

FRAISES

(03/99)

La seule catégorie des fraises est **Canada No. 1**.

Même s'il existe une catégorie sous le règlement pour les fraises, **il n'y a pas d'obligation** à ce qu'elles soient emballées ou expédiées inter-provincialement ou exportées sous le nom de cette catégorie, ou qu'elles soient inspectées, même pour l'exportation.

Les fraises peuvent être importées au Canada sans qu'elles soient emballées de façon à satisfaire les exigences fixées pour la catégorie canadienne et il n'est pas nécessaire qu'elles soient accompagnées d'un certificat d'inspection d'un gouvernement.

Toutefois, dans tous les cas où la mention de la catégorie apparaît sur les contenants, le lot doit rencontrer les exigences de la catégorie.

Calibre

Pour les variétés Early Bird, Dunlap et Everbearing, le diamètre minimal est de 5/8 de pouce.

Pour toutes autres variétés, le diamètre minimal est de 3/4 de pouce.

DÉFAUTS DE CATÉGORIE

Développement

Les fraises Canada No. 1 doivent être "bien formées". C'est-à-dire que le fruit ne doit pas avoir de malformation due à une mauvaise pollinisation, des dommages causés par le gel, des blessures causées par les insectes, etc. Les "**faces de chat**" à l'extrémité pédonculaire sont des fraises mal formées et sont rejetées.

Couleur

Les fraises Canada No. 1 doivent être "de bonne couleur", c'est-à-dire que les fraises doivent avoir la couleur caractéristique de la variété parvenue à maturité. Même si on n'en fait pas mention dans les normes, on admet généralement qu'au moins les 3/4 de la surface de chaque fraise doivent être "de bonne couleur".

Les termes suivants peuvent être employés pour **décrire** la couleur des

fraises, particulièrement à destination:

Bien colorées - Les fruits sont presque entièrement roses ou rouges.

Passablement bien colorées - Au moins 3/4 de la surface est de couleur rose ou rouge.

Mal colorées - Moins des 3/4 de la surface est de couleur rose ou rouge.

Fraises immatures

En plus d'être "de bonne couleur", en ce qui concerne la maturité, les fraises Canada No. 1 **doivent être fermes**. En général, la fermeté est considérée comme un défaut d'état, car elle s'acquiert progressivement avec la nature; bien que les fraises **dures** et **vertes** qui ne mûriront certainement pas, doivent être considérées comme **défaut de catégorie**.

Propreté

Les fraises Canada No. 1 doivent être "passablement propres". C'est-à-dire que les fruits ne doivent porter aucune trace de terre facilement visibles.

Calices

Les fraises Canada No. 1 doivent **porter leur calice**. Déduire de la **tolérance générale** les fraises sans calice.

Blessures causées par les oiseaux et les insectes

Nous devons tenir compte des blessures causées par les oiseaux et les insectes, seulement si la chair en a été atteinte ou si l'apparence en est sensiblement altérée, c'est-à-dire si les blessures sont facilement visibles.

DÉFAUTS D'ÉTAT

Fermeté

À cause de la nature très périssable de ce fruit, et parce que le mûrissement peut progresser très rapidement en cours de transport, la fermeté est généralement considérée comme **défaut d'état**.

Les fraises Canada No. 1 doivent être **fermes**.

"**Mûres et fermes**" signifie que les fraises sont rendu à leur maturité pour une consommation immédiate ou prochaine, mais qu'elles sont encore assez fermes pour se rendre au commerce normal du marché.

"Mûres et molles" - Ces fruits sont trop mûrs, entièrement colorés, ont généralement une apparence terne et sont mous et collant au toucher. Les fraises molles sont un défaut.

N.B.: Les fraises fermes présentant des meurtrissures molles doivent être considérées comme "meurtries" plutôt que "molles".

Meurtrissures

Un des principaux défauts des fraises serait la meurtrissure.

Les fraises cueillies par temps humide développent diverses formes de pourriture lorsqu'elles sont meurtries. D'autre part, les fraises cueillies par temps sec peuvent subir de légères meurtrissures, être réfrigérées et se conserver de façon satisfaisante.

En général, on peut appliquer les règles suivantes:

1. Les **meurtrissures légères** résultant lors de l'emballage et du maniement des fruits doivent être ignorées.

Les types suivants de meurtrissures doivent être considérés comme endommagés:

2. **Meurtrissures humides** - si l'épiderme du fruit est rompu ou si la disposition des graines est plus que légèrement dérangée.

3. **Meurtrissures molles** - qui sont plus importantes que les meurtrissures légères et elles sont décolorées.

4. **Meurtrissures** qui couvrent une surface globale excédant la moitié du diamètre du fruit ou qui excèdent 1/8 de pouce de profondeur.

5. **Surfaces aplaties** - ne pas en tenir compte si elles résultent des pressions subies dans l'emballage, la plupart se retrouvant autour de l'épaule, à moins qu'elles n'altèrent sensiblement l'apparence. "Altèrent sensiblement l'apparence" signifie que plus du tiers de la surface de la fraise est aplatie lors des inspections à destination.

Toujours décrire sur le certificat l'étendue des surfaces meurtries sur chaque fruits lorsque vous les rapportez lors des inspections à destination.

Humidité

Les fraises de catégorie Canada No. 1 doivent être **exemptes d'humidité superficielle**.

Fraises mouillées

C'est normalement un problème au point d'expédition, et **l'humidité superficielle** résulte normalement d'une cueillette faite après la pluie. Au point d'expédition, tenir compte de toute présence de fraises mouillées.

Rendu à destination, il est généralement rare de trouver des fraises mouillées résultant d'une cueillette après la pluie. Une légère humidité provenant de la condensation ne devrait pas normalement être considérée assez grave pour en tenir compte. On ne tient généralement pas compte des fraises mouillées à destination.

Fraises mouillées par des fraises coulantes et/ou pourries

À destination, les fraises mouillées auront probablement été causées par un écoulement de jus; dans ce cas, le pourcentage de fraises molles, coulantes ou pourries sera probablement assez élevé. À destination, ces fraises seront rapportées en termes généraux comme des "fraises mouillées par des fraises coulantes et/ou pourries".

Moisissure

Les fraises Canada No. 1 doivent être **exemptes de moisissure**. La présence de moisissure à la surface des fraises est généralement l'indice de la présence d'un organisme pathogène, parmi plusieurs possibilités, qui conduiront fort probablement à la pourriture des fraises. Toute présence de moisissure perceptible doivent, en termes généraux, être tenue compte, comme accompagnant les fraises pourries.

Exemple - "En moyenne ... pour cent, variant de ... pour cent à ... pour cent, de fraises pourries, plusieurs étant accompagnées de moisissure blanche."

Pourriture

Les fraises Canada No. 1 doivent être exemptes de pourriture.

Les fraises peuvent subir diverses formes de pourriture. Même s'il n'est pas nécessaire de faire la distinction entre ces différentes formes, il est avantageux de décrire la pourriture du point de vue de la décoloration, la couleur et la nature de la moisissure, etc.

Il est souvent difficile, particulièrement à destination, de faire la distinction entre les fruits mous, les meurtrissures molles et les fruits pourris. En général, si la surface est **spongieuse** et très **décolorée**, ou **molle**, **spongieuse** avec une présence de moisissure, le fruit peut être considéré comme **pourri**. Autrement, **le fruit** sera probablement considéré comme mou et atteint de **meurtrissures** molles, ou humide et **coulantes**. La

pourriture cuireuse, même si elle n'est ni molle ni spongieuse, est considérée comme pourriture.

Autres défauts

En plus des défauts mentionnés ci-dessus, les fraises Canada

No. 1 doivent être exemptes de tout défaut ou blessure qui altèrent sensiblement l'apparence, la comestibilité ou l'aptitude au transport.

Échantillonnage

L'aspect le plus important et le plus difficile de l'inspection est probablement celui d'une bonne procédure d'échantillonnage. Les fraises sont très périssables et les conditions météorologiques au moment de la cueillette influencent leur aptitude à se conserver. Les chargements de wagons ou de camions peuvent être constitués de lots provenant de divers producteurs, ou peuvent avoir été cueillis dans des conditions très diverses. Au cours de l'échantillonnage, il est donc essentiel de choisir des cageots ou des plateaux en divers endroits et sur diverses rangées du chargement pour s'assurer que les échantillons sont vraiment représentatifs du lot.

L'échantillonnage doit se faire suivant le plan d'échantillonnage en vigueur. La méthode recommandée est de **compter** les fruits composant l'échantillon et d'inscrire les spécimens défectueux sous la rubrique appropriée, **en nombre**. Pour chaque plateau échantillonné de 12 casseaux, compter tous les fruits de deux casseaux tandis que le plateau de 16 casseaux, nous devons compter tous les fruits de trois casseaux.

Tolérances

Pour les fraises Canada No. 1, les tolérances s'établissent au compte.

Chaque défaut	5 pour cent	- Total de 10 pour cent
Pourriture	2 pour cent	
Grosueur inférieure (diamètre minimal plus petit que 3/4")	5 pour cent	