

ANNEXE A

CRITÈRES DE QUALITÉ ET D'EMBALLAGE DES CATÉGORIES POMMES QUALITÉ QUÉBEC ET POMPOUCE	
FERMETÉ (firmness)	À l'arrivée au poste d'emballage : <input type="checkbox"/> McIntosh et Cortland et autres variétés tardives (supérieur à 12,5 livres) <input type="checkbox"/> Empire et Spartan (supérieur à 13,5 livres)
	Après l'emballage : <input type="checkbox"/> McIntosh et Cortland et autres variétés tardives (supérieur à 12 livres) <input type="checkbox"/> Empire et Spartan (supérieur à 13 livres)
CALIBRE (size)	Calibre minimum : <input type="checkbox"/> Honeycrisp : 2 ¾ pouces (70 mm) pour la pomme destinée en cellule et 2 ½ pouces (63,5 mm) pour la pomme destinée en sac <input type="checkbox"/> McIntosh, Spartan et Empire : 2 ¾ pouces (60,3 mm) <input type="checkbox"/> Cortland et autres variétés : 2 ¾ pouces (60,3 mm)
	Emballages en cellules ou en plateaux (d'après le nombre) pour toutes variétés de pommes : <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 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. <input type="checkbox"/> Les pommes doivent respecter le calibre déclaré sur la boîte et pour lequel la boîte a été conçue.
	Emballages en sacs : pour toutes les variétés : <input type="checkbox"/> Les pommes ne doivent pas varier de plus de ½ pouce (12,7 mm) en diamètre dans un même sac.
CALIBRE POMPOUCE (size)	Pommes destinées aux CPE sous la marque Pompouce : <input type="checkbox"/> 2 ¼ pouces (57,1 mm) à 2 ½ pouces (63,5 mm).
VARIÉTÉS DE POMMES POMPOUCE (apple varieties)	<input type="checkbox"/> Paulared, Gala, Cortland, McIntosh, Spartan et Empire.
NE SONT PAS TOLÉRÉS LES DÉFAUTS SUIVANTS	
MEURTRISSIONS (MOLLES ET LÉGÈRES) (Bruises – soft and hard)	Toutes meurtrissures qui sont : <input type="checkbox"/> Molles; <input type="checkbox"/> Mesurent chacune plus de ½ pouce de diamètre (12,7 mm); ou <input type="checkbox"/> Couvrent une surface globale dont le diamètre mesure plus de 1 pouce (25,4 mm) par pomme.
PROPRETÉ (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 (insect injury)	Les pommes doivent être exemptes : D'insectes et de larves d'insectes.
	Dommages en surface : <input type="checkbox"/> De blessures qui pénètrent sous l'épiderme; <input type="checkbox"/> De blessures qui ont déformé la pomme; <input type="checkbox"/> De blessures qui ne sont pas cicatrisées complètement et qui ne sont pas lisses; ou <input type="checkbox"/> qui couvrent une surface globale de plus de ¼ de pouce (6,35 mm) de diamètre par pomme.
	De piqûres : <input type="checkbox"/> Perforations dont le diamètre excède ⅓ de pouce (3,175 mm) (incluant la décoloration externe), ou <input type="checkbox"/> Perforations en nombre supérieur à 2 par fruit. <input type="checkbox"/> Toute piqûre ne doit pas excéder ¾ de pouce (9,525 mm) de profondeur.

POURRITURE (decay)	Toute pourriture molle.
MOISSURE BLANCHE OU DE COULEUR PÂLE (White or pale mold)	La présence d'une moisissure blanche ou grise pâle dans la cuvette pédonculaire ou la cuvette apicale d'une pomme, n'est pas considérée, ni au point d'expédition, ni au point d'arrivée. Si la moisissure dépasse le bord des cavités, les normes sur les moisissures de couleur foncée seront appliquées.
MOISSURE NOIRE OU DE COULEUR FONCÉE (black or dark mold)	Ce genre de moisissure ne doit pas couvrir une superficie globale dont le diamètre mesure plus de ½ pouce (12,7 mm) par pomme.

MOISSURE DANS LE CŒUR DE LA POMME (core mold)	Rapporter lorsque la moisissure est de couleur foncée ou noire et affecte plus de la moitié du cœur de la pomme.
TAVELURE (scab)	Toute tavelure qui couvre une superficie globale dont le diamètre mesure plus de ¼ de pouce (6,35 mm) par pomme.
TAVELURE MOUCHETÉE (Pinpoint Scab)	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.
MALFORMATION (imperfect)	<p>Tous les fruits qui ne sont pas lisses et passablement bien formés :</p> <p>Les pommes doivent avoir la forme caractéristique de la variété parvenue à pleine maturité. Ceci signifie donc :</p> <ul style="list-style-type: none"> □ 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.
COLORATION (colorimètre) (color)	<p>Selon les chartes de coloration PPQ :</p> <ul style="list-style-type: none"> □ Spartan : intensité 6 □ Autres variétés : intensité 3 <p>Superficie colorée :</p> <ul style="list-style-type: none"> □ 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.
GRÈLE (hail)	<p>AVARIES CAUSÉES PAR LA GRÈLE qui :</p> <ul style="list-style-type: none"> □ 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 ¼ de pouce (3,17 mm) de profondeur. <p>⁽¹⁾ <i>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.</i></p>
TACHES AMÈRES (bitter pit)	Toute tache amère.
TACHETURES CLOQUÉES (Blister spot)	Est en nombre supérieur à 5 par pomme.
BRUNISSEMENT DU CŒUR (Core Flush)	Le brunissement du cœur doit être signalé comme dommage. 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 brune pâle et ne pas avoir plus de 1/16 de pouce (1,59 mm) de largeur. Utiliser une règle pour prendre une mesure précise.
ROUSSISSURE (Russeting)	<p>Rugueuse : lorsqu'elle s'étend dans la cuvette apicale ou dans la cuvette pédonculaire et qu'elle est facilement apparente et altère sensiblement l'apparence de la pomme ou lorsqu'elle 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.</p> <p>Légèrement rugueuse : qui s'étend au-delà de la cuvette pédonculaire ou de la cuvette apicale et qui est légèrement rugueuse et couvre une superficie globale dont le diamètre mesure plus de ½ pouce (12,7 mm) par pomme.</p>

	Lisse : qui s'étend au-delà de la cuvette pédonculaire ou de la cuvette apicale et qui est lisse et continue 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.
ÉRAFLURE (Scuffing)	On doit signaler la présence de ces défauts, conformément aux exigences suivantes : <input type="checkbox"/> Couvre une superficie globale dont le diamètre mesure plus de ½ pouce (12,7 mm).
PERFORATION (Skin punctures)	Traces d'ongles : <input type="checkbox"/> Dès qu'elles perforent l'épiderme ou qu'elles altèrent sensiblement l'apparence.
	Ruptures près du pédoncule : <input type="checkbox"/> 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 : <input type="checkbox"/> 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 : <input type="checkbox"/> Mesurent chacune plus de 3/16 de pouce (5 mm) de diamètre ou <input type="checkbox"/> Sont en nombre supérieur à une par pomme; <input type="checkbox"/> Sont présentes sur plus de 15 % des pommes dans le lot.

	Pour les pommes logées en SACS (cellos) : <input type="checkbox"/> Mesurent chacune plus de 3/16 de pouce (5 mm) de diamètre; ou <input type="checkbox"/> Sont en nombre supérieur à une par pomme; <input type="checkbox"/> Sont présentes sur plus de 20 % des pommes dans le lot.
INSOLATION ET BRÛLURES CAUSÉES PAR LE SOLEIL (Sunscauld & Sunburn)	On doit signaler la présence de ces défauts, conformément aux exigences suivantes : <input type="checkbox"/> Toute insolation ou brûlures causées par le soleil rendent la partie affectée de la pomme, molle ou ont causé des ampoules ou des fendillements de l'épiderme; <input type="checkbox"/> Les dommages attribuables à l'insolation ou les brûlures causées par le soleil sont acceptables uniquement s'ils se fondent avec la coloration normale de la pomme.
TACHES CAUSÉES PAR LA SÉCHERESSE ET TACHES LIÉGÉES (Drought Spot and Cork Spot)	Doivent être exemptes de ces défauts.
BRÛLURES CAUSÉES PAR LES PULVÉRISATIONS (Spray Burn)	Doivent être exemptes de ces défauts.
ÉCHAUDURE D'ENTREPOSAGE (Storage Scald)	<input type="checkbox"/> Toute échaudure couvrant une surface de plus de 10 % par pomme; ou <input type="checkbox"/> Sur plus de 15 % des pommes dans le lot.
ÉCHAUDURE MOLLE (Soft scald)	On doit signaler la présence d'échaudure molle, quelle qu'en soit la gravité.
DOMMAGES CAUSÉS PAR LE GEL (Freezing injury)	On doit signaler tous dommages causés par le gel.
BRUNISSEMENT VASCULAIRE (Internal breakdown)	<input type="checkbox"/> Selon la procédure d'inspection pour le brunissement vasculaire des PPQ en vigueur. <input type="checkbox"/> On doit signaler la présence de blettiement interne, quelle qu'en soit la gravité.
TACHES DE JONATHAN (Jonathan Spot)	Doivent être exemptes de taches de Jonathan.
FROTTEMENT DES RAMEAUX (Limb rub)	Tout dommage causé par le frottement de rameaux qui rend la surface molle : <input type="checkbox"/> Qui occasionne un affaissement de la surface ou qui couvre une superficie globale de plus de ½ pouce (12,7 mm) de diamètre par pomme.

FENTES OU GERÇURE DANS LA CAVITÉ PÉDONCULAIRE OU APICALE (Crack, Stem and Calyx)	<p>☐ Bien cicatrisé et touche une longueur globale qui dépasse ¼ de pouce (6,35 mm).</p>
CŒUR AQUEUX (Watercore)	<p>On doit signaler en tout temps la présence de ce défaut conformément aux exigences suivantes si :</p> <p>☐ La maladie est visible à la surface de la pomme sans qu'on ait besoin de la couper. ☐ La pomme est décolorée.</p>
	<p>On doit signaler la présence de ce défaut après le 31 janvier suivant leur année de récolte si :</p> <p>☐ La maladie est présente autour du cœur et jusqu'à la partie circulaire formée par les faisceaux fibrovasculaires.</p> <p>☐ La maladie encercle les faisceaux fibro-vasculaires, lorsque les parties atteintes entourant trois faisceaux fibro-vasculaires adjacents ou plus se rencontrent ou s'unissent.</p> <p>☐ La maladie est présente dans une proportion plus que minime à l'extérieur de la partie circulaire formée par les faisceaux fibro-vasculaires.</p>
AUTRES DÉFAUTS (other defects)	Tout défaut qui altère sensiblement l'apparence de la pomme, sa comestibilité ou son aptitude au transport.
TOLÉRANCES GÉNÉRALES	
	<p>On considère que les critères de qualité sont respectés si, au plus :</p> <p>a) 5 % (en nombre) des pommes d'un lot sont d'un calibre inférieur à la grosseur prescrite;</p> <p>b) 5 % (au nombre) des pommes d'un lot sont d'un calibre supérieur à la grosseur prescrite;</p> <p>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);</p> <p>d) 2 % (au nombre) des pommes d'un lot sont atteintes de pourriture;</p> <p>e) 5 % (au nombre) des pommes d'un lot ont le même défaut de catégorie; ou</p> <p>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).</p>
LES CRITÈRES RELATIFS À L'EMBALLAGE	
	<p>Les boîtes utilisées doivent être suffisamment rigides pour être empilées au moins 6 de haut sur les palettes sans subir de déformation : (<i>Info : empiler les deux ou trois premières rangées coin sur coin</i>)</p> <p>Capacité minimale = ECT = Edge Crush Test</p> <p>○ Boîtes télescopiques 29 ECT minimum au pouce (LB/ pouce linéaire)</p> <p>○ Boîtes simples 40 ECT au pouce (LB/ pouce linéaire) ○ Boîtes à double paroi 42 ECT au pouce (LB/ pouce linéaire)</p>
TOUTES LES SORTES DE BOÎTES (all sorts of boxes)	<p>→ La largeur des sacs doit être adaptée au calibre des pommes pour éviter que les pommes soient comprimées lors de l'emballage.</p> <p>→ Les plateaux utilisés doivent être adaptés au calibre des pommes emballées.</p>
BOÎTES DE CARTON : (cardboard boxes)	<p>→ Les boîtes doivent être adaptées au format de pommes emballées :</p> <p>○ Les côtés de la boîte ne doivent pas subir de déformation (boîte suffisamment grande). ○ Les rabats de fermeture de la boîte doivent se toucher lorsque la boîte est fermée.</p> <p>○ Il ne doit pas y avoir d'espace libre important autour des sacs.</p> <p>→ Lorsque les sacs de pommes en plastique sont placés en position horizontale dans les boîtes de carton, une protection doit être placée entre les rangées de sacs. Ceci ne s'applique pas aux sacs en filet.</p> <p>→ Un couvercle alvéolé (tray) ou foam ½" doit être placé au-dessus du plateau supérieur.</p>
BOÎTES DE PLASTIQUES : (plastic boxes)	<p>→ On doit utiliser une protection dans le fond de la boîte et entre les rangées de sacs.</p> <p>→ Un couvercle alvéolé (tray) ou foam ½" doit être placé au-dessus du plateau supérieur comme pour le carton et en plus, sur un des côtés, dû à la forme conique de la boîte.</p>
	Les emballeurs n'ayant pas de contenant répondant à la norme recevront un premier avertissement et s'il y a récidive, ils perdront 5 points de démerite par visite tel qu'établi à l'annexe C.
POINTS DE DÉMÉRITE	

	En regard des tolérances générales précédentes, et pour l'ensemble des variétés visées, des points de démerite seront signifiés à l'emballleur lorsqu'il outrepassera les tolérances et conditions de qualité présentées à l'annexe C : <u>Conditions d'allocation des points de démerite</u> .
--	---