



Agents autorisés

Membres du conseil d'administration des PPQ
Association des emballeurs de pommes du Québec
Association québécoise des fruits et légumes
Coordonnateur Table filière pomme

Représentants des chaînes

Loblaws, Provigo, Maxi et Maxi & Cie
Metro
Sobey's

19 avril 2018

BRUNISSEMENT VASCULAIRE – UN EFFORT DE DÉPISTAGE À PRÉVOIR

Le brunissement vasculaire (BV) a été observé de manière occasionnelle lors de visites des inspecteurs de Gestion Qualiterra depuis février dernier chez quelques emballeurs de pommes. Ce problème de qualité découle des conditions météorologiques de l'été dernier. Il n'est pas perceptible à l'œil et il nécessite qu'on coupe des pommes pour le dépister. Pour les semaines à venir, il s'avère impossible de prédire si le brunissement vasculaire va se stabiliser ou s'intensifier.

Il est recommandé de procéder au dépistage systématique du BV sur tous les lots de pommes transigés par les emballeurs afin de minimiser le risque de commercialiser des pommes affectées par ce problème de qualité. Le protocole suivant s'applique lors de l'achat des pommes, à la sortie des entrepôts ou juste avant l'emballage.

Dépistage du BV : Marche à suivre

À la réception ou avant l'emballage des lots :

1. Échantillonner un minimum de 30 pommes au hasard dans le lot et les couper en deux.
2. En vous référant à la photographie suivante, repérer les stades d'évolution du BV de 1 à 4.
3. Si le brunissement vasculaire est présent sur 2 des 30 pommes, doubler l'échantillon pour une évaluation plus précise.
4. Interprétation des résultats :
 - Stade 1 : Sans gravité et toléré.
 - Stade 2 : Altère sensiblement l'apparence interne des pommes.
 - Stade 3 et 4 : Altèrent gravement l'apparence interne des pommes.
5. Limite critique (% de pommes affectées) : Pour les lots emballés, les inspecteurs de gestion Qualiterra comptabilisent ce défaut à partir du stade 2 et émettent des points de démerite lorsque plus de 5 % des pommes échantillonnées sont affectées. (5 points entre 5,01 % et 10,0 %, 10 points entre 10,01 % et 20 %.

1



2



3



4



Source : Gestion Qualiterra