

# Date de récolte

Coloration



INSUFFISANTE



CORRECTE à BONNE

Couleur de fond



VERT



TOURNANT

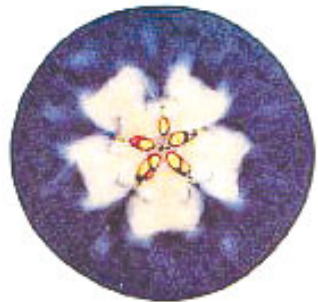


AVANCÉE

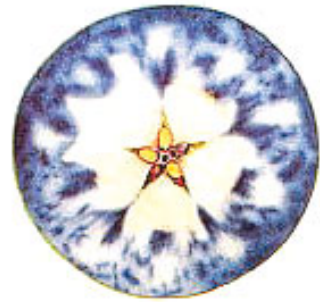
Test amidon



3 (C) IMMATURE



5 (C) STADE DEBUT DE RECOLTE



8 (C) MATURITÉ AVANCÉE



## QUALITE

**CRITERES DE QUALITE A RESPECTER A LA RECOLTE POUR SATISFAIRE AUX CRITERES DE COMMERCIALISATION DE CAMEO®.**

### Coloration :

Couleur de fond : vert ou vert tournant ; ne pas attendre la coloration jaune (F2-F3 code Gala CTIFL). 40 % de surface colorée minimum ; ne pas attendre trop de coloration (R3-R4 idéal, minimum R2, code Gala CTIFL).

### Régression d'amidon :

cueillir entre 5 (C) et 7 (C) pour une cueillette optimale. La dernière cueillette ne doit pas dépasser 8 (C) pour une bonne conservation.

### Fermeté :

entre 7 et 8 kg/cm<sup>2</sup> ; objectif : 7,5 kg/cm<sup>2</sup>

### Indice réfractométrique :

12,5% Brix minimum ; l'optimum est 13% Brix.

## RECOLTE

**Premier passage :** lorsque 20 à 30% des fruits sont à 60% de rouge.

Trois passages sont recommandés pour obtenir une bonne homogénéité des lots et un bon niveau de coloration.

**Dernier passage :** 40% de rouge minimum, ne pas attendre trop longtemps la coloration des fruits mal éclairés. Une couleur de fond jaune ne permet pas le maintien des qualités gustatives de Cameo® pour une longue conservation.

## CONSEILS DE CULTURE ET RECOMMANDATIONS DE RÉCOLTE 2004

Document destiné aux producteurs de la variété **Cameo® Caudle**.

Réalisé par les techniciens des organisations de producteurs ayant planté **Cameo®** et les **Pépinières du Valois**.

### CONSEILS DE CULTURE

L'objectif que nous devons atteindre ensemble, producteurs, stations et metteurs en marché, est la réalisation d'un produit de qualité permettant la meilleure valorisation possible.

Dans ce cadre, il est nécessaire de produire une pomme **Cameo®** qui réponde aux attentes des consommateurs (croquante, juteuse et sucrée).

La régulation de la production, l'optimisation de la cueillette et la gestion de la conservation sont **3 CRITERES MAJEURS** pour la réalisation de cet objectif.

### TAILLE

Éliminer les branches trop fermées. Conserver les brindilles couronnées.

### ECLAIRCISSEMENT

Afin de bien valoriser la production, il est nécessaire de privilégier la qualité. La productivité doit être régulée. Afin d'avoir les taux de sucre et la coloration optimums, il ne faut pas laisser trop de fruits.

L'éclaircissement manuel peut être nécessaire en complément de l'éclaircissement chimique mais il peut être limité si la taille est bien faite.

En cas d'alternance de floraison, il est possible de laisser 3 fruits par brindille couronnée et d'obtenir des fruits de calibre convenable.



Production sur la brindille couronnée

Une taille et un éclaircissement tardifs peuvent favoriser la coloration. Une récolte trop lourde peut être préjudiciable à l'obtention du minimum de couleur requis.

### POURRITURE CARPELLAIRE

Si le climat est humide pendant la floraison, il peut y avoir des risques de pourriture carpellaire. Questionnez votre technicien sur les mesures à prendre.






### CONSERVATION

Il a été démontré lors de plusieurs essais que **Cameo®** a un potentiel de conservation particulièrement intéressant lorsqu'elle est conservée en atmosphère contrôlée.

	T° (°C)	O2 (%)	CO2 (%)
Régime optimal (testé en Allemagne)	1 °C	1-15 %	2-3 %
Régime optimal (testé à la Morinière)	0-1 °C	2 %	2 %
Régime possible (testé à la Morinière)	0-1 °C	1,5 %	2 %

**Les dernières cueillettes doivent impérativement être commercialisées (si elles ont les critères requis) avant le 15 décembre.**

# Picking recommendations

Starch reversion	Colour
 <p>90%: begin to pick</p>	 <p><b>BEGIN TO PICK</b></p>
 <p>55%: finish picking</p>	 <p><b>FINISH PICKING</b></p>
	 <p><b>OVERMATURE</b></p>



## COLOUR

**Background colour:** Green to green/light green.

**Top colour:** 40% minimum; do not wait for too much red colour.

**Starch reversion:** begin picking for long term storage at 90% and finish by the time it reaches 50%.

**Firmness:** between 7 and 8 kg; target: 7,5 kg.

**Sugar:** minimum 12%; target 13%.

## PICKING

Three picks are recommended in order to achieve the desired colour specifications.

**1<sup>st</sup> pick:** when 20 or 30% of the crop is 60% red.

**Last pick:** 40% red minimum. Do not wait for too much colour.

Colour will develop in store and prolonging picking to enhance red colour will result in a shorter storage life as well as impair the flavour of the fruit.

## STORAGE

The best storage regime for Cameo® in the UK is 1.5% oxygen, <1% carbon Dioxide and 1.5 degrees centigrade.

	T° (°C)	O2 (%)	CO2 (%)
Best (regime England)	1.5 °C	1.5%	<1%
Best regime (France)	0-1 °C	1.5%	2%
Best regime (Germany)	1 °C	1-1.15%	2-3%

**Late picked fruit should be stored in air at 0-0.5 degrees centigrade and marketed before the end of December.**

## BEST GROWING PRACTISES AND PICKING RECOMMENDATIONS 2004

### THINNING:

In order to achieve the optimum quality and therefore returns from Cameo®, the number of fruits on the tree must be regulated. Overcropping will result in less colour, lower sugars and smaller fruit size, all of which could have a significant bearing on gradeouts.

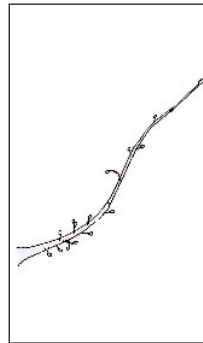
Different thinning programs have been tried and it is now widely regarded that the best way to thin Caudle is using the Gala program. Please ask your spray adviser for appropriate treatments. Hand thinning might be necessary in addition to chemical thinning, but it can be limited if the pruning is correct.

Late manual pruning and thinning can favour colour. A heavy crop can be prejudicial to obtain the minimum of coloration required.

### MOULDY CORE:

Wet weather during blossom could result in mouldy core becoming a problem. Please ask your spray adviser for appropriate treatments.

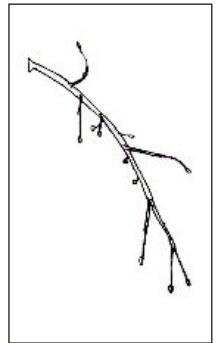
### BRANCH BEHAVIOUR:



**Left:** young trees have an upright growth habit and tend to crop biennially on spurs.

**Right:** under the weight of the crop, the branches on older trees bend downwards. The trees then have a spreading habit, resulting in regular cropping on terminal buds and avoiding biennial cropping on spurs.

To achieve this situation, remove branches with narrow angles and tie down other upright branches with string.



- ① upright branch
- ② branch naturally weighs down
- ③-④ production on terminal blossom bud

# ERNTE TERMIN

DECKFARBE



UNGENÜGEND



KORREKT BIS GUT

GRUNDFARBE



UNGENÜGEND



GUT

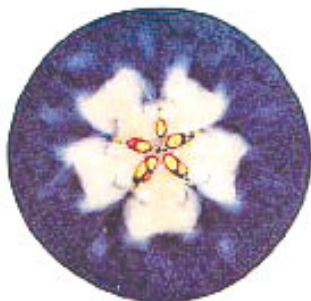


REIF

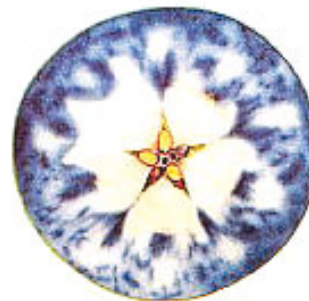
STÄRKEABBAU



3 (C) UNREIF



5 (C) ERNTEBEGINN



8 (C) ÜBERREIF



## QUALITÄT

**FOLGENDE QUALITÄTSKRITERIEN MÜSSEN BEI DER ERNTE EINGEHALTEN WERDEN, UM DIE VERKAUFSKRITERIEN VON COMEIO® ZU ERFÜLLEN:**

### Ausfärbung:

Grundfarbe: Grün oder Farbumschlag von grün auf gelb. Bei gelber Grundfarbe ist die Ware nicht mehr als HKL I verkäuflich.

Mindestanteil Deckfarbe: 40% rot. Warten Sie nicht auf zu viel Farbe, da sonst die Grundfarbe zu gelb werden kann.

**Stärkeabbau:** Beginn Erntefenster 5 (C) und Ende Erntefenster 7(C) (CTIFL Code).

**Festigkeit:** Zur Ernte sollte die Festigkeit noch über 7,5 kg/cm<sup>2</sup> liegen.

**Zucker:** 12,5% Brix Minimum; Optimum: 13% Brix.

## ERNTE

**Erster Pflückgang:** Sobald 20 bis 30% die Früchte 60% rote Ausfärbung erreichen.

Für eine homogene und gut ausgefärbte Ware sind drei Pflückgänge notwendig. Das Erntefenster ist eng.

### Letzter Pflückgang:

Warten Sie bei der letzten Pflücke nicht zu lang auf die Deckfarbe.

Sobald 40% erreicht sind, sind die Kriterien für die Deckfarbe erfüllt. Eine gelbe Grundfarbe erlaubt keine lange Lagerung und die Geschmacksqualitäten nehmen ab.

## PRODUKTIONS UND PFLÜCKEMPFEHLUNGEN 2004

**Für die Cameo® Caudle Produzenten.  
Erstellt von F. Davidson (Cameo® Club  
Manager) und den Beratern von Mabo  
und WOG.**

Diese Empfehlungen dienen als Grundlage für die Erzeugung und Vermarktung qualitativ hochwertiger Früchte, die die Qualitätsanforderungen des Clubs erfüllen.

Um dieses Ziel zu erreichen, müssen die folgenden Kriterien berücksichtigt werden:

- richtiger Erntetermin
- Optimierung der Pflückdurchgänge
- Lagerführung

### SCHNITT

Langer Fruchtholzschnitt. Endknospen können 2-3 Früchte gut ernähren.

### AUSDÜNNUNG

Voraussetzung für die Produktion qualitativ hochwertiger Früchte ist eine optimale Behangsregulierung. Wegen dem hohes Ertragspotentials sollte eine frühe chemische Ausdünnung durchgeführt werden. Im Sommer ist dann eine Qualitätshandausdünnung bzw.

zur Behangsreduzierung eine Handausdünnung anzuschließen.

Mit einem guten Schnitt kann der Aufwand für die Handausdünnung bereits minimiert werden. Da die Fruchtgröße bei Cameo® kein Problem darstellt, können zum Teil auch 3 Früchte/Endknospe belassen werden. In der Regel sollten

aber max. 2 Früchte je Endknospe verbleiben.

Sommerschnitt und Ausdünnung können die Ausfärbung fördern. Überbehang kann zu unzureichender Ausfärbung führen..



Produktion auf der Endknospe

### KERNHAUSFÄULE

Nasses Wetter während der Blüte erhöht das Risiko für Kernhausfäule. Behandlungsstrategien sind mit den jeweiligen Beratern abzusprechen.

### LAGERUNG

Unter CA-Lagerbedingungen zeigt Cameo® eine sehr gute Haltbarkeit bis in den Juni.

	T° (°C)	O2 (%)	CO2 (%)
Optimale Lagerbedingungen (Bodensee)	1 °C	1-1,5 %	2-3 %
Optimale (La Morinière)	0-1 °C	2 %	2 %
Mögliche (La Morinière)	0-1 °C	1,5 %	2 %

**Nur im Kühllager gelagerte Früchte der letzten Pflücke müssen bis zum 15. Dezember verkauft sein.**