

# International Standards for Fruit and Vegetables

MANGOES E-BROCHURE

## Normes internationales pour les fruits et légumes

**E-BROCHURE SUR LES MANGUES** 





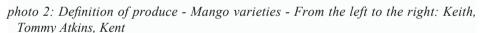
#### International Standards for Fruit and Vegetables: Mangoes



photo 1: Definition of produce - Mango varieties - Top: Pairi, Alphonso; Bottom: Totapuri, Kesar, Rajapuri



photo 1 : Définition du produit - Variétés - Haut : Pairi, Alphonso ; Bas : Totapuri, Kesar, Rajapuri





 $photo\ 2: D\'{e}finition\ du\ produit\ -\ Vari\'{e}t\'{e}s\ -\ De\ gauche\ \grave{a}\ droite: Keith,\ Tommy\ Atkins,\ Kent$ 



photo 3: Definition of produce - Mango varieties - Top: Amélie, Springfield; Bottom:



photo 3 : Définition du produit - Variétés - Haut : Amélie, Springfield ; Bas : Parvin





photo 4 : Caractéristiques minimales "Entiers" - Craquelure non cicatrisée - Exclu



photo 5: Minimum requirement "sound" - Sunburn - Not allowed

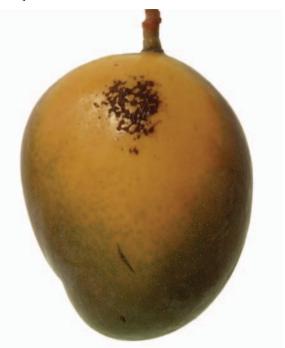


photo 5 : Caractéristiques minimales "Sains" - Brûlures de soleil - Exclu photo 6: Minimum requirement "sound" - Stem end rot - Not allowed



photo 6 : Caractéristiques minimales "Sains" - Pourriture au point d'atttache du pédoncule - Exclu



photo 7: Minimum requirement "sound" - Anthracnose - Not allowed



photo 7 : Caractéristiques minimales "Sains" - Anthracnose - Exclu

photo 8: Minimum requirement "sound" - Bacterial black spots - Not allowed



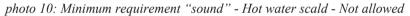
photo 8 : Caractéristiques minimales "Sains" - Tâches noires causées par des bactéries - Exclu



photo 9: Minimum requirement "sound" - Stem end cavity: external and internal symptoms - Not allowed



photo 9 : Caractéristiques minimales "Sains" - Cavité sous l'attache du pédoncule : Symptômes externes et internes - Exclu



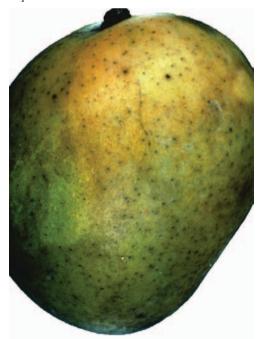


photo 10 : Caractéristiques minimales "Sains" - Echaudage dû à l'eau chaude - Exclu



photo 11: Minimum requirement "sound" - Brushing damage - Not allowed



photo 11 : Caractéristiques minimales "Sains" - Altérations dues au brossage - Exclu photo 12: Minimum requirement "clean" - Chemical residue - Not allowed



photo 12 : Caractéristiques minimales "Propres" - Résidus de produits de traitement - Exclu

© OCDE 2011

### International Standards for Fruit and Vegetables: Mangoes

photo 13: Minimum requirement "clean" - Soiled fruit with some damage caused by contact with soil - Not allowed



photo 13 : Caractéristiques minimales "Propres" - Fruit souillé, légèrement abîmé par le contact avec le sol - Exclu

photo 14: Minimum requirement "fresh in appearence" - Shrivelled fruit - Not allowed



photo 14 : Caractéristiques minimales 'D'aspect frais'' - Fruit flétri - Exclu



photo 15: Minimum requirement "practically free from pests" - Scale insects - Not allowed



photo 15 : Caractéristiques minimales "Pratiquement exempts de parasites" - Cochenilles - Exclu

photo 16: Minimum requirement "free from damage caused by pests affecting the flesh" - Fruit fly damage - Not allowed

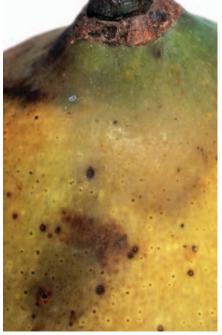


photo 16 : Caractéristiques minimales "Exempts d'attaques de parasites affectant la pulpe" - Dommages causés par la mouche des fruits - Exclu



photo 17: Minimum requirement "free from damage caused by pests affecting the flesh" - Fruit fly damage, advanced stage - Not allowed



photo 17 : Caractéristiques minimales "Exempts d'attaques de parasites affectant la pulpe" - Dommages causés par la mouche des fruits stade avancé - Exclu

photo 18: Minimum requirement "free from black stains or trails which extend under the skin" - Not allowed



photo 18 : Caractéristiques minimales "Exempts de taches noires ou de défauts de forme allongée s'étendant sous l'épiderme" - Exclu



photo 19: Minimum requirement "free from marked bruising" - Not allowed



photo 19 : Caractéristiques minimales "Exempts de meurtrissures prononcées" - Exclu

photo 20: Minimum requirement "free from damage caused by low temperature" - Chilling injury on mature, ripe fruit - Not allowed

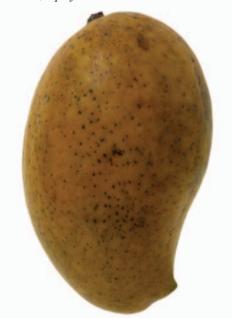


photo 20 : Caractéristiques minimales "Exempts de dommages causés par de basses températures" - Dégât causé par le froid sur un fruit développé et mûr - Exclu



photo 21: Maturity requirement - Underdeveloped, immature fruit - Not allowed



photo 21 : Caractéristiques relatives à la maturité - Fruit insuffisamment développé, non mûr - Exclu

photo 22: Maturity requirement - Fruit not sufficiently mature to continue the ripening process - Not allowed



photo 22 : Caractéristiques relatives à la maturité - Fruit insuffisamment mûr devant poursuivre le processus de maturation - Exclu



photo 23: Maturity requirement - Mature fruit - Allowed



 $photo\ 23: Caract\'eristiques\ relatives\ \grave{a}\ la\ maturit\'e\ -\ Fruit\ m\^ur\ -\ Admis$ 

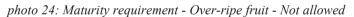




photo 24 : Caractéristiques relatives à la maturité - Fruit en état de surmaturité - Exclu



photo 25: "Extra" Class - Perfect fruit



photo 25 : Catégorie "Extra" - Fruit Parfait

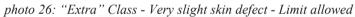




photo 26 : Catégorie "Extra" - Très léger défaut d'épiderme - Limite admise



photo 27: "Extra" Class - Colour: Blushed / Unblushed fruit



photo 27 : Catégorie "Extra" - Coloration : Fruit coloré / non coloré





photo 28 : Catégorie I - Léger défaut de forme - Forme de la variété (cv) Tommy Atkins : Typique / Limite admise



photo 29: Class I. - Slight skin defects - Windrub- Limit allowed



photo 29 : Catégorie I - Légers défauts de l'épiderme - Frottement dû au vent - Limite admise

photo 30: Class I. - Slight skin defects - Skin defect due to rubbing - Size Group B up to 4 cm2- Limit allowed



photo 30 : Catégorie I - Légers défauts de l'épiderme - Défaut de l'épiderme dû au frottement - admis jusqu'à 4 cm pour le groupe de calibre B - Limite admise



photo 31: Class I. - Slight skin defects - Resin exudation- Limit allowed



photo 31 : Catégorie I - Légers défauts de l'épiderme - Exsudation de sève - Limite admise

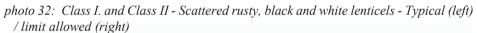




photo 32 : Catégories I et II - Lenticelles éparses de couleur rouille, noir et blanc - Assombrissement typique (gauche) / Limite admise (droite)

#### International Standards for Fruit and Vegetables: Mangoes



photo 33: Class I. and Class II - A yellowing of green varieties due to exposure to direct sunlight, not exceeding 40 per cent of the surface of the fruit, excluding necrotic stains - Limit allowed



photo 33 : Catégories I et II - Jaunissement des variétés de couleur verte dû à une exposition directe au soleil, n'excédant pas 40 pour cent de la surface du fruit, à l'exclusion de toutes taches nécrotiques - Limite admise

photo 34: Class II. - Defect in shape - Shape of Variety (cv) Tommy Atkins - Typical (left) / Limit allowed (right)



photo 34 : Catégorie II - Défaut de forme - Forme de la variété (cv) Tommy Atkins : Typique (gauche) / Limite admise (driute)



photo 35: Class II. -Skin defects - Windrub- Limit allowed



photo 35 : Catégorie II - Défaut de l'épiderme - Frottement dû au vent - Limite admise

photo 36: Class II. - Skin defects - Skin defect due to rubbing - Size Group B up to 6 cm2-Limit allowed



photo 36 : Catégorie II - Défaut de l'épiderme - Défaut de l'épiderme dû au frottement - admis jusqu'à 6 cm pour le groupe de calibre B - Limite admise



photo 37: Class II. - Skin defects - Resin exudation- Limit allowed



photo 37 : Catégorie II - Défaut de l'épiderme - Exsudation de sève - Limite admise

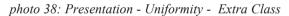




photo 38 : Présentation - Homogénéité - Catégorie "Extra"



photo 39: Presentation - Uniformity - Class I



photo 39 : Présentation - Homogénéité - Catégorie I

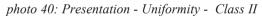




photo 40 : Présentation - Homogénéité - Catégorie II



photo 41: Marking - Example of marking printed on the package



photo 41 : Marquage - Exemple de marquage imprimé sur le colis