

**Legenda**

**Texto em Azul = texto da norma Codex** Não cabe alteração

*texto em Preto e Itálico = proposta de interpretação da norma elaborada pelo Brasil e acatada pelos demais países. Nesse estágio de elaboração não é recomendável pedir para alterar, mas como a norma está sob coordenação do Brasil podemos demandar alteração caso o setor assim entenda*

**Texto em Vermelho = proposta de nova redação que demanda posicionamento para finalizar os trabalhos no texto da Brochura** favor avaliarem já que há implicações e um maior rigor na interpretação dos defeitos.

**Texto em Verde = destaques das alterações mais recentes** favor avaliarem se cabe confirmação/endosso ou pedido de revisão

**1. DEFINIÇÃO DO PRODUTO**

Essa norma se aplica às variedades comerciais dos frutos cultivados de mamão da espécie *Carica papaya L.*, da família *Caricaceae*, para serem oferecidos diretamente ao consumidor final, após preparação e embalagem. Não conformeem-se da norma os mamões para processamento industrial.

*Há muitas variedades desta fruta tropical com variações no tamanho, forma e cor (por exemplo, na casca ou polpa). Todas as variedades podem ser comercializadas, mesmo que imaturas (por exemplo, verdes).*

- a) Solo;
- b) Formosa; e
- c) Variedades contendo frutos partenocarpicais, ou seja, frutos sem sementes, são permitidas (por exemplo, variedade Aurora).

<b>Ilustração No.</b>	<b>Nome da ilustração</b>
1	Variedade Gold
2	Variedade Formosa

**2. REQUISITOS DE QUALIDADE****2.1 REQUISITOS MÍNIMOS**

Para todas as classes, salvaguardados os requisitos e limites específicos de cada classe, o mamão deve apresentar-se:

- intacto;

*Os mamões não deve ter nenhum dano ou lesão que afete a integridade do produto.*

<b>Ilustração No.</b>	<b>Nome da ilustração</b>
3	Intacto - Pedúnculo ausente, fissura afetando a polpa

**- sadio ou íntegro, devendo ser rejeitado produto com podridão ou deterioração que torne o mamão impróprio para o consumo;**

*O mamão deve ser ofertado livre de doenças ou deteriorações que afetem sobremaneira a sua aparência, consumo ou a manutenção da qualidade final ao longo da cadeia de distribuição e comercialização. Destacadamente, o mamão que apresentar podridão, mesmo que incipiente, mas sabidamente progressiva a ponto de inviabilizar a comercialização junto ao consumidor final, deve ser rejeitado.*

*Mamões apresentando os defeitos a seguir devem ser rejeitados:*

- a) Qualquer sinal de antracnose; e
- b) Qualquer sinal de podridão do pedúnculo.
- c) **Excessivamente manchado do sol. (proposta de remover já que está completado na ilustração sobre defeitos de casca sobre esse defeito).**

<b>Ilustração No.</b>	<b>Nome da ilustração</b>
4	<i>Sadio – sinais de Antracnose, presença de Podridão do pedúnculo e mamão excessivamente manchado do sol.</i>

**- limpo, praticamente livre de matérias estranhas;**

*O mamão deve ser ofertado praticamente isento de solo visível, poeira, resíduos químicos ou outras substâncias estranhas.*

*A presença de matérias estranhas visíveis pode prejudicar a apresentação comercial e a aceitação do mamão. Portanto, o limite aceitável para "praticamente livre de matérias estranhas" deve ser - em todas as classes - vestígios imperceptíveis de sujidades. Quaisquer traços de poeira, sujeira ou resíduos químicos visíveis levam à rejeição do produto.*

<b>Ilustração No.</b>	<b>Nome da ilustração</b>
5	<i>Limites para o produto limpo</i>

**- praticamente livre de danos causados por pragas;**

*Os danos causados por pragas que afetam a polpa tornam o fruto impróprio para o consumo.*

*Qualquer dano por praga que afete somente a casca é avaliado dentro dos limites permitidos para danos na casca nas respectivas classes.*

**- praticamente livre de pragas afetando a apresentação geral do produto;**

*O mamão deve ser ofertado livre de pragas (ex. presença de insetos, fungos, ácaros e outras pragas). A existência de pragas visíveis no produto pode afetar negativamente a apresentação comercial e diminuir a aceitação do mamão.*

- livre de umidade externa demasiada, à exceção da condensação ocorrida após remoção da câmara de refrigeração;

*Esse requisito se aplica à umidade descomunal, por exemplo, gotas de água visíveis na superfície das embalagens. Excetua-se a condensação que ocorre de forma natural, quando o produto é removido de câmaras frias ou veículos refrigerados.*

- livre de odores e/ou sabores estranhos<sup>1</sup>;

1 – Esse requisito acolhe os odores decorrentes do uso de substâncias que auxiliam a conservação do produto, utilizadas em acordo com a regulamentação correspondente.

*Esse requisito se aplica ao mamão armazenado ou transportado sob condições inadequadas que possibilitem ou resultem na absorção de odores e sabores anormais no produto, em particular quando da proximidade com outros produtos hortícolas que exalem odores muito fortes.*

*Não é aplicável nos casos de odores decorrentes do uso de produtos que aumentem a vida de prateleira do mamão, desde que autorizados por regulamentação específica.*

- firme;

*O mamão deve ser ofertado em um estágio de rigidez ou dureza que possibilite a comercialização e o armazenamento adequados, sem afetar a qualidade e o consumo final do produto. A perda de firmeza devido ao amadurecimento é permitida em todas as etapas após o recebimento.*

- aparência de produto fresco;

*O mamão deve ser ofertado fisiologicamente desenvolvido ou em um estágio de maturação comercial adequado, com aspecto de um produto recém colhido (ex. adequada coloração, textura etc), não apresentando aspecto de um fruto imaturo ou passado, conforme a variedade.*

*Os mamões estão sujeitos a um amolecimento rápido da polpa. Os frutos são colhidos em um estágio de maturação comercial que lhes permite entrar na cadeia de distribuição em boas condições, bem como de forma a possibilitar a continuação do processo de maturação para garantir o amadurecimento.*

*Durante o preparo e transporte, os produtos não devem apresentar [quaisquer sinais de murchidão] [sinais excessivos de murchidão e/ou amolecimento]. Nas etapas seguintes ao recebimento, é permitida uma ligeira falta de frescor em todas as classes.*

<b>Ilustração No.</b>	<b>Nome da ilustração</b>
6	Limites para o produto fresco, [presença] [sinais excessivos de] murchidão e amolecimento

- livre de danos causados por temperatura alta ou congelamento.

O mamão deve estar livre de danos causados por temperaturas extremas (ex. temperaturas muito baixas ou muito elevadas) que possam afetar de forma considerável a aparência, o consumo ou a manutenção da apresentação comercial do produto.

<b>Ilustração No.</b>	<b>Nome da ilustração</b>
7	Danos causados pelo frio ou calor excessivos – sinais de congelamento

O pedúnculo, quando presente, não pode apresentar o comprimento maior do que 1 cm.

<b>Ilustração No.</b>	<b>Nome da ilustração</b>
8	Limite para o comprimento do pedúnculo

**2.1.1 O mamão deve apresentar um grau de desenvolvimento e maturação adequados, levando em consideração as especificidades da variedade e/ou tipo comercial, e da região de produção.**

**O grau de desenvolvimento e as condições do produto devem ser tais que permitam ao mamão:**

**suportar as condições de transporte e manuseio; e**

**chegar em condições satisfatórias ao destino**

*A casca do mamão é delicada e tem um aumento de maciez com o amadurecimento. Por este motivo, os frutos são colhidos em um estágio de maturação que lhes permite ingressar na cadeia de distribuição em boas condições, de forma a continuar o amadurecimento.*

*O grau de desenvolvimento e o estágio de maturação são visualmente expressos em termos de cor da casca.*

*Os mamões podem ser oferecidos em diferentes estágios de maturação comercial, definidos de acordo com a cor da casca como se segue:*

*O papaia verde é um fruto subdesenvolvido e/ou imaturo com sementes brancas, polpa branca e pele verde escura.*

<b>Ilustração No.</b>	<b>Nome da ilustração</b>
9	Grau de desenvolvimento – Mamão verde (coloração da casca e das sementes característicos)

*Mamões colhidos em uma fase não totalmente imatura (papaia verde) e/ou não suficientemente maduro, para permitir que os frutos sigam o processo de maturação, devem ser rejeitados.*

<b>Ilustração No.</b>	<b>Nome da ilustração</b>
9	Grau de desenvolvimento - (coloração da casca e das sementes características dos frutos não completamente imaturos e/ou não suficientemente maduros para continuar o processo de amadurecimento)

*O estágio de maturação comercial tem que ser tal que garanta que o mamão continuará o processo de maturação em todas as etapas após o recebimento do produto no destino.*

<b>Ilustração No.</b>	<b>Nome da ilustração</b>
11	<i>Grau de desenvolvimento Variedade Solo - (cor da casca característica de um mamão suficientemente maduro ou totalmente maduro)</i>
12	<i>Grau de desenvolvimento Variedade Formosa - (cor da casca característica de um mamão suficientemente maduro ou totalmente maduro)</i>

## 2.2 CLASSIFICAÇÃO

O mamão é classificado em três classes, conforme definido a seguir:

### 2.2.1 Classe “Extra”

O mamão dessa classe deve ser de qualidade superior. Deve estar diretamente relacionado com as características da variedade ou do tipo comercial em questão. Devem estar livres de defeitos, à exceção de alguns defeitos superficiais leves, desde que esses defeitos leves não afetem a aparência geral, a qualidade, a manutenção da qualidade comercial e da apresentação do produto na embalagem.

*Defeitos superficiais muito leves são defeitos de casca muito leves ou lesões muito leves que não afetam a polpa da fruta.*

*(Para números de ilustrações veja abaixo)*

### 2.2.2 Classe I

O mamão dessa classe deve ser de boa qualidade. Deve estar diretamente relacionado com as características da variedade ou do tipo comercial em questão. Os defeitos superficiais leves relacionados a seguir, são permitidos, assegurado que esses defeitos não afetem a aparência geral, a qualidade, a manutenção da qualidade comercial e da apresentação do produto na embalagem.

- pequenos defeitos no formato;
- pequenos defeitos na superfície (ex., danos mecânicos, manchado do sol e/ou manchas de látex). A superfície afetada não deve ser superior a 10% da área total.

Em nenhuma hipótese os defeitos podem afetar a polpa do mamão.

*(Para números de ilustrações veja abaixo)*

### 2.2.3 Classe II

O mamão dessa classe contempla os produtos que não se enquadram nas classes anteriores, mas satisfaçam os requisitos mínimos especificados na Seção 2.1. Os defeitos relacionados a seguir, são permitidos, assegurado que o mamão retenha as características principais relacionadas com a qualidade, a manutenção da qualidade comercial e da apresentação do produto na embalagem:

- defeitos no formato;
- defeitos de coloração;

- defeitos na superfície (ex., danos mecânicos, manchado do sol e/ou manchas de látex). A superfície afetada não deve ser superior a 15% da área total.

- pequenas manchas causadas por pragas.

Em nenhuma hipótese os defeitos podem afetar a polpa do mamão.

<b>Ilustração No.</b>	<b>Nome da ilustração</b>
13	<i>Limites para defeitos de casca - lesões</i>
14	<i>Limites para defeitos de casca - manchados do sol</i>
15	<i>Limites para manchas de látex</i>
16	<i>Limites para defeitos de formato – Variedade Solo</i>
17	<i>Limites para defeitos de formato – Variedade Formosa</i>

### 3. REQUISITOS RELACIONADOS COM O CALIBRE

O calibre é determinado de acordo com o peso do produto, considerado o limite inferior de 200 g, em conformidade com a tabela a seguir:

<b>Código de calibre</b>	<b>Peso (g)</b>
<b>A</b>	<b>200 - 300</b>
<b>B</b>	<b>301 - 400</b>
<b>C</b>	<b>401 - 500</b>
<b>D</b>	<b>501 - 600</b>
<b>E</b>	<b>601 - 700</b>
<b>F</b>	<b>701 - 800</b>
<b>G</b>	<b>801 - 1100</b>
<b>H</b>	<b>1101 - 1500</b>
<b>I</b>	<b>1501 - 200</b>
<b>J</b>	<b>&gt;2001</b>

### 4. TOLERÂNCIAS

Deve-se adotar tolerâncias para os requisitos de qualidade e calibre do produto, para toda embalagem (ou lote, para o caso de produto a granel), de acordo com as especificações estabelecidas para cada classe.

*As tolerâncias são estabelecidas em consideração aos desvios eventuais no manuseio e à deterioração natural dos produtos perecíveis.*

*Deve-se avaliar as tolerâncias em conformidade com as Regras de Funcionamento dos Controles de Conformidade, estabelecido no Anexo II da Decisão do Conselho que revisou o “Programa” da OCDE para Aplicação dos padrões internacionais de Frutas e Hortaliças [C(2006)95]\*.*

\* <https://legalinstruments.oecd.org/api/print?ids=216&lang=en>

## 4.1 TOLERÂNCIAS RELATIVAS À QUALIDADE

### 4.1.1 Classe “Extra”

São permitidos cinco por cento, em número ou em peso, de mamões que não satisfaçam os requisitos dessa classe, mas que atendam aos requisitos da Classe I ou, excepcionalmente, que não superem as tolerâncias estabelecidas para a Classe I.

*A tolerância de 5% cobre todos os defeitos de formato e de casca permitidos para a Classe I.*

*Excepcionalmente, a tolerância cobre todos os defeitos de formato e de casca, bem como defeitos de coloração, bem como danos leves e marcas causados por pragas permitidas para a Classe II e todos os defeitos que não atendam aos requisitos mínimos, à exceção dos defeitos que tornem o produto impróprio para consumo (podridões).*

### Classe I

São permitidos dez por cento, em número ou em peso, de mamões que não satisfaçam os requisitos dessa classe, mas que atendam aos requisitos da Classe II ou, excepcionalmente, que não superem as tolerâncias estabelecidas para a Classe II.

*A tolerância de 10 por cento cobre todos os defeitos de formato, casca e coloração, bem como leves danos e marcas causadas por pragas, permitidas na Classe II.*

*Excepcionalmente, a tolerância cobre todos os defeitos que não atendam aos requisitos mínimos, à exceção dos defeitos que tornem o produto impróprio para consumo (podridões).*

### 4.1.3 Class II

São permitidos dez por cento, em número ou em peso, de mamões que não satisfaçam os requisitos dessa classe ou os requisitos mínimos, à exceção dos produtos afetados por podridões ou qualquer outro tipo de deterioração que tornem o produto impróprio para o consumo.

## 4.2 TOLERÂNCIAS RELATIVAS AO CALIBRE

Para todas as classes, de 10%, em número ou em peso, para a presença de mamões com calibre imediatamente acima e/ou abaixo do calibre informado na embalagem, observado o limite inferior de 190 g para o mamão embalado na menor faixa de calibres.

## 5. REQUISITOS RELATIVOS À APRESENTAÇÃO

### 5.1 UNIFORMIDADE

O conteúdo de cada embalagem (ou lote, para produtos apresentados a granel) deve ser uniforme e conter apenas produto da mesma origem, variedade e / ou tipo comercial, qualidade e tamanho. Para a classe “Extra”, a cor e o estágio de maturação devem ser uniformes. A parte visível do conteúdo da embalagem (ou lote, para produtos apresentados a granel) deve ser representativa de todo o conteúdo.

*A apresentação não deve ser enganosa, ou seja, não é permitido ocultar mamão com qualidade e calibre inferior ao exibido e marcado (ex. nas camadas inferiores da embalagem).*

<b>Ilustração No.</b>	<b>Nome da ilustração</b>
18	Coloração e estágio de maturação uniformes para Classe Extra

## 5.2 EMBALAGEM

O mamão deve ser embalado de forma a proteger o produto de forma adequada. Os materiais usados para a embalagem devem ser novos<sup>2</sup>, limpos e com uma qualidade tal que evite causar danos externos ou internos ao produto. O uso de outros materiais, particularmente aqueles feitos de papel, bem como selos, carimbos ou marcação direta no produto, contendo as especificações comerciais é permitido, desde que a impressão ou rotulagem tenha sido feita com tinta ou cola atóxica.

*Nota 2 - Para os fins desta Norma, isto inclui material reciclado de qualidade alimentar.*

*As embalagens devem apresentar qualidade, resistência e características adequadas para proteger o produto durante o transporte e manuseio.*

*Devem ser usados materiais limpos para proteger o produto de matérias estranhas, tais como folhas, areia ou solo, o que poderia causar um impacto negativo sobre o produto e sua apresentação. Uma falha visível de limpeza em várias embalagens pode resultar na rejeição da mercadoria.*

*Os rótulos apostos individualmente nos produtos devem ser tais que, quando removidos, não deixem vestígios visíveis de cola nem provoquem defeitos na superfície do mamão.*

Os mamões devem ser embalados em conformidade com o Código Internacional de Prática Recomendada para Embalagem e Transporte de Frutas e Hortaliças Frescas (CAC / RCP 44-1995).

### 5.2.1 Especificação das Embalagens

As embalagens devem atender às características de qualidade, higiene, ventilação e resistência para garantir o manuseio, transporte e conservação adequados do mamão. Embalagens (ou lote para produtos apresentados a granel) devem estar livres de qualquer material e odor estranhos.

No caso de embalagens reutilizadas, todas as etiquetas anteriores devem ser cuidadosamente removidas e / ou as indicações anteriores devem ser Não conformeidas.

## 6. MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

### 6.1 EMBALAGENS DESTINADAS AO CONSUMIDOR FINAL

Além dos requisitos da Norma Geral do *Codex Alimentarius* para Rotulagem de Alimentos Pré-embalados (CODEX STAN 1-1985), as seguintes disposições específicas se aplicam:

#### 6.1.1 Natureza do Produto

Se o produto não for visível do exterior, cada embalagem deve ser rotulada de acordo com o nome do produto e pode ser rotulada como nome da variedade e / ou tipo comercial.

*O nome do produto pode ser substituído por uma foto ou desenho do produto.*

### 6.2 DEMAIS EMBALAGENS E CONTENTORES NÃO DESTINADOS AO VAREJO

Cada embalagem deve disponibilizar os seguintes dados obrigatórios, agrupados do mesmo lado, legíveis, indelévels e visíveis do exterior ou nos documentos que acompanham a remessa. Para produtos transportados a granel, esses dados devem constar de um documento que acompanhe as mercadorias.

*No caso de produtos embalados, todos os dados devem ser agrupados no mesmo lado da embalagem, seja em etiqueta colada ou impressa na embalagem, com tinta resistente à água.*

*No caso de embalagens reutilizadas, todos os rótulos anteriores devem ser cuidadosamente removidos ou as indicações anteriores Não conformes.*

### **6.2.1 Identificação**

**Nome e endereço do exportador, embalador e / ou despachante. Código de identificação (opcional) <sup>3</sup>.**

**Nota 3 - A legislação nacional de vários países exige a declaração explícita do nome e endereço. No entanto, no caso em que é utilizada uma marcação em código de registro, a referência “empacotador e / ou distribuidor (ou abreviaturas equivalentes)” deve ser indicada em estreita ligação com o código adotado.**

*Para fins de inspeção, o “empacotador” é a pessoa ou estabelecimento responsável por embalar o produto (sem relação com o pessoal que executa o trabalho diretamente, ou seja, especificamente para o empregador). O código de identificação ou marcação em código de registro não tem relação com a marca registrada, mas um sistema de controle oficial que permite que a pessoa ou estabelecimento responsável pelo embalamento do produto sejam prontamente identificados. O despachante (transportador ou exportador) pode assumir a responsabilidade Não conformes, sendo que, nesse caso, a identificação do “empacotador” conforme definido acima é opcional.*

### **6.2.2 Natureza do produto**

**Nome do produto se o conteúdo não for visível do exterior. Nome da variedade e / ou tipo comercial.**

### **6.2.3 Origem do Produto**

**País de origem e, opcionalmente, distrito onde foi cultivado ou o nome do local de cultivo, nacional, regional ou local.**

*A marcação ou rotulagem deve incluir o país de origem, ou seja, o país em que o mamão foi cultivado (por exemplo, "Produção do país A").*

*A indicação deve estar com o nome completo ou um nome comumente adotado. O termo "completo" significa que abreviações ou acrônimos não são permitidos. Por outro lado, o nome completo de um país é o nome oficial do país (por exemplo, Reino dos Países Baixos). O nome comumente adotado é, por exemplo, Países Baixos ou Holanda para o Reino dos Países Baixos. Um nome comumente utilizado é EUA para os Estados Unidos da América. Nesse contexto, "EUA" é a única sigla permitida ao indicar o país de origem.*

*Opcionalmente, o distrito de origem em termos nacionais, regionais ou locais também pode ser mostrado.*

### **6.2.4 Identificação Comercial**

**- Classe;**

*A informação da Classe do produto é obrigatória*

**- Tamanho (código de tamanho ou peso médio em gramas);**

**- Número de unidades (opcional);**

- Peso líquido (opcional).

#### 6.2.5 Código de Identificação Oficial (opcional)

<b><i>Ilustração No.</i></b>	<b><i>Nome da ilustração</i></b>
19	<i>Exemplo de marcação e embalagem do produto.</i>

## 7 CONTAMINANTES

7.1 O produto abrangido por esta Norma deve estar em conformidade com os níveis máximos estabelecidos na Norma Geral do *Codex Alimentarius* para Contaminantes e Toxinas em Alimentos e Alimentos para Animais (CODEX STAN 193-1995).

7.2 Os produtos abrangidos por esta Norma devem atender os limites máximos de resíduos para pesticidas estabelecidos pela Comissão do *Codex Alimentarius*.

## 8. HIGIENE

8.1 Recomenda-se que o produto abrangido pelas disposições desta Norma seja cultivado e manuseado de acordo com as seções apropriadas do Código de Prática Internacional Recomendado - Princípios Gerais de Higiene de Alimentos (CAC / RCP 1-1969), Código de Prática de Higiene para frutas e hortaliças frescos (CAC / RCP 53-2003) e outros textos relevantes do *Codex Alimentarius*, como Códigos de práticas de higiene e demais Códigos de prática.

8.2 O produto deve atender a quaisquer critérios microbiológicos estabelecidos de acordo com os Princípios para o Estabelecimento e Aplicação de Critérios Microbiológicos para Alimentos (CAC / GL 21-1997).

Typical of the variety / Característico da variedade



Typical of the variety / Característico da variedade





1



2

Papayas	Extra Class Cat. <<Extra>>	Class I Cat. I	Class II Cat II	Not allowed Não conforme	Notes
<b>Intact</b> Inteiros		-		1, 2	1. Pedúnculo ausente – não conforme 2. Fissura afetando a polpa – não conforme

To be inserted



1

2

Papayas	Extra Class Cat. <<Extra>>	Class I Cat. I	Class II Cat II	Not allowed Não conforme	Notes
<b>Sound</b> Sadio ou Íntegro		-		1, 2	1. Antracnose – não conforme 2. Podridão do pedúnculo – não conforme

*Minimum requirements – Clean**Requisitos Mínimos – Limpos*

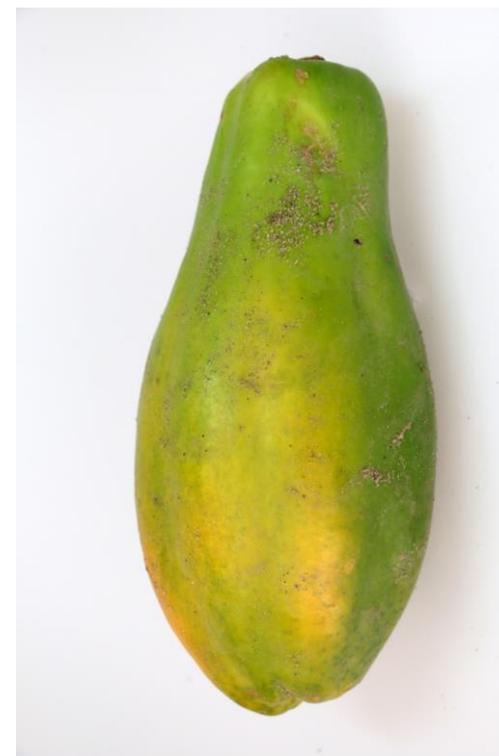
1



2



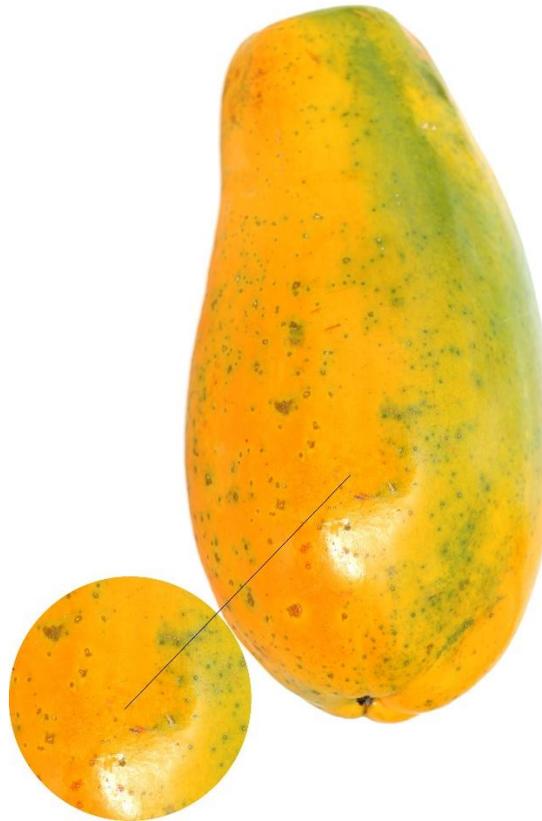
3



Papayas	Extra Class Cat. <<Extra>>	Class I Cat. I	Class II Cat II	Not allowed Não conforme	Notes
<b>Clean - Foreign Matter</b> Limpos – Matérias Estranhas		1, 2		3	<b>1. Produto com cera natural – permitido para todas as Categorias</b> <b>2. Traços de matérias estranhas – permitido para todas as Categorias</b> <b>3. Presença de matérias estranhas – não conforme.</b>



1



2

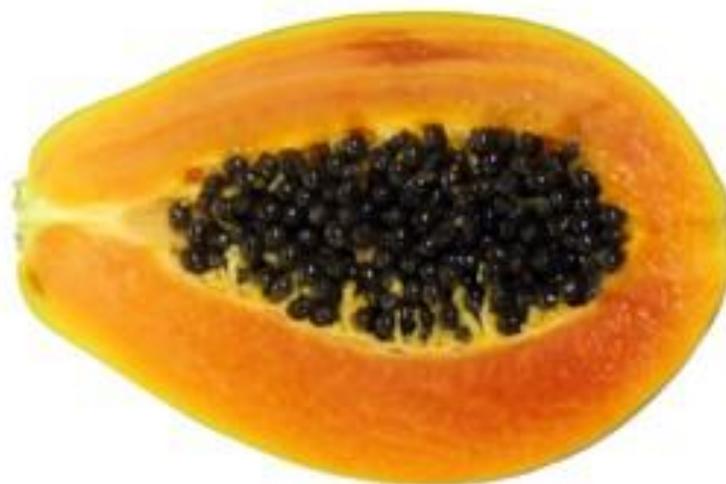


3

Papayas	Extra Class Cat. <<Extra>>	Class I Cat. I	Class II Cat II	Not allowed Não conforme	Notes
Fresh in appearance Fresco	-	-	1, 2	3	<p>This is a progressing character. The produce must be fresh, but after dispatch a lack of freshness is allowed. Característica evolutiva. O mamão deve estar fresco, entretanto após a recepção a perda de frescor é permitida.</p> <p>1. Murcha – permitido somente para a Class/Cat II na etapa de recepção</p> <p>2. Amolecimento – permitido somente para a Class/Cat II, na etapa de recepção</p> <p>3. Amolecimento – não conforme na etapa de recepção.</p>

*Minimum requirements - Free of damage caused by low and/or high temperatures*

*Requisitos Mínicos – Livre de danos causados por temperatura alta ou congelamento*

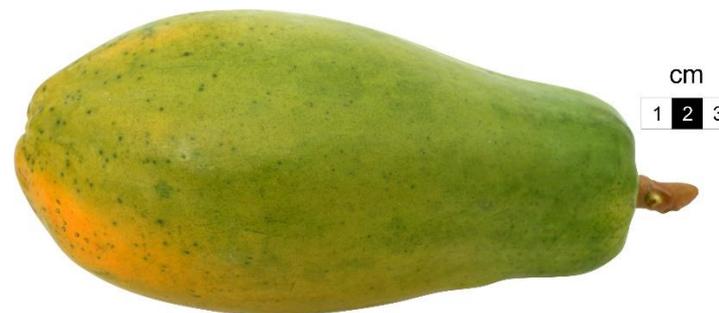


1

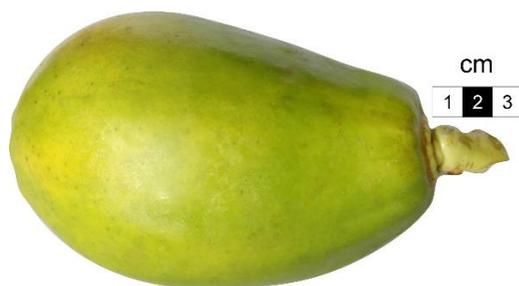
Papayas	Extra Class Cat. <<Extra>>	Class I Cat. I	Class II Cat II	Not allowed Não conforme	Notes
<b>Frost damage</b> Danos por Congelamento		-		1	<b>1. Sinais de congelamento – não conforme.</b>



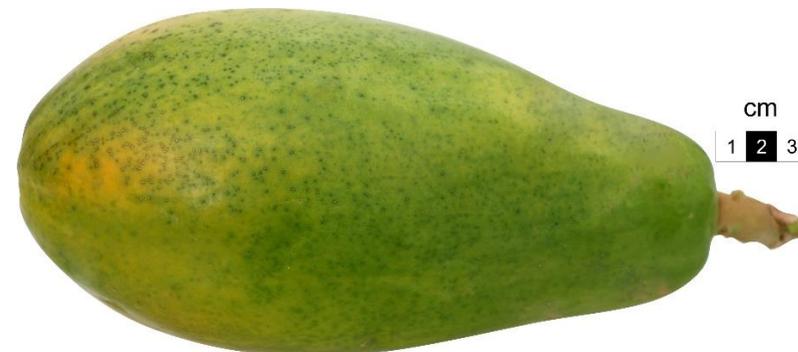
1



2



3



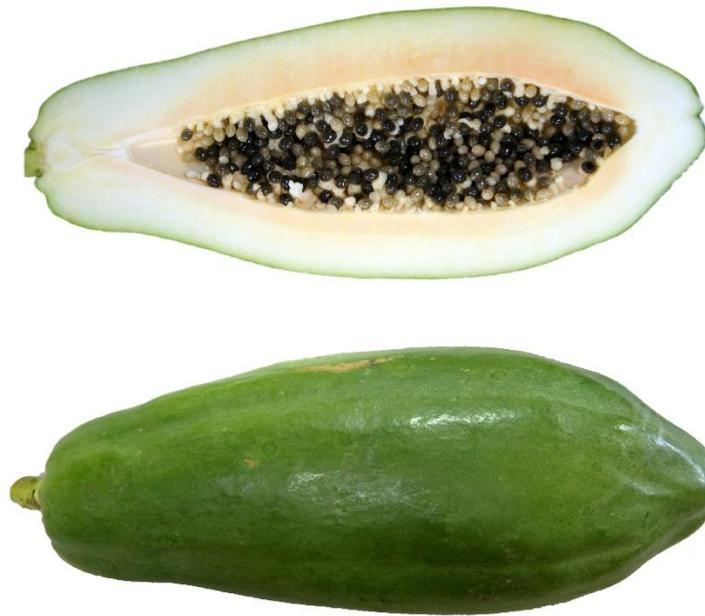
4

Papayas	Extra Class Cat. <<Extra>>	Class I Cat. I	Class II Cat II	Not allowed Não conforme	Notes
<b>Peduncle Length</b> Comprimento do Pedúnculo		1		2, 3, 4	1. Comprimento do pedúnculo – limite permitido. 2- 4. Comprimento do pedúnculo – não conforme.



1

Papayas	Extra Class Cat. <<Extra>>	Class I Cat. I	Class II Cat II	Not allowed Não conforme	Notes
<b>Appropriate degree of development</b> Grau de Desenvolvimento Adequado		1		-	<b>1. Coloração da casca e das sementes características– permitido para o mamão Verde</b>



1

Papayas	Extra Class Cat. <<Extra>>	Class I Cat. I	Class II Cat II	Not allowed Não conforme	Notes
Appropriate degree of development Grau de Desenvolvimento Adequado		-		1	<b>1. Ausência de maturação – não conforme para todas as variedades e classes/categorias.</b>

*Minimum requirements - Degree of development of variety Solo**Requisitos Mínimos – Grau de Desenvolvimento variedade Solo*

1



2



3



4

Papayas	Extra Class Cat. <<Extra>>	Class I Cat. I	Class II Cat II	Not allowed Não conforme	Notes
<b>Appropriate degree of development and ripeness</b> Grau de Desenvolvimento e de Maturao Adequados		2, 3, 4		1	1. Mamo imaturo, no conforme em lotes de produtos maduros. 2. Mamo maduro – limite permitido 3. Mamo maduro – permitido. 4 Var. Solo totalmente maduro – permitido.



1



2



3

Papayas	Extra Class Cat. <<Extra>>	Class I Cat. I	Class II Cat II	Not allowed No conforme	Notes
<b>Appropriate degree of development and ripeness</b> Grau de Desenvolvimento e de Maturação Adequados		1, 2, 3		-	1. Mamão maduro – limite permitido 2. Mamão maduro – permitido. 3. Var. Formosa totalmente maduro – permitido.



1



2



3



4



5

Papayas	Extra Class Cat. <<Extra>>	Class I Cat. I	Class II Cat II	Not allowed Não conforme	Notes
<b>Skin defects</b> Defeitos de Casca	1	2, 3	4	5	<p>1. Lesões superficiais – limite permitido.</p> <p>2. Danos mecânicos não afetando a polpa – permitido.</p> <p>3. Danos mecânicos 10% - limite permitido.</p> <p>4. Danos mecânicos 15% - limite permitido.</p> <p>5. Danos mecânicos – não conforme.</p>



1



2



3



4

Papayas	Extra Class Cat. <<Extra>>	Class I Cat. I	Class II Cat II	Not allowed Não conforme	Notes
Skin defects Defeitos de Casca	-	1	2	3, 4	<p>1. Manchado do Sol 10% – limite permitido.</p> <p>2. Manchado do Sol 15% – limite permitido.</p> <p>3-4. Manchado do Sol extenso- não conforme.</p>



1

2

3

4

Papayas	Extra Class Cat. <<Extra>>	Class I Cat. I	Class II Cat II	Not allowed Não conforme	Notes
<b>Skin defects</b> Defeitos de Casca	1	2	3	4	<b>1. Pinta preta do mamão leve– limite permitido.</b> <b>2. Pinta preta do mamão 10% - limite permitido.</b> <b>3. Pinta preta do mamão 15% - limite permitido.</b> <b>4. Pinta preta do mamão extensa - não conforme</b>



**1**

**2**

**3**

**4**

Papayas	Extra Class Cat. <<Extra>>	Class I Cat. I	Class II Cat II	Not allowed Não conforme	Notes
<b>Skin defects</b> Defeitos de Casca	1	2	3	4	<b>1. Variola do mamão leve – limite permitido.</b> <b>2. Variola do mamão 10% - limite permitido.</b> <b>3. Variola do mamão 15% - limite permitido.</b> <b>4. Variola do mamão extensa - não conforme</b>



1

2

3

4

Papayas	Extra Class Cat. <<Extra>>	Class I Cat. I	Class II Cat II	Not allowed Não conforme	Notes
<b>Skin defects</b> Defeitos de Casca	1	2	3	4	<b>1. Mancha fisiológica do mamão leve – limite permitido.</b> <b>2. Mancha fisiológica do mamão 10% - limite permitido.</b> <b>3. Mancha fisiológica do mamão 15% - limite permitido.</b> <b>4. Mancha fisiológica do mamão extensa - não conforme</b>



1



2



3

Papayas	Extra Class Cat. <<Extra>>	Class I Cat. I	Class II Cat II	Not allowed Não conforme	Notes
<b>Skin defects</b> Defeitos de Casca	-	1, 2	3	-	<b>1. Manchas de látex 2% - permitido.</b> <b>2. Manchas de látex 7% - permitido.</b> <b>3. Manchas de látex 11% - permitido.</b>



1



2



3



4

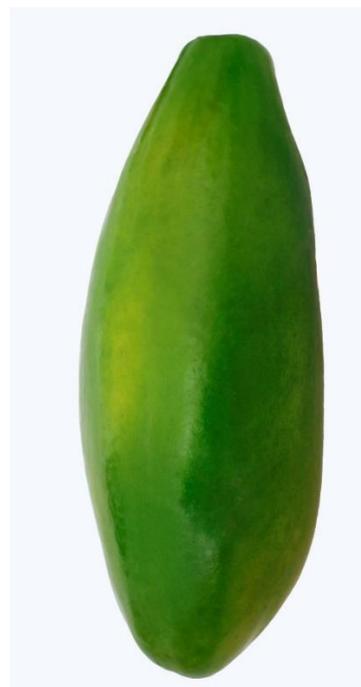
Papayas	Extra Class Cat. <<Extra>>	Class I Cat. I	Class II Cat II	Not allowed Não conforme	Notes
<b>Shape defects</b> Défauts de forme	1, 2	3	4	-	1. Formato regular – permitido para todas as categorias. 2. Formato regular – limite permitido para todas as categorias. 3. Pequeno defeito de formato – limite permitido cat I. 4. Defeito de formato – limite permitido cat II.



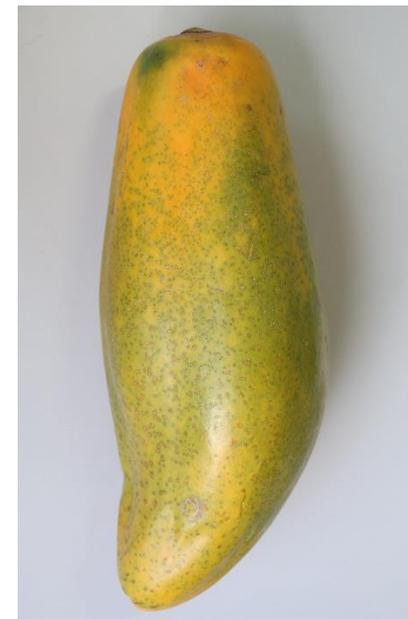
1



2



3



4

Papayas	Extra Class Cat. <<Extra>>	Class I Cat. I	Class II Cat II	Not allowed Não conforme	Notes
<b>Shape defects</b> Défauts de forme	1, 2	3	4	-	<p>1. Formato regular – permitido para todas as categorias.</p> <p>2. Formato regular – limite permitido para todas as categorias.</p> <p>3. Pequeno defeito de formato – limite permitido cat I.</p> <p>4. Defeito de formato – limite permitido cat II.</p>



1



2



3

Papayas	Extra Class Cat. <<Extra>>	Class I Cat. I	Class II Cat II	Not allowed Não conforme	Notes
<b>Uniform Colouring and Ripeness</b> Uniformidade de coloração da casca e maturação	1,2	3	-	-	1. Mamão Solo. 2. Mamão Solo. 3. Mamão Formosa.

19



Papayas	Notes
Marking particulars Detalhamento da Marcação e rotulagem	A. <b>Country of origin.</b> / País de origem. B. <b>Identification: packer and/or dispatcher/exporter.</b> / Identificação : produtor ou exportador. C. <b>Class.</b> / Categoria.