

**RÈGLEMENT (CE) N° 85/2004 DE LA COMMISSION****du 15 janvier 2004****fixant la norme de commercialisation applicable aux pommes**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 2200/96 du Conseil du 28 octobre 1996 portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes <sup>(1)</sup>, et notamment son article 2, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

(1) Les pommes figurent à l'annexe I du règlement (CE) n° 2200/96 parmi les produits pour lesquels des normes doivent être adoptées. Le règlement (CEE) n° 1619/2001 de la Commission du 6 août 2001 fixant la norme de commercialisation applicable aux pommes et aux poires et modifiant le règlement (CEE) n° 920/89 <sup>(2)</sup>, fixe une norme commune de commercialisation pour les pommes et les poires.

(2) À des fins de clarté, le groupe de travail de la normalisation des denrées périssables et du développement de la qualité de la Commission économique des Nations unies pour l'Europe (CEE/ONU) a décidé de rendre les dispositions concernant les pommes autonomes par rapport à celles concernant les poires. Par ailleurs, il a décidé de mettre à jour la norme CEE/ONU FFV-50 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des pommes, en ce qui concerne les dispositions relatives à la qualité et au calibrage. Pour des raisons de transparence sur le marché mondial, il convient d'abroger le règlement (CE) n° 1619/2001 et d'adopter en conséquence deux nouvelles normes de commercialisation applicables aux pommes et aux poires respectivement.

(3) Le principal critère de maturité prévu par le règlement (CEE) n° 1619/2001 est la définition d'un calibre minimal pour les pommes. Au vu des développements techniques en ce qui concerne les méthodes de mesure de la fermeté et de la teneur en sucre des fruits et de l'émergence de nouveaux marchés pour des pommes mûres de petit calibre, il convient d'abaisser le calibre minimal des pommes applicable au sein de la Communauté, en s'assurant par de nouveaux critères de maturité tels que la teneur en sucre et la fermeté qu'un tel abaissement du calibre minimal ne se traduise pas par la mise sur le marché de fruits insuffisamment mûrs et/ou développés.

(4) La définition précise de nouveaux critères de maturité, en tenant compte des caractéristiques variétales en ce qui concerne le calibre des pommes, nécessitant de plus amples travaux, il convient de reporter l'application de l'abaissement du calibre minimal au 1<sup>er</sup> août 2005 et de prévoir jusqu'à cette date des dispositions transitoires concernant le calibrage.

(5) L'application de ces nouvelles normes doit avoir pour effet d'éliminer du marché les produits de qualité non satisfaisante, d'orienter la production de façon à satisfaire aux exigences des consommateurs et de faciliter les relations commerciales sur la base d'une concurrence loyale, en contribuant ainsi à améliorer la rentabilité de la production.

(6) Les normes sont applicables à tous les stades de la commercialisation. Le transport sur une grande distance, le stockage d'une certaine durée ou les différentes manipulations auxquelles les produits sont soumis peuvent entraîner certaines altérations dues à l'évolution biologique de ces produits ou à leur caractère plus ou moins périssable. Il y a lieu de tenir compte de ces altérations dans l'application des normes aux stades de la commercialisation qui suivent le stade de l'expédition.

(7) Les produits de la catégorie «Extra» devant faire l'objet d'un triage et d'un conditionnement particulièrement soignés, seule la diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence doit être prise en considération en ce qui les concerne.

(8) Le comité de gestion des fruits et légumes frais n'a pas émis d'avis dans le délai imparti par son président,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

La norme de commercialisation applicable aux pommes, relevant du code NC ex 0808 10, figure à l'annexe.

La norme s'applique à tous les stades de la commercialisation dans les conditions prévues au règlement (CE) n° 2200/96.

<sup>(1)</sup> JO L 297 du 21.11.1996, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 47/2003 de la Commission (JO L 7 du 11.1.2003, p. 64).

<sup>(2)</sup> JO L 215 du 9.8.2001, p. 3. Règlement modifié par le règlement (CE) n° 46/2003 (JO L 7 du 11.1.2003, p. 61).

Toutefois, aux stades suivant celui de l'expédition, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence,
- pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

#### Article 2

Jusqu'au 31 juillet 2005 les dispositions suivantes concernant le calibrage s'appliquent:

- a) lorsque le calibre est déterminé par le diamètre, un diamètre minimal est exigé pour toutes les catégories selon le dispositif suivant:

	Extra	Catégorie I	Catégorie II
Variétés à gros fruits <sup>(1)</sup>	70 mm	65 mm	65 mm
Autres variétés	60 mm	55 mm	55 mm

<sup>(1)</sup> La liste non exhaustive des variétés à gros fruits figure à l'appendice de l'annexe.

- b) lorsque le calibre est déterminé par le poids, un poids minimal est exigé pour toutes les catégories selon le dispositif suivant:

	Extra	Catégorie I	Catégorie II
Variétés à gros fruits <sup>(1)</sup>	140 g	110 g	110 g
Autres variétés	90 g	80 g	80 g

<sup>(1)</sup> La liste non exhaustive des variétés à gros fruits figure à l'appendice de l'annexe.

#### Article 3

Le règlement (CE) n° 1619/2001 est abrogé.

#### Article 4

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Les deuxième et troisième alinéas du point III de l'annexe ne s'appliquent qu'à partir du 1<sup>er</sup> août 2005.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 15 janvier 2004.

Par la Commission  
 Franz FISCHLER  
 Membre de la Commission

## ANNEXE

## NORME POUR LES POMMES

## I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise 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.

## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pommes, après conditionnement et emballage.

## A. 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 matière étrangère visible,
- pratiquement exemptes de parasites,
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites,
- exemptes d'humidité extérieure anormale,
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

En outre, elles doivent avoir été soigneusement cueillies.

Le développement et l'état 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 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>,
- de supporter un transport et une manutention, et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

## B. Classification

Les pommes font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après:

## i) Catégorie «Extra»

Les pommes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter la forme, le calibre et la coloration caractéristiques de la variété <sup>(3)</sup> et être pourvues d'un pédoncule qui doit être intact.

La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles de l'épiderme, à condition qu'elles ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

## ii) Catégorie I

Les pommes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter la forme, le calibre et la coloration caractéristiques de la variété <sup>(3)</sup>.

La pulpe doit être indemne de toute détérioration.

Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ces défauts ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- un léger défaut de forme,
- un léger défaut de développement,

<sup>(1)</sup> En raison des caractéristiques variétales de la variété Fuji et de ses mutations concernant la maturité à la récolte, la maladie vitreuse radiale est admise à condition qu'elle se limite au faisceau fibro-vasculaire de chaque fruit.

<sup>(2)</sup> À cet effet, elles doivent présenter une teneur en solubles solides et un degré de fermeté satisfaisants.

<sup>(3)</sup> Les critères de coloration et de roussissement ainsi qu'une liste non exhaustive des variétés concernées par chaque critère figurent en appendice à la présente norme.

- un léger défaut de coloration,
- de légers défauts d'épiderme ne devant pas dépasser:
  - 2 cm de long pour les défauts de forme allongée,
  - 1 cm<sup>2</sup> de surface totale pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*), dont la surface totale ne doit pas dépasser 0,25 cm<sup>2</sup>,
  - 1 cm<sup>2</sup> de surface totale pour les meurtrissures légères, qui ne doivent pas être décolorées.

Le pédoncule peut faire défaut à condition que la section soit nette et que l'épiderme adjacent ne soit pas détérioré.

### iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les pommes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies <sup>(1)</sup>.

La pulpe ne doit pas présenter de défaut essentiel.

Les défauts suivants sont admis à condition que les fruits gardent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme,
- défauts de développement,
- défauts de coloration,
- défauts de l'épiderme qui ne doivent pas dépasser:
  - 4 cm de long pour les défauts de forme allongée,
  - 2,5 cm<sup>2</sup> de surface totale pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*) dont la surface totale ne doit pas dépasser 1 cm<sup>2</sup>,
  - 1,5 cm<sup>2</sup> de surface totale au maximum pour des meurtrissures légères qui peuvent être légèrement décolorées.

## III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

Lorsque le calibre est déterminé par le diamètre, un diamètre minimal est exigé pour toutes les catégories selon le dispositif suivant:

	Extra	Catégorie I	Catégorie II
Variétés à gros fruits <sup>(1)</sup>	65 mm	60 mm	60 mm
Autres variétés	60 mm	55 mm	50 mm

<sup>(1)</sup> La liste non exhaustive des variétés à gros fruits figure dans l'appendice de la présente norme.

Lorsque le calibre est déterminé par le poids, un poids minimal est exigé pour toutes les catégories selon le dispositif suivant:

	Extra	Catégorie I	Catégorie II
Variétés à gros fruits <sup>(1)</sup>	110 g	90 g	90 g
Autres variétés	90 g	80 g	70 g

<sup>(1)</sup> La liste non exhaustive des variétés à gros fruits figure dans l'appendice de la présente norme.

Afin de garantir un calibre homogène dans un colis:

- pour les fruits calibrés selon le diamètre, la différence de diamètre entre les fruits d'un même colis est limitée à:
  - 5 mm pour les fruits de la catégorie Extra et les fruits des catégories I et II présentés en couches rangées <sup>(2)</sup>,
  - 10 mm pour les fruits de la catégorie I présentés en vrac dans le colis ou l'emballage de vente <sup>(3)</sup>.

<sup>(1)</sup> Les critères de coloration et de roussissement ainsi qu'une liste non exhaustive des variétés concernées par chaque critère figurent en appendice à la présente norme.

<sup>(2)</sup> Toutefois, pour les pommes des variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger, la différence de diamètre peut atteindre 10 mm.

<sup>(3)</sup> Toutefois, pour les pommes des variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger, la différence de diamètre peut atteindre 20 mm.

- Pour les fruits calibrés selon le poids, la différence de poids entre les fruits d'un même colis est limitée à:
  - 20 % du poids moyen des fruits du colis pour les fruits de la catégorie «Extra» et pour ceux des catégories I et II présentés en couches rangées,
  - 25 % du poids moyen des fruits du colis pour les fruits de la catégorie I présentés en vrac dans le colis ou l'emballage de vente.

Il n'est pas fixé de règle d'homogénéité de calibre pour les fruits de la catégorie II présentés en vrac dans l'emballage ou l'emballage de vente.

#### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

##### A. Tolérances de qualité

###### i) Catégorie «Extra»

Quelque 5 % 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 admises dans les tolérances de cette catégorie.

###### ii) Catégorie I

Quelque 10 % 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 admises dans les tolérances de cette catégorie.

###### iii) Catégorie II

Quelque 10 % en nombre ou en poids de pommes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion de fruits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

Dans le cadre de cette tolérance, il peut être admis au maximum 2 % en nombre ou en poids de fruits présentant les défauts suivants:

- attaques importantes de maladie liégeuse ou vitreuse,
- légères lésions ou crevasses non cicatrisées,
- très légères traces de pourriture,
- présence de parasites vivants dans le fruit et/ou altérations de la pulpe dues aux parasites.

##### B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories:

10 % en nombre ou en poids de fruits répondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui qui est mentionné sur le colis avec, pour les fruits classés dans le plus petit calibre admis, une variation maximale de:

- 5 mm en deçà du diamètre minimal lorsque le calibre est déterminé par le diamètre,
- 10 g en deçà du poids minimal lorsque le calibre est déterminé par le poids.

#### V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

##### A. Homogénéité

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 de même état de maturité.

En outre, pour la catégorie «Extra», l'homogénéité de coloration est exigée.

Les emballages de vente de pommes, d'un poids net non supérieur à 5 kg peuvent contenir des mélanges de pommes de différentes variétés, sous réserve qu'elles soient homogènes quant à leur qualité, et, pour chaque variété concernée, leur origine, calibre (en cas de calibrage) et état de maturité.

Par dérogation aux dispositions précédentes du présent point, les produits couverts par le présent règlement peuvent être mélangés, dans des emballages de vente d'un poids net inférieur ou égal à trois kilos, avec des fruits et légumes frais d'espèces différentes, dans les conditions prévues au règlement (CE) n° 48/2003 de la Commission <sup>(1)</sup>.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

<sup>(1)</sup> JO L 7 du 11.1.2003, p. 65.

**B. Conditionnement**

Les pommes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. En particulier, les emballages de vente d'un poids net supérieur à 3 kg doivent être suffisamment rigides pour protéger convenablement le produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matières telles qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou 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 toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

**C. Présentation**

Les fruits de la catégorie «Extra» doivent être emballés en couches rangées.

**VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE**

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

**A. Identification**

Emballleur et/ou expéditeur: Nom et adresse ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballleur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

**B. Nature du produit**

- «pommes» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur,
- nom de la variété,
- en cas d'emballages de vente contenant un mélange de différentes variétés de pommes, l'indication de chacune des variétés présentes dans l'emballage.

**C. Origine du produit**

Pays d'origine, et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

- en cas d'emballage de vente contenant un mélange de différentes variétés de pommes d'origines différentes, l'indication de chacun des pays d'origine concerné doit figurer à proximité immédiate de la variété concernée.

**D. Caractéristiques commerciales**

- catégorie,
- calibre ou, pour les fruits présentés en couches rangées, nombre de pièces.

Si l'identification a lieu par le calibre, celui-ci est indiqué:

- a) pour les fruits soumis aux règles d'homogénéité, par les diamètres minimal et maximal ou les poids minimal et maximal,
- b) pour les fruits non soumis aux règles d'homogénéité, par le diamètre ou par le poids du plus petit fruit du colis, suivi de l'expression «et plus» ou «et +» ou une dénomination équivalente ou, le cas échéant, du diamètre ou du poids du plus gros fruit du colis.

**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**  

---

## Appendice

## 1. CRITÈRES DE COLORATION, GROUPES DE COLORATION ET CODES

Groupe de coloration	A (variétés rouges)	B (Variétés de coloration mixte-rouge)	C (Variétés striées, légèrement colorées)	D (Autres variétés)
	Surface totale de coloration rouge caractéristique de la variété	Surface totale de coloration mixte-rouge caractéristique de la variété	Surface totale de décoloration légèrement rouge, rougie ou striée, caractéristique de la variété	
Catégorie Extra	3/4	1/2	1/3	Aucune exigence en ce qui concerne la coloration rouge
Catégorie I	1/2	1/3	1/10	
Catégorie II	1/4	1/10	—	

## 2. CRITÈRES DE ROUSSISSEMENT

- Groupe R: Variétés pour lesquelles le roussissement est une caractéristique épidermique et ne constitue pas un défaut s'il est conforme à l'aspect variétal typique
- Pour les variétés énumérées dans la liste suivante dont le nom n'est pas suivi de la lettre R, le roussissement est admis dans les limites suivantes:

	Catégorie «Extra»	Catégorie I	Catégories II	Tolérance de la catégorie II
i) Tâches brunâtres	— ne dépassant pas la cavité pédonculaire	— pouvant dépasser légèrement la cavité pédonculaire ou pistillaire	— pouvant dépasser la cavité pédonculaire ou pistillaire	— Fruits non susceptibles de nuire sérieusement à l'aspect et à l'état du colis
	— non rugueuses	— non rugueuses	— légèrement rugueuses	
ii) Roussissement		Maximum admis de la surface du fruit		
— réticulaire fin (ne contrastant pas fortement avec la coloration générale du fruit)	— légères traces isolées de roussissement n'affectant pas l'aspect général du fruit ou du colis	1/5	1/2	— Fruits, non susceptibles de nuire sérieusement à l'aspect et à l'état du colis
— dense	— sans	1/20	1/3	— Fruits, non susceptibles de nuire sérieusement à l'aspect et à l'état du colis
— cumul (à l'exception des tâches brunâtres admises dans les conditions ci-dessus). En tout état de cause, le roussissement fin et le roussissement dense ne peuvent dépasser ensemble un maximum de:	—	1/5	1/2	— Fruits, non susceptibles de nuire sérieusement à l'aspect et à l'état du colis

### 3. CRITÈRES DE CALIBRE

Groupe GF: Variétés de pommes à gros fruits visées au second alinéa du titre III de la norme pour les pommes.

### 4. LISTE NON EXHAUSTIVE DES VARIÉTÉS DE POMMES CLASSÉES SELON LEURS CRITÈRES DE COLORATION, DE ROUSSISSEMENT ET DE CALIBRE

Les fruits de variétés qui ne font pas partie de la liste doivent être classés suivant leurs caractéristiques variétales.

Certaines des variétés énumérées dans la liste suivante peuvent être commercialisées sous des noms commerciaux pour lesquels on a demandé ou obtenu la protection dans un ou plusieurs pays. La première et la deuxième colonnes du tableau suivant ne visent pas à comporter de tels noms de marque commerciale. Certaines marques connues figurent dans la troisième colonne à titre d'information uniquement.

Variété	Synonymes	Marque commerciale	Groupe de coloration	Roussissement	Calibre
African Red		African Carmine™	B		
Akane	Tohoku 3	Primerouge®	B		
Alborz Seedling			C		
Aldas			B		GF
Alice			B		
Alkmene	Early Windsor		C		
Alwa			B		
Angold			C		GF
Apollo	Beauty of Blackmoor		C		GF
Arkcharm	Arkansas No 18 A 18		C		GF
Arlet			B	R	
Aroma			C		
Mutants de coloration rouge de Aroma, par exemple Aroma Amorsosa			B		
Auksis			B		
Belfort	Pella		B		
Belle de Boskoop et mutations			D	R	GF
Belle fleur double			D		GF
Berlepsch	Freiherr von Berlepsch		C		
Berlepsch rouge	Red Berlepsch Roter Berlepsch		B		
Blushed Golden					GF
Bohemia			B		GF
Boskoop rouge	Red Boskoop Roter Boskoop		B	R	GF

Variété	Synonymes	Marque commerciale	Groupe de coloration	Roussissement	Calibre
Braeburn			B		GF
Mutants de coloration rouge de Braeburn, par exemple:			A		GF
Hidala Joburn		Hilwell® Aurora™ Red Braeburn™ Southern Rose™			
Lochbuie Red Braeburn Mahana Red Mariri Red		Redfield® Eve™ Red Braeburn™ Southern Rose™			
Redfield		Red Braeburn™			
Royal Braeburn		Southern Rose™			
Bramley's Seedling	Bramley Triomphe de Kiel		D		GF
Brettacher Sämling			D		GF
Calville (groupe des ...)			D		GF
Cardinal			B		
Carola	Kalco		C		GF
Caudle		Cameo™	B		
Charden			D		GF
Charles Ross			D		GF
Civni		Rubens®	B		
Coromandel Red	Corodel		A		
Cortland			B		GF
Cox's orange pippin et mutants	Cox Orange		C	R	
Mutants de coloration rouge de Cox's Orange Pippin par exemple:			B	R	
Cherry Cox					
Crimson Bramley					GF
Cripps Pink		Pink Lady®	C		
Cripps Red		Sundowner™	C (!)		
Dalili		Ambassy®	C		GF
Dalinbel			B		
Delblush		Tentation®	D		GF
Delcorf et mutants, par exemple:		Delbarestivale®	C		GF
Dalili					
Monidel		Ambassy®			

Variété	Synonymes	Marque commerciale	Groupe de coloration	Roussissement	Calibre
Delgollune		Delbard Jubilé®	B		GF
Delicious ordinaire	Ordinary Delicious		B		
Deljeni		Primgold®	D		GF
Delikates			B		
Delor			C		GF
Discovery			C		
Dunn's Seedling			D	R	
Dykmanns Zoet			C		
Egremont Russet			D	R	
Elan			D		GF
Elise	Red Delight	Roblos®	A		GF
Ellison's orange	Ellison		C		GF
Elstar et mutants, par exemple: Daliter Elshof Elstar Armhold Elstar Reinhardt Mutants de coloration rouge de Elstar, par exemple: Bel-El Daliest Goedhof Red Elstar Valstar		Elton™  Red Elswout™ Elista™ Elnica™	C  B		
Empire			A		
Falstaff			C		
Fiesta	Red Pippin		C		
Florina		Querina®	B		GF
Fortune			D	R	
Fuji et mutants			B		GF
Gala Mutants de coloration rouge de Gala, par exemple: Annaglo Baigent Galaxy Mitchgala Obrogala Regala Regal Prince Tenroy		Brookfield®  Mondial Gala®  Gala Must® Royal Gala®	C A		
Garcia			D		GF
Ginger Gold			D		GF

Variété	Synonymes	Marque commerciale	Groupe de coloration	Roussissement	Calibre
Gloster			B		GF
Goldbohemia			D		GF
Golden Delicious et mutations			D		GF
Golden Russet			D	R	
Golden Supreme	Gradigold Golden Extreme		D		GF
Goldrush	Coop 38		D		GF
Goldstar			D		GF
Granny Smith			D		GF
Gravenstein rouge	Red Gravenstein Roter Gravensteiner		B		GF
Gravensteiner	Gravenstein		D		GF
Greensleeves			D		GF
Holsteiner Cox et mutations	Holstein		D	R	
Holstein rouge	Red Holstein Roter Holsteiner Cox		C	R	
Honeycrisp		Honeycrunch®	C		GF
Honeygold			D		GF
Horneburger			D		GF
Howgate Wonder	Manga		D		GF
Idared			B		GF
Ingrid Marie			B	R	
Isbranica	Izbranica		C		
Jacob Fisher			D		GF
Jacques Lebel			D		GF
Jamba			C		GF
James Grieve et mutants			D		GF
James Grieve rouge	Red James Grieve		B		GF
Jarka			C		GF
Jerseymac			B		
Jester			D		GF

Variété	Synonymes	Marque commerciale	Groupe de coloration	Roussissement	Calibre
Jonagold (?) et mutants, par exemple: Crowngold Daligo Daliguy Dalijean Jonagold 2000 Jonabel Jonabres King Jonagold New Jonagold Novajo Schneica Wilmuta	Jonasty Jonamel Excel  Fukushima Veulemanns Jonica		C		GF
Jonagored et mutants, par exemple: Decosta Jomured Jonagold Boerekamp Jomar Jonagored Supra Jonaveld Primo Romagold Rubinstar Red Jonaprince	Van de Poel        Surkijn	Early Queen® Marnica®  First Red®   Wilton's® Red Prince®	A		GF
Jonalord			C		
Jonathan			B		
Julia			B		
Jupiter			D		GF
Karmijn de Sonnaville			C	R	GF
Katy	Katja		B		
Kent			D	R	
Kidd's orange red			C	R	
Kim			B		
Koit			C		GF
Krameri Tuvioun			B		
Kukikovskoje			B		
Lady Williams			B		GF
Lane's Prince Albert			D		GF
Laxton's Superb	Laxtons Superb		C	R	
Ligol			B		GF
Lobo			B		
Lodel			A		
Lord Lambourne			C		

Variété	Synonymes	Marque commerciale	Groupe de coloration	Roussissement	Calibre
Maigold			B		
Mc Intosh			B		
Meelis			B		GF
Melba			B		
Melodie			B		GF
Melrose			C		GF
Meridian			C		
Moonglo			C		
Morgenduft	Imperatore		B		GF
Mutsu		Crispin®	D		GF
Normanda			C		GF
Nueva Europa			C		
Nueva Orleans			B		GF
Odin			B		
Ontario			B		GF
Orlovskoje Polosatoje			C		
Ozark Gold			D		GF
Paula Red			B		
Pero de Cirio			D		GF
Piglos			B		GF
Pikant			B		GF
Pikkolo			C		
Pilot			C		
Pimona			C		
Pinova		Corail®	C		
Pirella		Pirol®	B		GF
Piros			C		GF
Rafzubex		RubINETTE® Rosso	A		
Rafzubin		RubINETTE®	C		
Rajka			B		
Rambour d'hiver			D		GF
Rambour Franc			B		
Reanda			B		GF
Rebella			C		GF

Variété	Synonymes	Marque commerciale	Groupe de coloration	Roussissement	Calibre
Red Delicious et mutants, par exemple:			A		GF
Erovan	Early Red One				
Fortuna Delicious					
Oregon	Oregon Spur Delicious				
Otago					
Red Chief					
Red King					
Red Spur					
Red York					
Richared					
Royal Red					
Shotwell Delicious					
Stark Delicious					
Starking					
Starkrimson					
Strakspur					
Topred					
Well Spur					
Red Dougherty			A		
Red Rome			A		
Redkroft			A		
Regal			A		
Regina			B		GF
Reglindis			C		GF
Reine des Reinettes	Goldparmäne Gold Parmoné		C		
Reineta Encarnada			B		
Reinette Rouge du Canada			B		GF
Reinette d'Orléans			D		GF
Reinette Blanche du Canada	Reinette du Canada Canada Blanc Kanadarenette		D	R	GF
Reinette de France			D		GF
Reinette de Landsberg			D		GF
Reinette grise du Canada	Graue Kanadarenette		D	R	GF
Relinda			C		
Remo			B		
Renora			B		GF
Resi			B		
Resista			D		GF
Retina			B		GF
Rewena			B		GF

Variété	Synonymes	Marque commerciale	Groupe de coloration	Roussissement	Calibre
Roja de Benejama	Verruga Roja del Valle Clavelina		A		
Rome Beauty	Belle de Rome Rome		B		
Rosana	Berner Rosenapfel		B		GF
Royal Beaut			A		GF
Rubin			C		GF
Rubinola			B		GF
Sciearly		Pacific Beauty™	A		
Scifresh		Jazz™	B		
Sciglo		Southern Snap™	A		
Sciray	GS48		A		
Scired		Pacific Queen™	A	R	
Sciros		Pacific Rose™	A		GF
Selena			B		GF
Shampion			B		GF
Sidrunkollane Talioun			D		GF
Sinap Orlovskij	Orlovski Sinap		D		GF
Snygold	Earlygold		D		GF
Sommerregent			C		
Spartan			A		
Splendour			A		
St. Edmunds Pippin			D	R	
Stark's Earliest			C		
Štaris	Staris		A		
Sturmer Pippin			D	R	
Sügisdessert			C		GF
Sügisjoonik			C		GF
Summerred			B		
Sunrise			A		
Sunset			D	R	
Suntan			D	R	GF
Sweet Caroline			C		GF
Talvenauding			B		

Variété	Synonymes	Marque commerciale	Groupe de coloration	Roussissement	Calibre
Tellisaare			B		
Tiina			B		GF
Topaz			B		
Tydeman's Worcester	Early Tydeman's Early		B		GF
Veteran			B		
Vista Bella	Bellavista		B		
Wealthy			B		
Worcester Pearmain			B		
York			B		

(<sup>1</sup>) Au moins 20 % de coloration rouge en catégories I et II.

(<sup>2</sup>) Toutefois, pour la variété Jonagold, il est exigé que les fruits classés en catégorie II présentent au moins un dixième de leur surface de coloration rouge striée.