

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. Excluem-se da norma os mamões para processamento industrial.

As principais variedades do mamão são comercializadas distintamente; o mamão verde (imaturo) também deve ser relacionado devido ao seu aspecto e uso específicos.

- a) *Solo;*
- b) *Solo Sunrise;*
- c) *Golden;*
- d) *Formosa; and*
- e) *Green papaya.*

Ilustração No.	Nome da ilustração
	<i>Variedade</i>

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 devem apresentar qualquer sinal de mutilação ou danos que afetem a integridade do produto.

Ilustração No.	Nome da ilustração
	<i>Intacto</i>

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

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

Deve-se rejeitar o mamão que apresentar os defeitos listados a seguir:

- a) *amassados danificando a polpa, decorrente de danos durante o manuseio, transporte ou mal acondicionamento;*
- b) *rachados decorrentes de danos no manuseio ou quedas;*

- c) perfurados decorrentes de danos durante a produção, colheita, tratamento pós colheita, manuseio, transporte ou mal acondicionamento;
- d) pragas e doenças precursoras de podridões;
- e) outros (listar)

Ilustração No.	Nome da ilustração
	<i>Sadio</i>

- limpo, praticamente livre de matérias estranhas;

O mamão deve ser ofertado praticamente livre de sujidades, tais como remanescentes de solo, poeira, manchas e respingos de agroquímicos e outras matérias estranhas ao produto.

Ilustração No.	Nome da ilustração
	<i>Limpo</i>

- praticamente livre de danos causados por pragas;

O mamão deve ser ofertado livre de danos causados por pragas (ex. manchas causadas por fungos, por ácaros ou por outras pragas, picadas de insetos etc). A presença de danos causados por pragas no produto pode afetar negativamente a apresentação comercial e diminuir a aceitação do mamão.

Danos causados por pragas que afetem somente a superfície do mamão são permitidos observados os limites estabelecidos para as diferentes classes do produto.

Ilustração No.	Nome da ilustração
	<i>Danos causados por pragas</i>

- 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.

Ilustração No.	Nome da ilustração
	<i>Praticamente livre de pragas</i>

- 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.

Ilustração No.	Nome da ilustração

	<i>Umidade externa excessiva</i>
--	----------------------------------

- livre de odores e/ou sabores estranhos¹;

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 armazenamento adequados, sem afetar a qualidade final do produto e não se apresentando muito duro ou excessivamente macio, conforme a variedade.

Ilustração No.	Nome da ilustração
	<i>Firme</i>

- 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.

Ilustração No.	Nome da ilustração
	<i>Aspecto de produto fresco</i>

- 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.

Ilustração No.	Nome da ilustração
	<i>a) Livre de danos causados por temperatura elevadas b) Livre de danos causados por temperatura muito baixas</i>

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

O mamão com pedúnculo maior do que 1cm não são permitidos.

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

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

<i>Ilustração No.</i>	<i>Nome da ilustração</i>
	<i>Aspecto de produto fresco</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.

(Ilustrações correspondentes conforme numeração 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.

(Ilustrações correspondentes conforme numeração 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 pestes.

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

Ilustração No.	Nome da ilustração
	<i>Defeitos no formato</i>
	<i>Defeitos na coloração</i>
	<i>Manchas causadas por pragas</i>
	<i>Danos mecânicos</i>
	<i>Manchas do sol</i>
	<i>Manchas de látex</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:

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

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.

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.

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