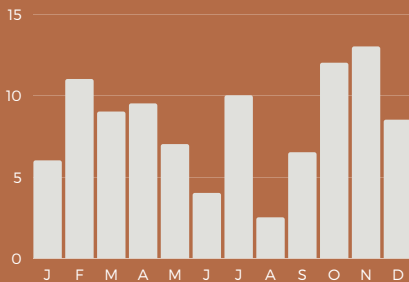


NORMES DE QUALITÉ IFEL-W POMMES



Période de livraison



La présente norme concerne les pommes des variétés (cultivars) issues de *Malus domestica* Borkh., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pommes destinées à la transformation industrielle.

NORMES DE TRI ET DE QUALITÉ

Exigences minimales pour la qualité marchande

Compte tenu des dispositions particulières à chaque catégorie et des tolérances admises, les pommes dans toutes les catégories de qualité doivent répondre aux exigences minimales suivantes, après préparation et conditionnement :

- intactes ;
- saines (exemptes de pourriture et d'altérations) ;
- pratiquement propres;
- pratiquement exemptes de parasites;
- exemptes d'altérations de la pulpe dues à des parasites;
- exemptes de défauts importants dus à la maladie vitreuse prononcée
- exempts d'humidité extérieure anormale
- exempt de toute odeur et/ou saveur étrangères ;
- suffisamment développées et présenter une maturité suffisante.
- avoir la couleur caractéristique de la variété et de la région de production.

Caractéristiques relatives à la maturité

Les pommes doivent être suffisamment développées et présenter une maturité suffisante.

Le développement et le stade de maturité des pommes doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation afin qu'elles soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales. Pour s'assurer du respect des exigences minimales en matière de maturité, plusieurs paramètres peuvent être pris en considération (par exemple, l'aspect morphologique, le goût, la fermeté, l'indice réfractométrique).

Classes de qualité

Cat.Extra

- qualité supérieure
- chair parfaitement saine
- pédoncule intact
- caractéristiques minimales de coloration :

groupe A : 3/4 surface totale de couleur rouge

groupe B : 1/2 surface totale de coloration rouge nuancé

groupe C : 1/3 surface totale de coloration légèrement rouge

groupe D : aucune

- exempts de défauts, sauf très légères altérations superficielles (très légers défauts de l'épiderme, très léger roussissement)



Cat.I

- bonne qualité
- chair parfaitement saine
- pédoncule peut faire défaut mais section nette
- caractéristiques minimales de coloration :
groupe A : 1/2 surface totale de couleur rouge
groupe B : 1/3 surface totale de coloration mixte-rouge
groupe C : 1/10 surface totale de coloration légèrement rouge ou striée
groupe D : aucune
- peuvent présenter de légers défauts (de forme, de développement, de coloration, meurtrissures légères max 1cm², légers défauts de l'épiderme max 1cm² sauf tavelure max 0,25cm²)
- peuvent présenter un léger roussissement (taches brunes sans aspérités légèrement au-delà de la cavité de la tige ou du pistil, léger roussissement réticulé max 1/5 surface, roussissement prononcé max 1/20 surface)

Cat.II

- chair ne doit pas présenter de défauts majeurs
- peuvent présenter des défauts (de forme, de développement, de coloration, meurtrissures légères max 1,5cm², légers défauts de l'épiderme max 2,5cm² sauf tavelure max 1cm²)
- peuvent présenter un léger roussissement (taches brunes sans aspérités au-delà de la cavité de la tige ou du pistil, léger roussissement réticulé max 1/2 surface, roussissement prononcé max 1/3 surface)

Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale ou par le poids. Le calibre minimum est de 60 mm quand il est déterminé par le diamètre et de 90 g quand il est déterminé par le poids. Les fruits de plus petit calibre peuvent être acceptés si leur valeur Brix est égale ou supérieure à 10,5° et si leur calibre n'est pas inférieur à 50 mm ou à 70 g.

Afin de garantir un calibre homogène, la différence de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser:

a) Pour les fruits calibrés en fonction du diamètre :

- 5 mm pour les fruits de la cat. «Extra» et les fruits des cat. I et II présentés en couches rangées;
- 10 mm pour les fruits de la catégorie I présentés dans l'emballage de vente ou en vrac dans le colis.

b) Pour les fruits calibrés en fonction du poids :

- Pour les fruits de la catégorie « Extra » et les fruits des catégories I et II présentés en couches rangées :

Fourchette (g)	Différence de poids (g)
70-90	15
91-135	20
136-200	30
201-300	40
>300	50

- Pour les fruits de la catégorie I présentés dans l'emballage de vente ou en vrac dans le colis :

Fourchette (g)	Différence de poids (g)
70-135	35
136-300	70
>300	100

Tolérances

- Tolérances de qualité:
 - i) Cat. « Extra » : tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de pommes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la cat. I est autorisée (max. 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la cat. II).
 - ii) Cat I.: tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de pommes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la cat. II est autorisée (max. 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la cat. II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation).
 - iii) Cat. II: tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de pommes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée (max. 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation).

- Tolérances de calibre:

Une tolérance de 10% en poids de tubercules ne correspondant pas aux exigences est autorisée. Cette tolérance ne peut pas être étendue aux fruits ayant un calibre < de 5 mm ou plus au diamètre minimal et <de 10 g ou plus au poids minimal.

Conditionnement

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des pommes de même origine, variété, qualité et calibre (en cas de calibrage), et présentant le même état de maturité. Pour la catégorie «Extra», l'exigence d'homogénéité s'applique également à la coloration. La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

Les pommes doivent être conditionnées de façon à être convenablement protégées. Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et d'une qualité suffisante pour ne causer aux produits aucun dommage externe ou interne. Toute étiquette adhésive apposée individuellement sur les produits est conçue pour pouvoir être enlevée sans laisser de traces visibles de colle ou provoquer d'altération de l'épiderme. Les colis doivent être exempts de tout corps étranger..

Etiquetage


Chaque conditionnement doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

- Identification: nom et adresse du producteur/exploitation;
- Nature du produit : "Pommes" si le contenu n'est pas visible de l'extérieur, nom de la variété ou synonyme;
- Origine : Belgique;
- Catégorie, calibre et nombre de pièces;
- N°lot;
- Poids du conditionnement;
- Logo IFEL-W;
- Logo "Bio", dans le cadre de la production biologique.
- Code-barre.

Conservation

Les pommes se conservent de façon optimale à une température de 1-5°C, à l'exception des Cox et Boskoop : 3-6°C.

NORMES DE CLASSIFICATION

				
Plus de 50% de couleur rouge sans anomalies et très homogène	EE++			
Au moins 50% de couleur rouge	E1++	A1++	A1+	A1
Au moins 40% de couleur rouge	E2++	A2++	A2+	A2
Au moins 25% de couleur rouge		A3++	A3+	A3
Au moins 20% de couleur rouge		A4++	A4+	A4

COULEUR DE FOND



Fond très vert et très ferme



Fond vert-jaune et ferme



Fond jaune

CARACTÉRISTIQUES ET DISPONIBILITÉS DES PRINCIPALES VARIÉTÉS

Jonagold + mutants



Pomme grosse à très grosse, teinte rouge-orange sur fond jaune-vert, ferme et juteuse. Groupe de coloration C.

Cueillette de mi-septembre à octobre.

Disponible toute l'année.

Golden



Pomme verte lors de la cueillette, jaune doré lorsqu'elle mûrit, chair jaune, devient plus sucrée après une longue conservation. Groupe de coloration D.

Cueillette de fin septembre à la 3^e semaine d'octobre.

Disponible toute l'année.

Boscop



Grosse pomme brun-rouge à la peau rugueuse, idéale pour les préparations chaudes.

Groupe de coloration B.

Cueillette de mi-septembre à mi-octobre.

Disponible de septembre à mars.

Elstar



Pomme de taille moyenne de couleur jaune avec des marques rouge et des teintes rouge-orangé, peau fine et lisse, goût légèrement sucré.

Groupe de coloration C.

Cueillette de fin août à mi-septembre.

Disponible de septembre à mars.

Braeburn



Pomme de taille moyenne avec un beau voile rouge foncé. Pomme dure, très croquante, avec une acidité bien équilibrée, très bonne tenue.

Groupe de coloration B.

Cueillette en octobre.

Disponible toute l'année.

Gala



Pomme de taille moyenne de couleurs striées, peau lisse et fine, chair jaune, juteuse et très ferme.
Groupe de coloration C.
Cueillette de fin août à fin septembre.
Disponible de septembre à avril.

Wellant



Pomme de taille moyenne à grosse, teintée de rouge à maturité, d'aspect rustique, peau épaisse, chair ferme, parfumée et acidulée.
Groupe de coloration B.
Cueillette de début septembre à début octobre.
Disponible de septembre à mars.