<b>Total des défauts de catégorie</b>	10%
Pourriture	2%
Même défaut de catégorie	5%