

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 4(b) de l'ordre du jour

CX/FFV 05/12/8
Février 2005

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Douzième session,
Mexico (Mexique) 16 - 20 Mai 2005

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMMES

(A L'ÉTAPE 3)

Les gouvernements et organisations internationales intéressés ayant statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent soumettre des observations sur l'**avant-projet de norme Codex pour les pommes (À L'ÉTAPE 3)** sont invités à le faire **au plus tard pour le 15 avril 2005** en les adressant au Président du Comité, C.P. Miguel Aguilar Romo, Directeur général, Dirección General de Normas, Av. Puente de Tecamachalco 6, segundo piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México (No. de tél: + (52) (55) 57 29 94 80, + (52) (55) 57 29 91 00, poste 43220, 43218; Télécopie: + (52) (55) 55 20 97 15, + (52) (55) 57 29 91 00, poste 43299; courriel: codexmex@economia.gob.mx et/ou jalopez@economia.gob.mx, *de préférence*, avec copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie: 39 06 5705 4593 ou courriel codex@fao.org – *de préférence*).

ANTECEDENTS

1. Un résumé du débat concernant les pommes au sein du Codex et de la CEE-ONU se trouve ci-après :

CODEX ALIMENTARIUS

Onzième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais¹

2. À sa onzième session, le Comité a formulé des observations générales et spécifiques concernant l'avant-projet de Norme Codex pour les pommes. Cependant, faute de temps, le Comité a suspendu l'examen du document et par conséquent a renvoyé l'avant-projet de norme à l'étape 2 tout en reconvoquant le groupe de rédaction sous la direction des États-Unis d'Amérique afin qu'il révise le texte sur la base du débat tenu et des observations écrites présentées durant cette session et en tenant compte des changements apportés à la norme CEE-ONU pour les pommes, pour distribution, observations à l'étape 3 et examen ultérieur à sa prochaine session.

¹ ALINORM 04/27/35, par. 57 à 66. Les rapports et les documents de travail des sessions de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires peuvent être téléchargés à l'adresse suivante : http://www.codexalimentarius.net/web/index_fr.jsp.

COMMISSION ECONOMIQUE POUR L'EUROPE (CEE-ONU)**Cinquantième session de la Section spécialisée CEE-ONU de la normalisation des fruits et légumes frais²****Norme CEE-ONU pour les pommes**

3. À sa cinquantième session (Genève, mai 2004), la Section spécialisée CEE-ONU de la normalisation des fruits et légumes frais a examiné les dispositions pour les caractéristiques de maturité (y compris les valeurs Brix), la fermeté de la pulpe, et le calibrage par le poids/homogénéité dans la norme CEE-ONU pour les pommes. Un certain nombre d'avis différents ont été émis sans introduire de changements à la Norme CEE-ONU.

État d'avancement de la Norme CEE-ONU pour les pommes

4. La Section spécialisée est convenue de maintenir les dispositions actuelles de la Norme CEE-ONU pour les pommes, invitant toutes les délégations intéressées à fournir des données sur les valeurs Brix et la fermeté de la pulpe pour examen à sa session en mars 2005.

Recommandation CEE-ONU pour les pommes

5. La Section spécialisée a également examiné les dispositions concernant le calibrage par le poids/homogénéité (Recommandation CEE-ONU pour les pommes) et la liste de variétés (Norme CEE-ONU pour les pommes).

Calibrage par le poids/homogénéité

6. En ce qui concerne le calibrage par le poids/homogénéité, un certain nombre d'options en vue de faciliter leur application a été débattu, mais sans apporter de modifications à la Recommandation CEE-ONU car plus de temps était nécessaire pour étudier les différentes options disponibles.

Liste de variétés

7. Au sujet de la liste de variétés, certaines modifications à apporter aux caractéristiques des variétés déjà inscrites dans la Norme CEE-ONU ainsi que l'adjonction de nouvelles variétés ont été débattues. Aucune modification n'a été apportée aux caractéristiques des variétés car les variétés étaient énumérées avec les caractéristiques correspondant à la majorité des fruits qui en étaient issus. Toutefois, un nombre de nouvelles variétés a été ajouté à titre provisoire à la Recommandation CEE-ONU en attendant les renseignements concernant l'ascendance, l'obteneur afin de s'assurer que celles-ci seront ajoutées à l'endroit correct dans la liste de variétés de la Norme CEE-ONU. À cet égard, un modèle de formulaire à remplir pour demander la mise à jour de la liste des variétés pour les pommes a été préparé pour examen à la prochaine session de la Section spécialisée.

Etat d'avancement de la Norme CEE-ONU pour les pommes

8. La Section spécialisée est convenue de maintenir les dispositions concernant le calibrage selon le poids/homogénéité inchangées et d'ajouter à titre provisoire un nombre de nouvelles variétés à la Recommandation CEE-ONU. Celles-ci seront maintenues pour une période d'essai qui s'achèvera en novembre 2005.

Soixantième session du Groupe de travail CEE-ONU des normes de qualité des produits agricoles³

9. À sa soixantième session (Genève, novembre 2004), le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles a pris note de la recommandation de la Section spécialisée sur la recommandation CEE-ONU sur les pommes. À cet égard, le Groupe de travail a souligné que les demandes pour l'inclusion de nouvelles variétés doivent démontrer que les variétés en question étaient nouvelles et faisaient l'objet d'un commerce international.

² TRADE/WP.7/GE.1/2004/25, paragraphes 66 à 96. Les rapports et les documents de travail des sessions du Groupe de travail CEE-ONU et sa Section spécialisée, ainsi que les Normes CEE-ONU peuvent être téléchargés à l'adresse suivante : <http://www.unece.org/trade/agr/meetings/hist2005.htm>. La Norme/Recommandation CEE-ONU pour les pommes figure également au document de travail CX/FFV 05/12/4.

Un extrait du débat sur cette question au Groupe de travail CEE-ONU des normes de qualité des produits agricoles et sa Section spécialisée sur la normalisation des fruits et légumes frais est fourni dans le document de travail CX/FFV 05/12/3.

³ TRADE/WP.7/2004/10, paragraphe 36 à 37. Voir également note de bas de page No. 2.

10. Le Groupe de travail a précisé qu'aucune modification des calibres minimaux des pommes n'était envisagée à l'heure actuelle dans la Norme CEE-ONU pour les pommes. À cet égard, il a pris note que l'Union européenne prévoyait d'aligner les calibres minimaux des pommes dans la législation européenne avec ceux de la CEE-ONU d'ici le 1^{er} août 2005.

DEMANDE D'OBSERVATIONS CONCERNANT L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMMES

11. Les gouvernements et les organisations internationales intéressés ayant statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius sont invités à communiquer leurs observations à **L'ÉTAPE 3 sur l'avant-projet de Norme Codex pour les pommes** ci-joint qui devra être examiné par le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais à sa douzième session, comme mentionné ci-dessus.

12. Le Secrétariat du Codex aimerait attirer l'attention des Membres et organisations ayant statut d'observateur auprès du Codex sur le fait que lors de la formulation de commentaires au sujet de la liste des variétés, une ample considération devrait être accordée au modèle de présentation dans lequel celles-ci devraient être énumérées dans les normes Codex pour les fruits et légumes frais (voir l'annexe VII du document ALINORM 04/27/35), en particulier pour ces variétés porteuses d'une marque commerciale, ce qui rend nécessaire l'addition de dispositions spéciales prévoyant leur inclusion dans la Norme afin d'éviter toute poursuite judiciaire de la part des détenteurs de marque commerciale au regard de l'application de la norme. À cet égard, il est également nécessaire de clarifier si la liste devrait être exhaustive ou non exhaustive.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES POMMES

(À L'ÉTAPE 3)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les fruits des variétés commerciales (cultivars) de pommes issues de *Malus domestica* Borkh de la famille *Rosaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des pommes destinées à la transformation industrielle⁴.

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les pommes doivent être :

- entières;
- saines, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- pratiquement exemptes de ravageurs affectant l'aspect général du produit ;
- pratiquement exemptes de dommages causés par des ravageurs;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- exemptes de maladie vitreuse interne⁵.

2.1.1 Les pommes doivent avoir été soigneusement cueillies et avoir atteint un degré de développement et de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété et à la région de production.

Le développement et l'état des pommes doivent être tels qu'ils leur permettent :

- de supporter un transport et une manutention et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

2.1.2 Caractéristiques relatives à la maturité

Les pommes doivent être à une phase de développement qui leur permette de continuer le processus de maturation et d'atteindre la phase de maturation requise en relation avec les caractéristiques variétales⁶.

2.2 CLASSIFICATION

Les pommes sont classifiées en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie "Extra"

Les pommes de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage⁷.

Le pédoncule peut être absent à condition que la cassure soit nette et que la peau de la cavité pédonculaire ne soit pas endommagée.

⁴ Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour les pommes, les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation.

⁵ Au-delà des quantités et dans les dates définies spécifiées à l'Annexe II.

⁶ Les indicateurs de maturité sont actuellement élaborés par la Section spécialisée CEE-ONU de la normalisation des fruits et légumes frais.

⁷ La peau et les autres défauts ne doivent pas dépasser les limites telles que définies à l'appendice II.

2.2.2 Catégorie I

Les pommes de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage⁴:

- De légers défauts affectant la forme, le développement, la coloration ou des marques,
- Les défauts mineurs de la peau ou autres.

Le pédoncule peut être absent, à condition que la cassure soit nette et que la peau de la cavité pédonculaire ne soit pas endommagée.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les pommes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 2.1 ci-dessus. Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les pommes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation⁴:

- Des défauts affectant la forme, le développement, la coloration ou des marques
- Les défauts de la peau ou autres.

Le pédoncule peut être absent, à condition que la cassure soit nette et que la peau de la cavité pédonculaire ne soit pas endommagée.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale ou par le poids de chaque pomme.

Pour faire en sorte que le calibrage soit uniforme dans un emballage, la différence de diamètre entre les fruits d'un même emballage est limitée à:

- 12,5 mm pour toutes les catégories de fruits emballés en rangées et par couches ou 25 pour cent du poids moyen de chaque fruit dans l'emballage.
- 15 mm pour les fruits emballés en vrac ou préemballés, ou 30 pour cent du poids moyen de chaque fruit dans l'emballage.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis ou dans chaque lot dans le cas de produits présentés en vrac pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée à condition que pour chaque emballage on autorise au moins une pomme présentant un défaut et ayant une taille non-conforme.

Pour les tolérances de 10 pour cent ou plus, chaque emballage ne peut contenir au maximum qu'une fois et demie le seuil de tolérance autorisé. Pour les tolérances inférieures à 10 pour cent, chaque emballage ne peut contenir au maximum que le double du seuil de tolérance autorisé.

4.1 TOLERANCES DE QUALITE

4.1.1 Catégorie « extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de pommes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

On admettra au maximum dans cette catégorie un pour cent des pommes atteintes de pourriture ou d'altérations internes.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de pommes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances pour cette catégorie.

On admettra au maximum dans cette catégorie un pour cent des pommes atteintes de pourriture ou d'altérations internes.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de pommes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

Dans les limites de cette tolérance, on autorise au maximum cinq pour cent en nombre ou en poids de fruits présentant les défauts suivants:

- taches amères ou de maladie vitreuse;
- légers dommages résultant de crevasses non cicatrisées dans la peau;
- très légères traces de dégradation interne;
- présence de parasites internes;
- pénétration de parasites ou dommages provoqués dans la chair.

4.2 TOLERANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories: 10 pour cent, en nombre ou en poids, de pommes correspondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué sur l'emballage, avec une variation maximale de 5 mm ou 10 grammes au-dessous du calibre minimal.

Lorsque le calibre est désigné par une donnée numérique pour un conteneur, 10 pour cent, au maximum, des emballages dans le lot pourront ne pas être totalement homogènes⁸.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque colis, ou lot en cas de présentation en vrac, doit être homogène et ne comporter que des pommes de même origine, qualité et calibre et peuvent provenir de variété mixte.

Pour la catégorie "Extra", la couleur doit être uniforme. Si différentes variétés et/ou calibres de pommes sont vendues dans le même emballage, ce critère d'homogénéité et/ou de calibre ne s'applique pas.

La partie apparente du contenu du colis ou du lot en cas de présentation en vrac doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les pommes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs⁹, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les pommes doivent être conditionnées conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des légumes et fruits frais (CAC/RCP 44-1995, Amd. 1-2004).

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des pommes. Les emballages, ou les lots en cas de présentation en vrac, doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

5.3 PRÉSENTATION

Les pommes doivent être présentées sous l'une des formes suivantes:

- en couches régulières selon le calibre;
- dans des conteneurs ouverts ou fermés;

⁸ Pour les pommes présentées en couches, les tolérances s'appliquent au conteneur (type) et non pas aux couches individuelles.

⁹ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

- pêle-mêle dans des emballages destinés aux consommateurs;
- des emballages destinés aux consommateurs (conteneur type/cagettes); ou
- en vrac/caisses-palettes (vente au détail, exposition ou promotion).

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), les dispositions ci-après s'appliquent¹⁰:

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété, de la catégorie, le calibre selon le poids ou le nombre d'unités présentées en rangées et par couches.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement¹¹. Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)¹².

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété ou des variétés (le cas échéant).

6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de provenance ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (le cas échéant).

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

5. CONTAMINANTS

5.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

Les pommes doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 AUTRES CONTAMINANTS

Les pommes doivent être conformes aux limites maximales fixées pour les contaminants présents dans ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

¹⁰ Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport concernant ces unités.

¹¹ Lorsqu'ils acceptent la norme Codex, les gouvernements doivent indiquer à la Commission laquelle de ces dispositions est applicable.

¹² Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente) » doit figurer à proximité de ce code (identification symbolique).

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003), du Code en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003), et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usage en matière d'hygiène et les codes d'usage.

8.2 Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

GROUPE A:	VARIÉTÉS ROUGES
Catégorie “Extra”:	Au moins 2/3 de la surface du fruit est de couleur rouge
Catégorie I:	Au moins ½ de la surface du fruit est de couleur rouge
Catégorie II:	Au moins ¼ de la surface du fruit est de couleur rouge

VARIÉTÉS DE COLORATION ROUGE

<i>Black Ben Davis</i>	<i>Red Rome</i>
<i>Black Stayman</i>	<i>Red Stayman (Staymared)</i>
<i>Carmio</i>	<i>Red York</i>
<i>Democrat</i>	<i>Reinette étoilée</i>
<i>Jonagored</i>	<i>Roja de Benjama (Verruga,</i>
<i>King David</i>	<i>Roja del Valle, Clavelina)</i>
<i>Red Delicious and mutations</i>	<i>Rose de Berne</i>
<i>Richared, Starking,</i>	<i>(Tenroy)</i>
<i>Starkrimson, Well Spur, Oregon Spur</i>	<i>Spartan</i>
<i>Fortuna Delicious,</i>	<i>Stark Delicious</i>
<i>Top Red and Royal Red</i>	<i>Winesap (Winter Winesap)</i>

GROUPE B:	VARIETES DE COLORATION DEMI ROUGE OU MIXTE
Catégorie "Extra":	Au moins ½ de la surface du fruit est à demi rouge
Catégorie I:	Au moins 1/3 de la surface du fruit est à demi rouge
Catégorie II:	Au moins 1/10 de la surface du fruit est à demi rouge

VARIÉTÉS DE COLORATION DEMI ROUGE OU MIXTE

<i>Akane (Prime Rouge,</i>	<i>Ontario</i>
<i>Tohoku 3)</i>	<i>Ordinary Delicious</i>
<i>Belfort (Pella)</i>	<i>Ortell</i>
<i>Cameo</i>	<i>Paula Red</i>
<i>Cardinal</i>	<i>Piglos</i>
<i>Cherry Cox</i>	<i>Rambour Franc</i>
<i>Cortland</i>	<i>Red Berlepsch</i>
<i>Delicious Pilafa</i>	<i>Red Boskoop</i>
<i>Discovery</i>	<i>Red Gravensteiner</i>
<i>Gloster 69</i>	<i>Red James Grieve</i>
<i>Idared</i>	<i>Reineta Encarnada</i>
<i>Ingrid Marie</i>	<i>Reineta Roja del Canada</i>
<i>Jerseymac</i>	
<u><i>Jonamac</i></u>	<i>Stalapfel</i>
<i>Jonathan</i>	<i>Stayman Winesap</i>
<i>Katy (Katja)</i>	<i>Summerred</i>
<i>Lobo</i>	<i>Tydeman's Early Worcester</i>
<i>McIntosh Red</i>	<i>(Tydeman's Early)</i>
<i>Morgenduft</i>	<i>Wagener</i>
<i>(Rome Beauty)</i>	<i>Wealthy</i>
<i>Nueva Orleans</i>	<i>Worcester Pearmain</i>
<i>Odin</i>	<i>York</i>
<i>Red Fuji</i>	
<i>Red Gala</i>	
<i>Early McIntosh</i>	
<i>Beacon</i>	
<i>Tydeman Red</i>	
<i>Red Granny Smith</i>	
<i>Scirose</i>	
<i>Pacific Rose</i>	
<i>Jazz</i>	
<i>Scifresh</i>	

GROUPE C:	VARIETES STRIEES ET LEGEREMENT ROUGES
Catégorie "Extra":	Lavée de rouge
Catégorie I:	Teinte
Catégorie II:	Teinte

VARIÉTÉS STRIÉES ET LÉGÈREMENT ROUGES

<i>Abbondanza</i>	<i>Karmijn de Sonnaville</i>
<i>Alkmene</i>	<i>Kidd's Orange Red</i>
<i>Apollo</i>	<i>Laxton's Superb</i>
<i>Arlet</i>	<i>Lord Lambourne</i>
<i>Berlepsch</i>	<i>Maigold</i>
<i>Braeburn</i>	<i>Melrose</i>
<i>Carola (Kalco)</i>	<u><i>Nittany</i></u>
<i>Normanda</i>	
<i>Casanova de Alcobaça</i>	<i>Nueva Europa</i>
<i>Chata Encarnada</i>	<i>Oldenburg</i>
<i>Commercio</i>	<i>Pimona</i>
<i>Cox's Orange pippin</i>	<i>Pinova</i>
<i>(Cox orange and mutations) 2</i>	<i>Piros</i>
<i>Cunha (Riscadinha)</i>	<i>Pomme Raisin</i>
<i>Ellison's Orange</i>	<i>Red Mantet</i>
<i>Elstar</i>	<i>Reglindis</i>
<i>Fuji</i>	<i>Reine des Reinettes</i>
<i>Gala</i>	<i>(Gold Parmoné)</i>
<i>Imperatore</i>	<i>Rose de Caldaro (Kalterer)</i>
<i>(Emperor Alexander)</i>	<u><i>Royal Gala</i></u>
	<i>Shampion</i>
<i>Jamba</i>	<i>Stark's Earliest</i>
<i>Jonagold 3</i>	<u><i>Vista Bella</i></u>
<i>Winston</i>	
<i>Cripps Pink</i>	
<i>Gala Supreme</i>	
<i>Honeycrisp</i>	

GRUPE D: VARIÉTÉS VERTES ET JAUNES

Les variétés de pommes dont le roussissement est une caractéristique de la peau, le roussissement n'est pas un défaut s'il correspond à l'apparence typique de la variété. Liste exhaustive des variétés d'importance nationale (cette liste pourrait être complétée au niveau national):

VARIÉTÉS VERTES ET JAUNES

<i>Ashmead's Kernel</i>	<i>Laxton's Superb</i>
<i>Boskoop Group</i>	<i>Mingan (Peromingan Mingana)</i>
<i>Cox's Orange Group</i>	<i>Reinette du Canada</i>
<i>Dunn's Seedling</i>	<i>Reinette grise</i>
<i>Egremont Russet</i>	<i>Edmunds Pippin</i>
<i>Fortune</i>	<i>Sturmer Pippin</i>
<i>Golden Russet</i>	<i>Sunset</i>
<i>Ingrid Marie</i>	<i>Suntan</i>
<i>Karmijn de Sonnaville</i>	<i>Toreno</i>
<i>Kent</i>	<i>Yellow Newtown</i>
<i>Kidd's Orange Red</i>	<i>(Albermarle Pippin)</i>
<i>Granny Smith</i>	
<i>Ginger Gold</i>	
<i>Golden Supreme</i>	
<i>Parkdale Beauty</i>	
<i>Sunrise</i>	
<i>Firm Gold</i>	
<i>Prime Gold</i>	
<i>Ozark Gold</i>	
<i>Smoothee</i>	
<i>Mutsu</i>	
<i>Crispin</i>	
<i>Early Gold</i>	
<i>Lodi</i>	
<i>Yellow Transparent</i>	
<i>Molly Gold</i>	
<i>Blushing Golden</i>	
<i>Golden Delicious</i>	
<i>Winter Banana</i>	

TOLÉRANCE DE CERTAINS DÉFAUTS
DÉFAUTS MAXIMUM TOLÉRÉS

Défauts tolérés	Catégorie "Extra"	Catégorie I	Catégorie II
Éraflures (de couleur brune ou de teinte plus claire)	0,5cm ²	-----	-----
Roussissement en dehors du calice/de la cuvette pédonculaire			
- uniforme réticulaire	5% de la surface	15% de la surface	25% de la surface
- uniforme homogène	0,5cm ²	5% de la surface	10% de la surface
Légères meurtrissures, <i>avec décoloration légère</i> ⁽¹⁾	1,5 cm ²	2 cm ²	2,5 cm ²
Légères meurtrissures	5 cm²	2 cm ²	2,5 cm ²
Tavelures (<i>Venturia inaequalis</i>), <i>éraflures foncées, marques grêlées cicatrisées, et autres taches d'aspect similaire</i>	----	0,5 cm ²	1 cm ²
Craquelures de la tige ou du calice (bien cicatrisées)	----	0,5 cm	1 cm
Meurtrissures avec décoloration ⁽¹⁾	----	----	2,5 cm ²
Meurtrissures foncées ne se mélangeant pas avec la couleur de la peau	----	-----	2,5 cm ²
Longueur maximale pour des défauts de forme allongée	----	2 cm	4 cm

⁽¹⁾ ***Les meurtrissures doivent être visibles ou détectables sans le retrait de la peau.***

Toute combinaison de défauts sur une pomme, à l'exclusion du roussissement, ne doit pas dépasser le défaut le plus important toléré dans la catégorie.

Application de tolérance pour la maladie vitreuse interne:

La maladie vitreuse interne ne sera pas prise en considération comme facteur de qualité avant :

- le 31 janvier de l'année qui suit l'année de production pour les pommes produites dans l'hémisphère nord:
- le 31 juillet de l'année de production pour les pommes produites dans l'hémisphère sud.

Maladie vitreuse interne: est une maladie vitreuse du cœur de la pomme qui s'étend aux faisceaux vasculaires ou une maladie vitreuse dans trois faisceaux vasculaires ou davantage qui fusionnent, ou une maladie vitreuse assez prononcée dans la zone située entre les faisceaux vasculaires et la peau de la pomme.

- **On déterminera l'ampleur de la maladie vitreuse en coupant la pomme de façon transversale, à mi-chemin entre le calice et l'extrémité de la tige.**
- **La maladie vitreuse interne ne sera pas prise en considération comme facteur de qualité dans la variété Fuji et la variété Jonathan à aucun moment de l'année.**

Condition après entreposage ou transit: le pourrissement et toute autre détérioration qui se soit développé dans les pommes après leur entreposage ou transit doivent être considérés comme condition affectant et non la qualité comme celle de toute autre catégorie.

VARIÉTÉS À GROS FRUITS

<i>Atländer</i>	<i>Grossherzog Friedrich</i>
<i>Apollo</i>	<i>von Baden</i>
<i>Arlet</i>	<i>Groupe des Calvilles</i>
<i>Belle de Boskoop and Mutations</i>	<i>Herma Honey gold</i>
<i>Belle fleur double</i>	<i>Horneburger</i>
<i>Bismarck</i>	<i>Howgate wonder</i>
<i>Black Ben Davis</i>	<i>Idared</i>
<i>Black Stayman</i>	<i>Imperatore</i>
<i>Blenheim</i>	<i>Jacob Fisher</i>
<i>Braeburn</i>	<i>Jacques Lebel</i>
<i>Bramley's Seedling</i>	<i>Jamba</i>
<i>(Bramley, Triomphe de Kiel)</i>	<i>James Grieve and mutations</i>
<i>Brettacher</i>	<i>Jester</i>
<i>Carola (Kalco)</i>	<i>Jonagold</i>
<i>Charden</i>	<i>Jonagored</i>
<i>Charles Ross</i>	<i>Jupiter</i>
<i>Cortland</i>	<i>Karmijn de Sonnaville</i>
<i>Cox pomona</i>	<i>Königin (The Queen)</i>
<i>Crimson Bramley</i>	<i>Lane's Prince Albert</i>
<i>Delicious Pilafa</i>	<i>Lemoen Apfel (Lemoenappel)</i>
<i>Democrat</i>	<i>Maigold</i>
<i>Elan</i>	<i>Melrose</i>
<i>Ellison's orange (Ellison)</i>	<i>Morgenduft (Rome Beauty)</i>
<i>Finkenwerder</i>	<i>Musch</i>
<i>Fortuna Delicious</i>	<i>Mutsu (Crispin)</i>
<i>Fuji</i>	<i>Normanda</i>
<i>Garcia</i>	<i>Notarapfel (Notaris,</i>
<i>Gelber Edel</i>	<i>Notarisappel)</i>
<i>Glorie von Holland</i>	<i>Nueva Orleans</i>
<i>Gloster 69</i>	<i>Ontario</i>
<i>Golden Delicious and mutations</i>	<i>Orleans Reinette</i>
<i>Graham (Graham Royal Jubilé)</i>	<i>Ozarkgold</i>
<i>Granny Smith</i>	<i>Pater v.d. Elsen</i>
<i>Gravensteiner</i>	<i>Pero de Cirio</i>
<i>Greensleeves</i>	<i>Pero Mingan</i>
<i>Piglos</i>	<i>Saure Gamerse (Gamerse zure)</i>
<i>Pinova</i>	<i>Septer</i>
<i>Piros</i>	<i>Shampion</i>
<i>Rambour d'hiver</i>	<i>Signe Tillisch</i>
<i>Red Delicious and</i>	<i>Starkrimson</i>
<i>mutations</i>	<i>Staymanred</i>
<i>Reglindis</i>	<i>Stayman Winesap</i>
<i>Reinetta de Orléans</i>	<i>Transparente de Croncels</i>
<i>Reinetta roja del Canada</i>	<i>(Croncels)</i>
<i>Reinette blanche and</i>	<i>Reinette Triomphe de Luxembourg</i>
<i>grise du Canada</i>	<i>Tydemans Early Worcester</i>
<i>Reinette de France</i>	<i>Winter Banana</i>
<i>Reinette de Landsberg</i>	<i>Zabergäu</i>
<i>Royal Red</i>	<i>Zigeunerin</i>