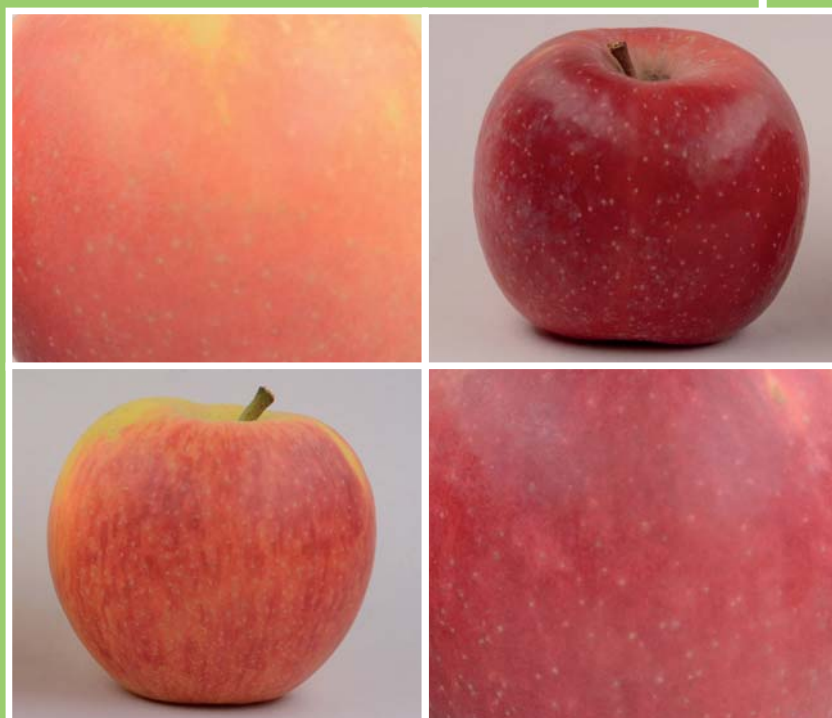


le Point SUR

Les nouvelles variétés de pommes

*Les reconnaître pour mieux
les apprécier et les valoriser*



Ctifl





N° 34 - 2^e édition
Février 2018

Comment lire le Point Sur




Les variétés de pommes sont classées par date de maturité moyenne, de la plus précoce à la plus tardive.

Chaque variété est décrite par :

> La photo de la variété et un pictogramme matérialisant les calibres :  gros  moyen  petit

> Le pictogramme traduit l'équilibre sucré/acidulé de la variété en fonction des critères de saveurs sucrée et acidulée établis par le panel entraîné de l'analyse sensorielle.



> La disponibilité potentielle au rayon des pommes produites en France :
présence faible  moyenne  forte 
Les pommes de contre-saison (Hémisphère Sud) ne sont pas figurées.

La description du fruit

- > Calibre dominant exprimé en mm (diamètre du fruit) et/ou en g (poids du fruit)
- > Présence éventuelle de rugosité (légères plages liégeuses sur l'épiderme)

Le goût

- > Profil sensoriel : ce profil sous forme d'étoile est défini par un panel entraîné qui donne des notes (de 0 à 10) sur des descripteurs en fonction des sensations perçues à la dégustation :
 - Odeur (parfum perçu par le nez)
 - Goût pomme (intensité)
 - Notes aromatiques : pomme verte, fruits rouges, agrumes
 - Saveurs sucrée et acidulée
 - Texture : ferme, croquant, juteux.

Caractéristiques au rayon





- > Fermeté : mesurée avec un pénétromètre muni d'un embout de 1 cm², elle s'exprime en kg/cm²
- > Sucres : mesurés par l'indice réfractométrique (IR) avec un réfractomètre, il s'exprime en % Brix
- > Acidité : mesurée avec un titrimètre, elle s'exprime en g/L d'acide malique.

Tenue au rayon

- > Définit la rotation lente, moyenne ou rapide du produit au rayon et aussi sa sensibilité aux manipulations.

Calendrier moyen de présence sur le marché

- > Définit les plages de présence potentielle sur le marché depuis la récolte et en fonction des types de conservation.

-  Plage de récolte
-  Froid normal : conservation à basse température et atmosphère ambiante
-  Atmosphère contrôlée (AC) : conservation à basse température et atmosphère modifiée (teneurs en oxygène et gaz carbonique régulées)
-  ULO : basse teneur en oxygène, même technique que l'AC mais avec des teneurs en oxygène et gaz carbonique encore plus basses.

Ce document a été construit à partir des références obtenues par le réseau national d'évaluation des variétés et porte-greffe fruitiers et par le réseau national conservation, coordonnés par le CTIFL



Les reconnaître pour mieux les apprécier et les valoriser

Galaval_{cov}



présence

a s o n d j f m a m j j

Le fruit

> Calibre : dominant 70/75 mm, 150/200 g

Caractéristiques au rayon

- > Fermeté : 5,5 à 8 kg/cm²
- > Sucres (IR) : 10,5 à 13 % Brix
- > Acidité : 3 à 5 g/l

Tenue au rayon

> Rotation lente à moyenne

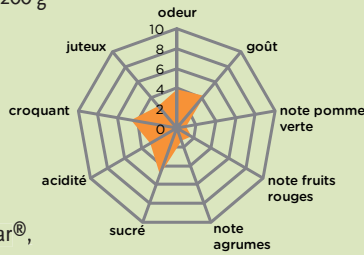
Variété du même groupe

> Groupe Gala, Type lavée : Galastar®, Buckeye®

Le goût

- > Texture : croquante, juteuse
- > Saveur : sucrée, peu acidulée

Profil sensoriel



Antarès® Dalinbel_{cov}



présence

a s o n d j f m a m j j

Le fruit

> Calibre : dominant 75/80 mm, 170/220 g
> Épiderme : présence de rugosité

Caractéristiques au rayon

- > Fermeté : 5,5 à 7,5 kg/cm²
- > Sucres (IR) : 13 à 16 % Brix
- > Acidité : 5 à 8 g/l

Tenue au rayon

- > Rotation lente à moyenne
- > À manipuler avec précaution
- > Sensible à la déshydratation en fin de conservation

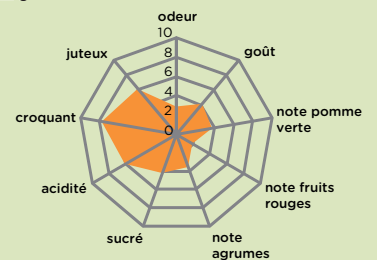
À savoir

> Variété résistante à la tavelure

Le goût

- > Texture : très croquante
- > Saveur : sucrée, assez acidulée assez aromatique

Profil sensoriel



Honeycrunch® Honeycrisp_{cov}



présence

a s o n d j f m a m j j

Le fruit

> Calibre : dominant 75/85 mm, 170/240 g

Caractéristiques au rayon

- > Fermeté : 5,5 à 6,5 kg/cm²
- > Sucres (IR) : 12 à 14 % Brix
- > Acidité : 4 à 5,5 g/l

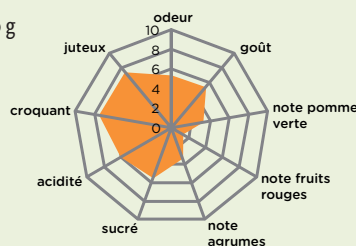
Tenue au rayon

- > Rotation lente à moyenne
- > À manipuler avec précaution

Le goût

- > Texture : croquante, très juteuse
- > Saveur : sucrée, goût de « miel »

Profil sensoriel



Ladina_{cov}



présence

a s o n d j f m a m j j

Le fruit

> Calibre : dominant 75/80 mm, 180/210 g

Caractéristiques au rayon

- > Fermeté : 5,5 à 7 kg/cm²
- > Sucres (IR) : 12 à 14 % Brix
- > Acidité : 4 à 6 g/l

Tenue au rayon

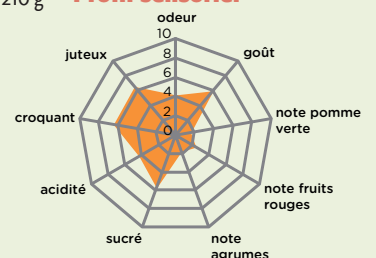
- > Rotation lente à moyenne
- > À manipuler avec précaution

Le goût

> Texture : assez croquante, très juteuse

> Saveur : légèrement acidulée, sucrée, aromatique

Profil sensoriel



Les nouvelles variétés de pommes

Crimson Crisp® Coop 39_{cov}



présence

a s o n d j f m a m j j

Le fruit

> Calibre : dominant 70/80 mm, 150/210 g

Caractéristiques au rayon

> Fermeté : 7 à 9,5 kg/cm²
> Sucres (IR) : 11 à 14 % Brix
> Acidité : 4,5 à 6,5 g/l

Tenue au rayon

> Rotation lente à moyenne

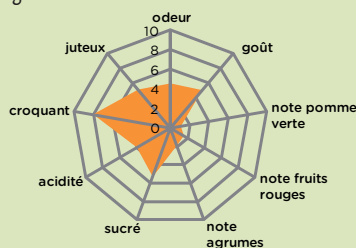
À savoir

> Variété résistante à la tavelure

Le goût

> Texture : croquante
> Saveur : sucrée, peu aromatique

Profil sensoriel



RubINETTE® Rafzubex_{cov}



présence

a s o n d j f m a m j j

Le fruit

> Calibre : dominant 65/75 mm, 140/180 g
> Épiderme : coloration orangée

Caractéristiques au rayon

> Fermeté : 5,5 à 7 kg/cm²
> Sucres (IR) : 14 à 16 % Brix
> Acidité : 7 à 9 g/l

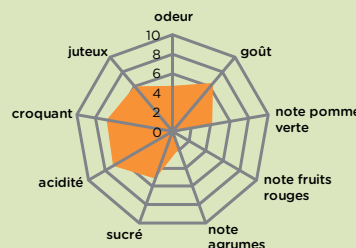
Tenue au rayon

> Rotation rapide à moyenne
> À manipuler avec précaution
> Sensible à la déshydratation en fin de conservation

Le goût

> Texture : fine, juteuse
> Saveur : sucrée, légèrement acidulée, très aromatique

Profil sensoriel



Daliclass_{cov}



présence

a s o n d j f m a m j j

Le fruit

> Calibre : dominant 75/85 mm, 170/230 g
> Épiderme : coloration orangée

Caractéristiques au rayon

> Fermeté : 6 à 8 kg/cm²
> Sucres (IR) : 13 à 14 % Brix
> Acidité : 5 à 7 g/l

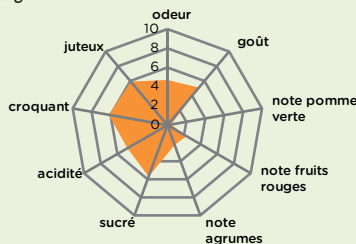
Tenue au rayon

> Rotation lente à moyenne

Le goût

> Texture : assez croquante, assez juteuse
> Saveur : sucrée, moyennement acidulée, aromatique

Profil sensoriel



Da Rosa® Golden Parsi_{cov}



présence

a s o n d j f m a m j j

Le fruit

> Calibre : dominant 75/80 mm, 190/220 g
> Épiderme : présence de faces rosées, peu sensible à la rugosité

Caractéristiques au rayon

> Fermeté : 5,5 à 7,5 kg/cm²
> Sucres (IR) : 12 à 14 % Brix
> Acidité : 4,5 à 6 g/l

Tenue au rayon

> Rotation lente à moyenne
> À manipuler avec beaucoup de précaution

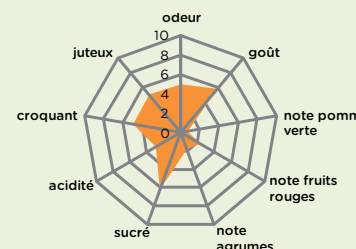
Variété du même groupe

> Groupe Golden Delicious

Le goût

> Texture : assez croquante
> Saveur : sucrée, assez aromatique

Profil sensoriel



Les reconnaître pour mieux les apprécier et les valoriser

Evelina® Roho 3615_{cov}

Pinkgold® Leratess_{cov}

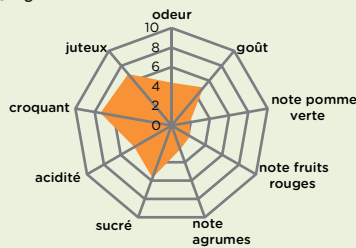


présence

Le goût

- > Texture : croquante, juteuse
- > Saveur : sucrée, légèrement acidulée, assez aromatique

Profil sensoriel

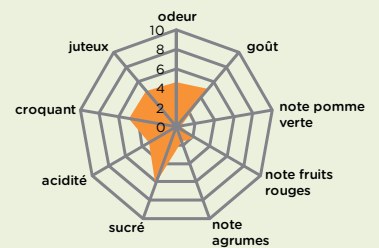


présence

Le goût

- > Texture : assez croquante, parfois légèrement farineuse
- > Saveur : sucrée, assez aromatique

Profil sensoriel



a s o n d j f m a m j j

Le fruit

- > Calibre : dominant 75/80 mm, 190/230 g

Caractéristiques au rayon

- > Fermeté : 5,5 à 6,5 kg/cm²
- > Sucres (IR) : 14 à 16 % Brix
- > Acidité : 4 à 5 g/l

Tenue au rayon

- > Rotation lente à moyenne
- > À manipuler avec précaution

Variété du même groupe

- > Corail® Pinova_{cov}

a s o n d j f m a m j j

Le fruit

- > Calibre : dominant 75/80 mm, 190/220 g
- > Épiderme : présence de faces rosées

Caractéristiques au rayon

- > Fermeté : 5 à 7 kg/cm²
- > Sucres (IR) : 13 à 16 % Brix
- > Acidité : 4 à 5,5 g/l

Tenue au rayon

- > Rotation lente à moyenne
- > À manipuler avec beaucoup de précaution

Variété du même groupe

- > Groupe Golden Delicious

Ariane_{cov}

Kanzi® Nicoter_{cov}

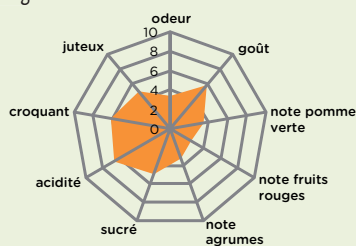


présence

Le goût

- > Texture : très croquante, juteuse
- > Saveur : sucrée, assez acidulée, aromatique

Profil sensoriel

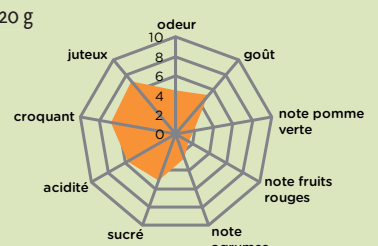


présence

Le goût

- > Texture : croquante, très juteuse
- > Saveur : sucrée, assez acidulée, assez aromatique

Profil sensoriel



a s o n d j f m a m j j

Le fruit

- > Calibre : dominant 70/75 mm, 150/180 g
- > Épiderme : présence de rugosité

Caractéristiques au rayon

- > Fermeté : 6,5 à 8 kg/cm²
- > Sucres (IR) : 13 à 16 % Brix
- > Acidité : 6,5 à 8,5 g/l

Tenue au rayon

- > Rotation lente

À savoir

- > Variété résistante à la tavelure

a s o n d j f m a m j j

Le fruit

- > Calibre : dominant 75/80 mm, 190/220 g

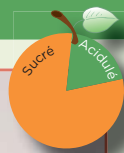
Caractéristiques au rayon

- > Fermeté : 5 à 7 kg/cm²
- > Sucres (IR) : 12 à 14 % Brix
- > Acidité : 5 à 7 g/l

Tenue au rayon

- > Rotation lente à moyenne

Rockit® PremAg6cov



présence

a s o n d j f m a m j j

Le fruit

> Calibre : dominant 50/70 mm, 60/100 g

Caractéristiques au rayon

- > Fermeté : 7 à 9 kg/cm²
- > Sucres (IR) : 13 à 16 % Brix
- > Acidité : 3 à 4,5 g/l

Tenue au rayon

> Rotation lente

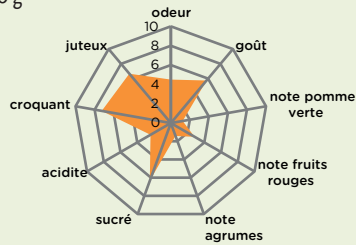
À savoir

> Pomme naturellement à petit calibre destinée au snacking

Le goût

- > Texture : très croquante, juteuse
- > Saveur : très sucrée, aromatique

Profil sensoriel



Jazz® Scifreshcov



présence

a s o n d j f m a m j j

Le fruit

> Calibre : dominant 70/75 mm, 190/220 g

Caractéristiques au rayon

- > Fermeté : 7 à 8,5 kg/cm²
- > Sucres (IR) : 12,5 à 15 % Brix
- > Acidité : 4,5 à 5,5 g/l

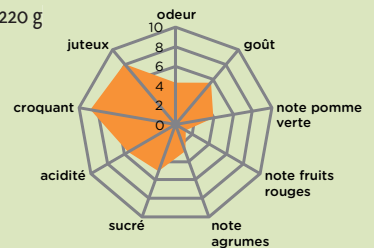
Tenue au rayon

> Rotation lente

Le goût

- > Texture : très croquante, très juteuse
- > Saveur : sucrée, acidulée, assez aromatique

Profil sensoriel



Regalycov



présence

a s o n d j f m a m j j

Le fruit

> Calibre : dominant 70/80 mm, 150/220 g

Caractéristiques au rayon

- > Fermeté : 7 à 8,5 kg/cm²
- > Sucres (IR) : 14 à 16 % Brix
- > Acidité : 2,5 à 4 g/l

Tenue au rayon

> Rotation lente

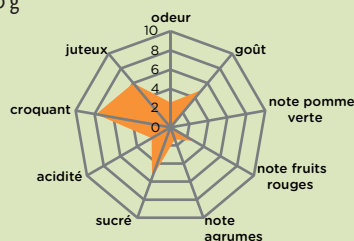
À savoir

> Variété résistante à la tavelure

Le goût

- > Texture : très croquante, assez juteuse
- > Saveur : très sucrée, aromatique

Profil sensoriel



Opal® UEB 32642cov



présence

a s o n d j f m a m j j

Le fruit

> Calibre : dominant 70/80 mm, 150/220 g

> Épiderme : présence de rugosité

Caractéristiques au rayon

- > Fermeté : 6 à 7,5 kg/cm²
- > Sucres (IR) : 13 à 15,5 % Brix
- > Acidité : 4 à 6 g/l

Tenue au rayon

> Rotation moyenne

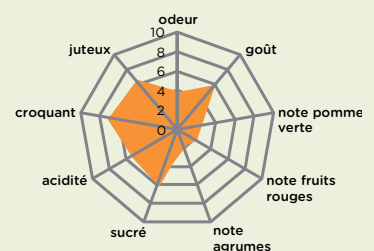
À savoir

> Variété résistante à la tavelure

Le goût

- > Texture : très croquante, très juteuse
- > Saveur : sucrée, acidulée, moyennement aromatique

Profil sensoriel



Les reconnaître pour mieux les apprécier et les valoriser

Goldkiss® Gradiyel_{cov}



présence

a s o n d j f m a m j j

Le fruit

> Calibre : dominant 75/80 mm, 190/220 g

Caractéristiques au rayon

> Fermeté : 6,5 à 8 kg/cm²
> Sucres (IR) : 14 à 16 % Brix
> Acidité : 4,5 à 7 g/l

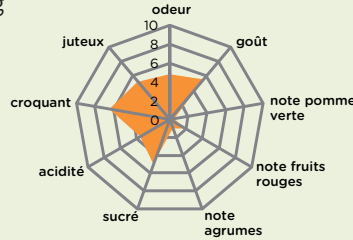
Tenue au rayon

> Rotation lente à moyenne
> À manipuler avec beaucoup de précaution

Le goût

> Texture : croquante, ferme
> Saveur : très sucrée, assez aromatique

Profil sensoriel



Mandy® Inolov_{cov}



présence

a s o n d j f m a m j j

Le fruit

> Calibre : dominant 65/75 mm, 150/170 g

Caractéristiques au rayon

> Fermeté : 7 à 9 kg/cm²
> Sucres (IR) : 13 à 15 % Brix
> Acidité : 5 à 6 g/l

Tenue au rayon

> Rotation lente à moyenne
> À manipuler avec précaution

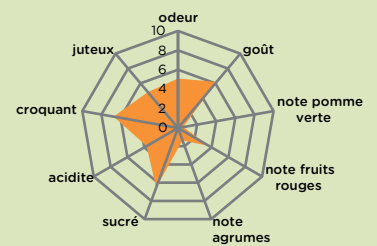
À savoir

> Variété résistante à la tavelure

Le goût

> Texture : croquante
> Saveur : sucrée, légèrement acidulée, aromatique

Profil sensoriel



Story® Inored_{cov}



présence

s o n d j f m a m j j

Le fruit

> Calibre : dominant 70/75 mm, 150/190 g

Caractéristiques au rayon

> Fermeté : 6,5 à 8 kg/cm²
> Sucres (IR) : 13,5 à 16 % Brix
> Acidité : 3 à 5 g/l

Tenue au rayon

> Rotation lente

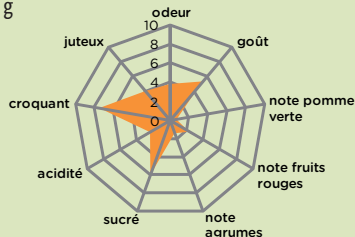
À savoir

> Variété résistante à la tavelure

Le goût

> Texture : ferme
> Saveur : sucrée, moyennement aromatique

Profil sensoriel



Delcored_{cov}



présence

a s o n d j f m a m j j

Le fruit

> Calibre : dominant 80/85 mm, 190/230 g

Caractéristiques au rayon

> Fermeté : 6 à 7 kg/cm²
> Sucres (IR) : 14 à 17 % Brix
> Acidité : 4 à 5 g/l

Tenue au rayon

> Rotation lente
> À manipuler avec précaution

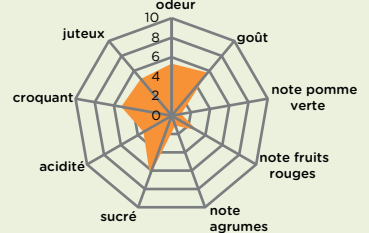
À savoir

> Variété résistante à la tavelure

Le goût

> Texture : peu croquante, moyennement juteuse
> Saveur : très sucrée, peu acidulée, assez aromatique

Profil sensoriel



Les nouvelles variétés de pommes

Choupette® Dalinette_{cov}



présence

a s o n d j f m a m j j

Le fruit

- > Calibre : dominant 75/80 mm, 170/220 g
- > Épiderme : présence de rugosité

Caractéristiques au rayon

- > Fermeté : 6,5 à 8 kg/cm²
- > Sucres (IR) : 13,5 à 16 % Brix
- > Acidité : 5 à 6,5 g/l

Tenue au rayon

- > Rotation lente à moyenne

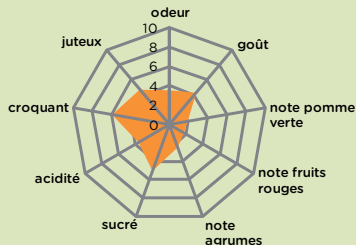
À savoir

- > Variété résistante à la tavelure
- > Variété commercialisée sous la marque Choupette® par des metteurs en marché agréés

Le goût

- > Texture : croquante, ferme
- > Saveur : très sucrée, légèrement acidulée

Profil sensoriel



Fuji Kiku® Fubrax_{cov}



présence

a s o n d j f m a m j j

Le fruit

- > Calibre : dominant 75/80 mm, 170/220 g

Caractéristiques au rayon

- > Fermeté : 5,5 à 7,5 kg/cm²
- > Sucres (IR) : 14 à 17 % Brix
- > Acidité : 2,5 à 4,5 g/l

Tenue au rayon

- > Rotation lente

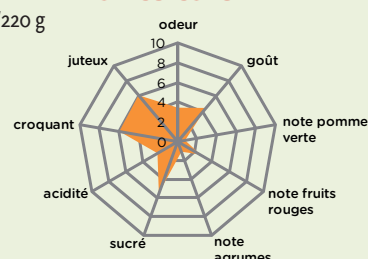
Variété du même groupe

- > Groupe Fuji

Le goût

- > Texture : croquante, très juteuse
- > Saveur : très sucrée

Profil sensoriel



Swing® Xeleven_{cov}



présence

a s o n d j f m a m j j

Le fruit

- > Calibre : dominant 70/80 mm, 170/200 g

Caractéristiques au rayon

- > Fermeté : 7 à 9 kg/cm²
- > Sucres (IR) : 14 à 15 % Brix
- > Acidité : 3,5 à 5 g/l

Tenue au rayon

- > Rotation lente à moyenne

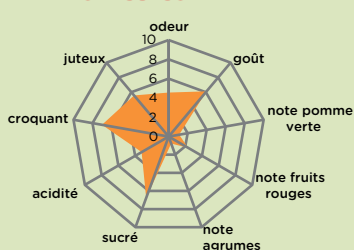
À savoir

- > Variété résistante à la tavelure

Le goût

- > Texture : croquante
- > Saveur : sucrée, aromatique

Profil sensoriel



Envy® Scilate_{cov}



présence

a s o n d j f m a m j j

Le fruit

- > Calibre : dominant 75/85, 190/250 g

Caractéristiques au rayon

- > Fermeté : 7 à 8 kg/cm²
- > Sucres (IR) : 13,5 à 15 % Brix
- > Acidité : 2,5 à 4 g/l

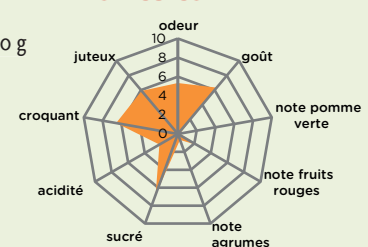
Tenue au rayon

- > Rotation lente à moyenne
- > À manipuler avec précaution

Le goût

- > Texture : croquante
- > Saveur : sucrée, assez aromatique

Profil sensoriel



Les reconnaître pour mieux les apprécier et les valoriser

Juliet® Coop 43_{cov}

Goldrush® Coop 38_{cov}



a s o n d j f m a m j j

Le fruit

> Calibre : dominant 75/80 mm, 170/220 g

Caractéristiques au rayon

- > Fermeté : 6,5 à 8 kg/cm²
- > Sucres (IR) : 13,5 à 15 % Brix
- > Acidité : 3 à 4,5 g/l

Tenue au rayon

> Rotation lente

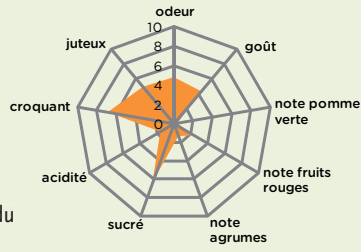
À savoir

> Juliet® est cultivée uniquement en agriculture biologique dans le cadre du club « les amis de Juliet® »

Le goût

- > Texture : croquante
- > Saveur : très sucrée, moyennement aromatique

Profil sensoriel



a s o n d j f m a m j j

Le fruit

> Calibre : dominant 75/80 mm, 200/240 g
> Épiderme : présence de rugosité

Caractéristiques au rayon

- > Fermeté : 7 à 8 kg/cm²
- > Sucres (IR) : 15 à 18 % Brix
- > Acidité : 6 à 8,5 g/l

Tenue au rayon

> Rotation lente
> À manipuler avec précaution

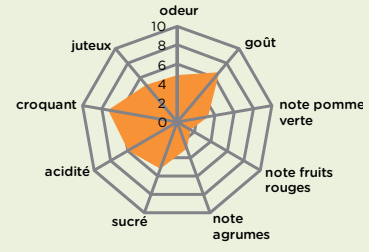
À savoir

> Marque commerciale : Délisdor®

Le goût

- > Texture : très croquante, ferme
- > Saveur : très sucrée, assez acidulée, très aromatique

Profil sensoriel



Pink Lady® Rosy Glow_{cov}

Joya® Cripps Red_{cov}



a s o n d j f m a m j j

Le fruit

> Calibre : dominant 75/80 mm, 190/220 g

Caractéristiques au rayon

- > Fermeté : 5,5 à 8 kg/cm²
- > Sucres (IR) : 13 à 15 % Brix
- > Acidité : 5 à 7 g/l

Tenue au rayon

> Rotation lente
> À manipuler avec beaucoup de précaution

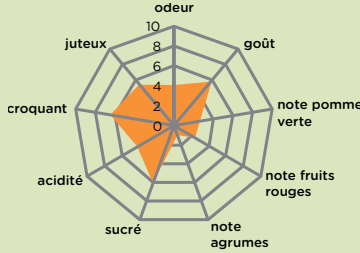
Variétés du même groupe

> Cripps Pink_{cov}, Sekzie_{cov}

Le goût

- > Texture : croquante, ferme, juteuse
- > Saveur : sucrée, assez acidulée, aromatique

Profil sensoriel



a s o n d j f m a m j j

Le fruit

> Calibre : dominant 75/80 mm, 190/220 g

Caractéristiques au rayon

- > Fermeté : 5,5 à 7,5 kg/cm²
- > Sucres (IR) : 13,5 à 15 % Brix
- > Acidité : 4,5 à 7 g/l

Tenue au rayon

> Rotation lente

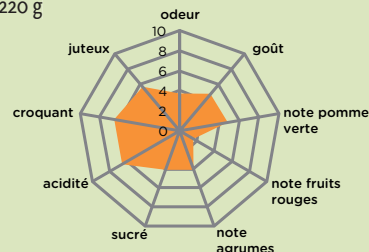
À savoir

> Précédemment dénommée Sundowner®

Le goût

- > Texture : croquante, ferme, juteuse
- > Saveur : sucrée, assez acidulée, assez aromatique

Profil sensoriel



Calendrier moyen de présence sur le marché

Variétés	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	Jt
Galaval _{COV}												
Antarès® Dalinbel _{COV}												
Honeycrunch® Honeycrisp _{COV}												
Ladina _{COV}												
Crimson Crisp® Coop 39 _{COV}												
RubINETTE® RafzubeX _{COV}												
Daliclass _{COV}												
Da Rosa® Golden Parsi _{COV}												
Evelina® Roho 3615 _{COV}												
Pinkgold® Leratess _{COV}												
Ariane _{COV}												
Kanzi® Nicoter _{COV}												
Rockit® PremA96 _{COV}												
Jazz® Scifresh _{COV}												
Regalyou _{COV}												
Opal® UEB 32642 _{COV}												
Goldkiss® Gradiyel _{COV}												
Mandy® Inolov _{COV}												
Story® Inored _{COV}												
Delcored _{COV}												
Choupette® Dalinette _{COV}												
Fuji Kiku® Fubrax _{COV}												
Swing® Xeleven _{COV}												
Envy® Scilate _{COV}												
Juliet® Coop 43 _{COV}												
Goldrush® Coop 38 _{COV}												
Pink Lady® Rosy Glow _{COV}												
Joya® Cripps Red _{COV}												

■ plage de récolte
 ■ plage de commercialisation conservation en froid normal
 ■ plage de commercialisation conservation en atmosphère contrôlée
 ■ plage de commercialisation conservation en ULO

Pour en savoir plus

**Sandrine Codarin
Pierre Vaysse**

CTIFL, Centre de Lanxade

28 route des Nebouts
24130 Prignonrieux
Tél. +33(0)5 53 58 00 05
e-mail : codarin@ctifl.fr
vaysse@ctifl.fr

Vincent Mathieu

CTIFL, Centre de Balandran

751 chemin de Balandran
30127 Bellegarde
Tél. +33(0)4 66 01 10 54
e-mail : mathieu@ctifl.fr

Vincent Mathieu-Hurtiger

CTIFL, Centre de St Rémy

Route de Mollégès
13210 Saint Rémy de Provence
Tél. +33(0)4 90 92 05 82
e-mail : mathieu-hurtiger@ctifl.fr

Claude Coureau

CTIFL/La Morinière

37800 Saint Épain
Tél : +33(0)2 47 73 75 00
e-mail : coureau@ctifl.fr

Pascale Westercamp

CTIFL/Cefel

49 chemin des Rives
82000 Montauban
Tél : +33(0)5 63 03 71 77
e-mail : westercamp@ctifl.fr

- Retrouvez nos collections « Le Point Sur » librement téléchargeables sur www.ctifl.fr
- Le Ctifl est présent sur Internet :** www.ctifl.fr - e-mail : « nom du contact »@ctifl.fr

Action financée par

