

---

**NORMALISATION INTERNATIONALE DES FRUITS ET LÉGUMES  
INTERNATIONAL STANDARDISATION OF FRUIT  
AND VEGETABLES**

---

# **Mangues Mangoes**

**ORGANISATION DE COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUES  
ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT**

## ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT

## ORGANISATION DE COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUES

Pursuant to Article 1 of the Convention signed in Paris on 14th December 1960, and which came into force on 30th September 1961, the Organisation for Economic Co-operation and Development (OECD) shall promote policies designed:

- to achieve the highest sustainable economic growth and employment and a rising standard of living in Member countries, while maintaining financial stability, and thus to contribute to the development of the world economy;
- to contribute to sound economic expansion in Member as well as non-member countries in the process of economic development; and
- to contribute to the expansion of world trade on a multilateral, non-discriminatory basis in accordance with international obligations.

The original Member countries of the OECD are Austria, Belgium, Canada, Denmark, France, Germany, Greece, Iceland, Ireland, Italy, Luxembourg, the Netherlands, Norway, Portugal, Spain, Sweden, Switzerland, Turkey, the United Kingdom and the United States. The following countries became Members subsequently through accession at the dates indicated hereafter: Japan (28th April 1964), Finland (28th January 1969), Australia (7th June 1971), New Zealand (29th May 1973) and Mexico (18th 1994). The Commission of the European Communities takes part in the work of the OECD (Article 13 of the OECD Convention).

En vertu de l'article 1<sup>er</sup> de la Convention signée le 14 décembre 1960, à Paris, et entrée en vigueur le 30 septembre 1961, l'Organisation de Coopération et de Développement Économiques (OCDE) a pour objectif de promouvoir des politiques visant :

- à réaliser la plus forte expansion de l'économie et de l'emploi et une progression du niveau de vie dans les pays Membres, tout en maintenant la stabilité financière, et à contribuer ainsi au développement de l'économie mondiale ;
- à contribuer à une saine expansion économique dans les pays Membres, ainsi que les pays non membres, en voie de développement économique ;
- à contribuer à l'expansion du commerce mondial sur une base multilatérale et non discriminatoire conformément aux obligations internationales.

Les pays Membres originaires de l'OCDE sont : l'Allemagne, l'Autriche, la Belgique, le Canada, le Danemark, l'Espagne, les États-Unis, la France, la Grèce, l'Irlande, l'Islande, l'Italie, le Luxembourg, la Norvège, les Pays-Bas, le Portugal, le Royaume-Uni, la Suède, la Suisse et la Turquie. Les pays suivants sont ultérieurement devenus Membres par adhésion aux dates indiquées ci-après : le Japon (28 avril 1964), la Finlande (28 janvier 1969), l'Australie (7 juin 1971), la Nouvelle-Zélande (29 mai 1973) et le Mexique (18 mai 1994). La Commission des Communautés européennes participe aux travaux de l'OCDE (article 13 de la Convention de l'OCDE).

© OECD 1993  
© OCDE

Applications for permission to reproduce or translate all or part of this publication should be made to:  
Les demandes de reproduction ou de traduction totales ou partielles de cette publication doivent être adressées à :

Head of Publications Service, OECD  
M. le Chef du Service des Publications, OCDE  
2, rue André-Pascal, 75775 PARIS CEDEX 16, France

## **AVANT-PROPOS**

Dans le cadre des activités du Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes, créé en 1962 par l'OCDE, des brochures sont publiées sous forme de commentaires et d'illustrations, en vue de faciliter l'interprétation commune des normes en vigueur, tant de la part des services de contrôle que des milieux professionnels responsables de l'application des normes ou intéressés aux échanges internationaux de ces produits.

Cette brochure constitue les « commentaires » du Secrétaire Général de l'OCDE qui les déclare en harmonie avec la norme « Mangues ».

## **FOREWORD**

Within the framework of the activities of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables set up by OECD in 1962, explanatory brochures comprising comments and illustrations are published to facilitate the common interpretation of standards in force by both the Controlling Authorities and professional bodies responsible for the application of standards or interested in the international trade in these products.

This brochure is to be considered as the « comments » by the Secretary-General of the OECD who declares them in line with the standard for « Mangoes ».

## TABLEAU COMPARATIF RÉSUMÉ DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	« Extra »	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
<b>I. Définition du produit</b> (toutes catégories)	- toutes variétés (cultivars) de <i>Mangifera indica</i> L.		
<b>II. Caractéristiques minimales</b> (toutes catégories)	<p>Les mangues doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- entières</li> <li>- fermes</li> <li>- d'aspect frais</li> <li>- saines</li> <li>- propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible</li> <li>- exemptes de : <ul style="list-style-type: none"> <li>• taches noires ou défauts de forme allongée, s'étendant sous l'épiderme</li> <li>• meurtrissures prononcées</li> <li>• dommages causés par une basse température</li> <li>• humidité extérieure anormale</li> <li>• toute odeur et/ou saveur étrangères</li> </ul> </li> <li>- pratiquement exemptes de : <ul style="list-style-type: none"> <li>• parasites</li> <li>• d'attaque de parasites</li> </ul> </li> <li>- suffisamment développées et présenter un degré de maturité satisfaisant</li> <li>- soigneusement cueillies à un stade de développement physiologique qui permette : <ul style="list-style-type: none"> <li>• la poursuite du processus de maturation jusqu'à un stade approprié à la variété</li> <li>• de supporter un transport et la manutention</li> <li>• d'arriver dans un état satisfaisant au point de destination</li> </ul> </li> </ul>		
<b>III. Caractéristiques qualitatives</b>			
- Aspect	caractéristique de la variété	caractéristique de la variété	conforme aux caractéristiques minimales
- Forme	caractéristique de la variété	légers défauts admis	défauts admis
- Coloration	caractéristique de la variété	caractéristique de la variété	
- Défauts	très légers défauts épidermiques superficiels admis	légers défauts épidermiques admis  Limite : groupe A : 3 cm <sup>2</sup> groupe B : 4 cm <sup>2</sup> groupe C : 5 cm <sup>2</sup>	défauts épidermiques admis  Limite : groupe A : 5 cm <sup>2</sup> groupe B : 6 cm <sup>2</sup> groupe C : 7 cm <sup>2</sup>
	<p>Pour les catégories I et II sont admis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des lenticelles éparses de couleur rouille</li> <li>- un jaunissement des variétés vertes dû à une exposition directe au soleil</li> </ul> <p>Limite : ne doit pas dépasser 40 % de la surface du fruit</p>		

**COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS  
LAID DOWN BY THE STANDARD**

REQUIREMENTS	CLASSES		
	«Extra»	I	II
Market quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
<b>I. Definition of produce (all classes)</b>	- all varieties (cultivars) of <i>Mangifera indica</i> L.		
<b>II. Minimum requirements (all classes)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- intact</li> <li>- firm</li> <li>- fresh in appearance</li> <li>- sound</li> <li>- clean, practically free of any visible foreign matter</li> <li>- free from: <ul style="list-style-type: none"> <li>• black stains or trails which extend under the skin</li> <li>• marked bruising</li> <li>• damage caused by low temperature</li> </ul> </li> <li>- free of <ul style="list-style-type: none"> <li>• abnormal external moisture</li> <li>• any foreign smell and/or taste</li> </ul> </li> <li>- practically free from: <ul style="list-style-type: none"> <li>• pests</li> <li>• damage caused by pests</li> </ul> </li> <li>- sufficiently developed and display satisfactory ripeness</li> <li>- carefully picked at the stage of physiological development to allow: <ul style="list-style-type: none"> <li>• continuation of ripening process to appropriate degree of corresponding varietal characteristics</li> <li>• to withstand transport and handling</li> <li>• to arrive in satisfactory condition at place of destination</li> </ul> </li> </ul>		
<b>III. Quality requirements</b>			
- Appearance	characteristic of the variety	characteristic of the variety	in keeping with minimum requirements
- Shape	characteristic of the variety	slight defects allowed	
- Colouring	characteristic of the variety	characteristic of the variety	
- Defects	very slight superficial skin defects allowed	slight skin defects allowed	skin defects allowed
		Limits: group A: 3 cm <sup>2</sup> group B: 4 cm <sup>2</sup> group C: 5 cm <sup>2</sup>	Limits: group A: 5 cm <sup>2</sup> group B: 6 cm <sup>2</sup> group C: 7 cm <sup>2</sup>
	For classes I and II are allowed: <ul style="list-style-type: none"> <li>- scattered rusty lenticels</li> <li>- yellowing of green varieties due to exposure to direct sunlight. Limit: not to exceed 40% of the fruit surface area</li> </ul>		

**TABLEAU COMPARATIF RÉSUMÉ DES DISPOSITIONS  
DE LA NORME (suite)**

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	« Extra »	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
<b>IV. Calibrage</b>			
- Selon le poids du fruit	obligatoire		
- Groupe de calibres	A : 200-350 g B : 351-550 g C : 551-800 g		
- Écart maximal de poids entre les fruits dans un même colis	A : 75 g B : 100 g C : 125 g		
- Calibre minimum	200 g		
<b>V. Tolérances</b> (en nombre ou en poids)			
- De qualité	5 %	10 %	10
- De calibre	10 % satisfaisant à la moitié des différences admises pour les groupes de calibre supérieur ou inférieur Minimum de 180 g pour le groupe A Maximum de 925 g pour le groupe C		
<b>VI. Présentation</b> (toutes catégories)			
- Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- origine</li> <li>- variété</li> <li>- qualité</li> <li>- calibre</li> <li>- les fruits visibles doivent être représentatifs de l'ensemble du contenu du colis</li> </ul>		
- Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>- assure une protection appropriée du produit</li> <li>- matériaux à l'intérieur de l'emballage neufs, propres et d'une qualité telle qu'elle permette d'éviter toute détérioration interne ou externe</li> <li>- l'encre ou la colle utilisées pour l'impression ou l'étiquetage ne doivent pas être toxiques</li> <li>- exempt de toute matière étrangère</li> </ul>		
<b>VII. Marquage</b> (toutes catégories)			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identification de l'emballer et/ou de l'expéditeur</li> <li>- « mangues » quand le contenu n'est pas visible de l'extérieur</li> <li>- variété</li> <li>- pays d'origine (indication de la région facultative)</li> <li>- catégorie de qualité</li> <li>- calibre (écart de poids)</li> <li>- groupe de calibre (facultatif)</li> <li>- nombre de fruits</li> <li>- marque officielle de contrôle (facultative)</li> </ul>		

**COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS  
LAID DOWN BY THE STANDARD (cont'd)**

REQUIREMENTS	CLASSES		
	«Extra»	I	II
Market quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
<b>IV. Sizing</b>			
- By fruit weight	compulsory		
- Size group	A: 200-350 g B: 351-550 g C: 551-800 g		
- Maximum permissible differences between fruit within the same package	A: 75 g B: 100 g C: 125 g		
- Minimum weight	200 g		
<b>V. Tolerances</b> (number or weight)			
- Quality	5%	10%	10%
- Size	10% conforming to half of permissible difference of related size group above or below (all classes) Minimum of 180 g for group A Maximum of 925 g for group C		
<b>VI. Presentation</b> (all classes)			
- Uniformity	<ul style="list-style-type: none"> <li>- origin</li> <li>- variety</li> <li>- quality</li> <li>- size</li> <li>- visible fruit must be representative of the entire contents</li> </ul>		
- Packaging	<ul style="list-style-type: none"> <li>- protects produce properly</li> <li>- materials inside the package new and clean and of a quality to avoid causing external damage</li> <li>- non toxic ink or glue on printing or labelling</li> <li>- free of all foreign matter</li> </ul>		
<b>VII. Marking</b> (all classes)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identification of packer and/or dispatcher</li> <li>- «mangoes» where contents are not visible from outside</li> <li>- variety</li> <li>- country of origin (region optional)</li> <li>- classification</li> <li>- size (weight range)</li> <li>- size group (optional)</li> <li>- number of fruit</li> <li>- official control mark (optional)</li> </ul>		

I  
**DEFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les mangues des variétés (cultivars) issues de *Mangifera indica* L., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des mangues destinées à la transformation industrielle.

I  
**DEFINITION OF PRODUCE**

This standard applies to mangoes of varieties (cultivars) grown from *Mangifera indica* L., to be supplied fresh to the consumer, mangoes for industrial processing being excluded.

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

**DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les mangues, fruits des variétés (cultivars) issues de *Mangifera indica L.*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des mangues destinées à la transformation industrielle.

Haut : Pairi, Alphonso  
Bas : Totapuri, Kesar, Rajapuri

**DEFINITION OF PRODUCE**

This standard applies to mango fruit of varieties (cultivars) grown from *Mangifera indica L.*, to be supplied fresh to the consumer. Mangoes for industrial processing are not included.

Top: Pairi, Alphonso  
Bottom: Totapuri, Kesar, Rajapuri



---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

De gauche à droite :  
Keith, Tommy Atkins, Kent

From left to right:  
Keith, Tommy Atkins, Kent



---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

Haut : Amélie, Springfield  
Bas : Parvin

Top: Amélie, Springfield  
Bottom: Parvin



**II  
DISPOSITIONS CONCERNANT  
LA QUALITÉ**

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les mangues, au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

**A. *Caractéristiques minimales***

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les mangues doivent être :

- entières ;
- fermes ;
- d'aspect frais ;
- saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles ;
- exemptes de taches noires ou de défauts de forme allongée s'étendant sous l'épiderme ;
- exemptes de meurtrissures prononcées ;
- pratiquement exemptes de parasites ;
- pratiquement exemptes d'attaque de parasites ;

**II  
PROVISIONS CONCERNING  
QUALITY**

The purpose of the standard is to define the quality requirements of mangoes at the export control stage, after preparation and packaging.

**A. *Minimum requirements***

In all classes, subject to the special provisions of each class and the tolerances allowed, the mangoes must be:

- intact;
- firm;
- fresh in appearance;
- sound; produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded;
- clean, practically free from any visible foreign matter;
- free from black stains or trails which extend under the skin;
- free from marked bruising;
- practically free from pests;
- practically free from damage caused by pests;

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

**CARACTERISTIQUES MINIMALES**

Les mangues doivent présenter, dans toutes les catégories, les caractéristiques minimales suivantes.

Les fruits doivent être :

- i) **Entiers** : c'est-à-dire sans atteinte ou lésion affectant l'intégrité du fruit.

**MINIMUM REQUIREMENTS**

In all classes, mangoes must meet the following minimum requirements.

Fruit must be:

- i) **Intact**: Means not having any mutilation or injury spoiling the integrity of the fruit.



Exclu – Not allowed

---

**Texte officiel  
de la norme****Official text  
of the standard**

---

- exemptes de dommages causés par le froid ;
- exemptes d'humidité extérieure anormale ;
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les mangues doivent être suffisamment développées et présenter un degré de maturité satisfaisant.

Les fruits doivent être soigneusement cueillis, et à un stade de développement physiologique qui leur permette :

- de poursuivre leur processus de maturation jusqu'à ce qu'ils atteignent le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales ;
- de supporter un transport et une manutention ;  
et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

En relation avec le processus de maturation, la coloration peut varier selon la variété.

- free from damage caused by low temperature;
- free of abnormal external moisture;
- free of any foreign smell and/or taste.

Mangoes must be sufficiently developed and display satisfactory ripeness.

Mangoes must be carefully picked at the stage of physiological development so as to enable them:

- to ensure a continuation of the ripening process until they reach the appropriate degree of ripeness corresponding to the varietal characteristics;
- to withstand transport and handling; and
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

In relation to the evolution of maturing, the colour may vary according to variety.

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

ii) **Fermes** : c'est-à-dire pas trop mous mais cédant à une pression normale des doigts.

ii) **Firm**: Means not excessively soft, but yielding to reasonable finger pressure.

iii) **D'aspect frais** : l'épiderme ne doit pas être terne ni présenter de signes de déshydratation ou de flétrissures.

iii) **Fresh in appearance**: Skin not dull or showing signs of dehydration or shriveling.



Exclu – Not allowed

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

iv) **Sains** : les fruits doivent être exempts de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité, ou leur valeur commerciale.

Sont exclues par conséquent les mangues qui présentent les défauts suivants :  
a) *Brûlures de soleil*

iv) **Sound**: The fruit must be free from disease or serious deterioration which appreciably affects its appearance, edibility, or market value.

Mangoes showing the following defects are therefore excluded:  
a) *Sunburn*



Exclu – Not allowed

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

b) *Fruit atteint de maladie : pourriture au point d'attache du pédoncule*

b) *Diseased, stem end rot*



Exclu – Not allowed

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

c) *Fruit atteint de maladie : anthracnose au premier stade*

c) *Diseased, anthracnose: early stage*



Exclu – Not allowed

d) *Fruit atteint de maladie : tâches noires causées par des bactéries*

d) *Diseased, bacterial black spot*



Exclu – Not allowed

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

e) *Cavité sous l'attache du pédoncule*  
Les lésions de la pulpe sont plus fréquentes  
pour les fruits que l'on laisse mûrir sur l'arbre.

e) *Stem end cavity*  
The disorder stem end cavity is more preva-  
lent in fruit left to ripen on the tree.

Symptômes externes

External symptoms



Exclu – Not allowed

Symptômes internes

Internal symptoms



Exclu – Not allowed

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

*f) Échaudage dû à l'eau chaude*

Le contrôle des maladies survenant après la cueillette peut requérir le trempage dans l'eau chaude. Il peut en résulter des lésions quand le fruit est exposé à une température excessive de l'eau ou bien quand la durée de trempage est exagérée.

*f) Hot water scald*

Post-harvest disease control may include dipping in hot water. Damage may occur when fruit is exposed to excessive water temperature or duration.



Exclu – Not allowed

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

*g) Altérations dues au brossage*

Les mangues peuvent être lustrées à l'aide de brosses souples, afin d'améliorer la présentation. Cependant, un brossage excessif ou l'utilisation de brosses dures peut entraîner des dégâts.

*g) Brushing damage*

Mangoes may be polished with soft brushes to improve presentation. However, excessive brushing or the use of stiff brushes may cause damage.



Exclu – Not allowed

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

v) **Propres** : pratiquement dépourvus de traces apparentes de terre, de poussière, de résidus de produits de traitement ou de matières étrangères visibles.

v) **Clean**: practically free of visible soil, dust, chemical residue or foreign matter.

Résidus de produits de traitement

Chemical residue



Exclu – Not allowed

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

Fruit souillé, légèrement abîmé  
par le contact avec le sol

Soiled fruit, with some damage  
caused by contact with soil



Exclu – Not allowed

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

vi) Exempts de taches noires ou de défauts de forme allongée s'étendant sous l'épiderme

vi) Free from black stains or trails which extend under the skin



Exclu – Not allowed

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

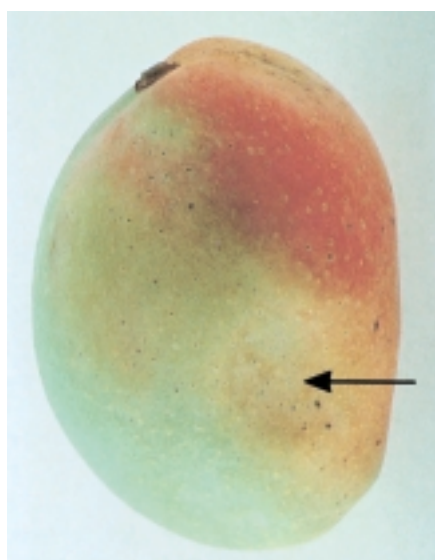
---

**Interpretation  
of the standard**

---

vii) **Exempts de meurtrissures prononcées :** le fruit qui a subi un choc à maturité (quand il est comestible) présente généralement une surface gorgée d'eau translucide qui peut avoir un goût dénaturé.

vii) **Free from marked bruising:** fruit damaged at ripe (edible) stage will generally have a water soaked translucent area, which may have an unnatural taste.



Exclu – Not allowed

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

viii) **Pratiquement exempts de parasites** : la présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation du fruit.

Cochenilles

viii) **Practically free from pests**: the presence of pests can detract from the commercial presentation and acceptance of the fruit.

Scale insects



Exclu – Not allowed

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

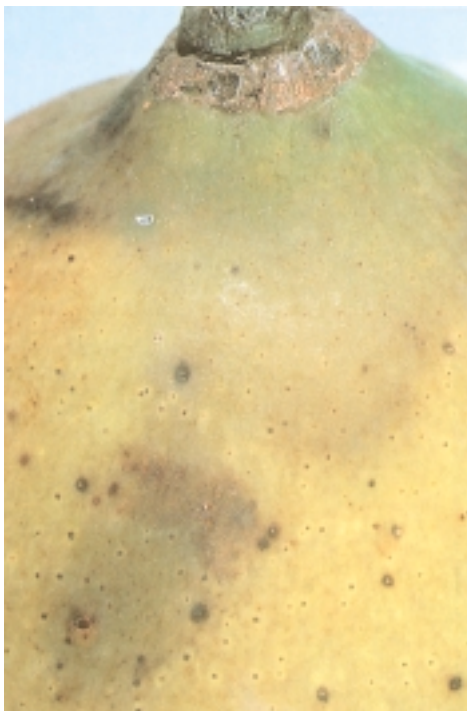
---

**Interpretation  
of the standard**

---

ix) **Pratiquement exempts de dommages causés par des parasites** : les dommages causés par des parasites peuvent porter atteinte à l'apparence générale, aux possibilités de conservation et de consommation du fruit.

Dommages causés par la mouche des fruits      Fruit fly damage



Exclu – Not allowed

ix) **Practically free from damage caused by pests**: pest damage can detract from the general appearance, keeping quality and edibility of the fruit.

Dommages causés par la mouche des fruits      Fruit fly damage  
stade avancé      advanced stage



Exclu – Not allowed

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

x) **Exempts de dommages causés par de basses températures** : les fruit endommagés par une température trop basse n'auront pas la saveur voulue et auront une durée de conservation plus courte. Les fruits non arrivés à maturité sont plus sensibles que les fruits mûrs.

Dégât causé par le froid  
sur un fruit développé et mûr

x) **Free from damage caused by low temperature**: fruit affected by chilling injury will not develop an acceptable flavour and will have a shorter shelf life. Unripe fruit are more susceptible than ripe fruit.

Chilling injury on mature,  
ripe fruit



Exclu – Not allowed

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

xi) **Exempts d'humidité extérieure anormale** : cette disposition s'applique en cas d'humidité excessive lorsque, par exemple, de l'eau stagne dans le colis, mais ne vise pas la condensation recouvrant les fruits à la sortie de l'entrepôt frigorifique.

xii) **Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères** : il s'agit en particulier de fruits qui auraient séjourné dans un local de stockage mal entretenu ou qui auraient été transportés dans un véhicule mal nettoyé, et notamment de ceux qui auraient pris l'odeur forte dégagée par d'autres produits entreposés dans le même local ou transportés dans le même véhicule.

Cette disposition ne s'applique pas à l'odeur dégagée par les produits utilisés, en conformité avec les règlements concernant leur utilisation, pour améliorer la conservation.

xiii) **Cueillis avec soin** : les fruits doivent avoir été cueillis avec soin. Cette obligation, liée aux opérations de « pré-normalisation », a pour but d'éviter que les fruits ne subissent des meurtrissures dues à une manipulation brutale. Ces précautions imposées à la cueillette doivent se poursuivre aux stades de la préparation : transport à la station de conditionnement, opérations de triage, de calibrage et d'emballage. Le choix d'une mauvaise période pour la cueillette ou une manipulation brutale ont les effets décrits dans les cas exposés ci-dessous :

xi) **Free of abnormal external moisture**: means excessive moisture, for example, free water lying in the package but does not include condensation on fruit following release from cool storage.

xii) **Free of foreign smell and/or taste**: this refers particularly to fruit which has been stored on badly kept premises or has travelled in a badly maintained vehicle, especially fruit which has acquired a strong smell from other produce stored on the same premises or travelling in the same vehicle.

It does not refer to any smell emanating from products used in conformity with the regulations for their use to improve keeping properties.

xiii) **Picking**: fruit must have been carefully picked. The purpose of this obligation, which forms part of the « pre-standardisation » operations, is to prevent it from becoming bruised by rough handling. The precautions imposed at the picking stage must be continued throughout the stages of preparation: transport to the packing station, sorting, sizing and packing. Incorrect time of harvest or rough handling will show in one of the situations below:

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

a) *Développement et maturité*

Une cueillette effectuée à un stade trop précoce de développement physiologique se traduira par une perte de saveur et de parfum.

Fruit  
insuffisamment  
développé, non mûr

Underdeveloped,  
immature  
fruit



Exclu – Not allowed

a) *Development and ripeness*

Picking at too early a stage of physiological development will result in inferior flavour and aroma.

Fruit  
insuffisamment mûr  
devant poursuivre  
le processus  
de maturation

Fruit  
not sufficiently  
mature to continue  
the ripening  
process



Exclu – Not allowed

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

Fruit mûr

Mature fruit

Fruit en état  
de surmaturité

Over-ripe fruit



Exclu – Not allowed

**b) Capacité de supporter le transport et la manutention**

Une cueillette effectuée à un stade avancé de développement et de maturité (stade de sénescence) peut se traduire par une moindre durée de conservation. Sur de tels fruits, les défauts ou les lésions risquent davantage de se produire au moment de la récolte ou après celle-ci.

**b) Withstand transport and handling**

Harvest at an advanced stage of maturity and ripeness (senescent stage) may result in reduced shelf life. Such fruit is more susceptible to harvest and post-harvest defect or injury.

**B. Classification**

Les mangues font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après :

***i) Catégorie « Extra »***

Les mangues classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. La forme et la coloration doivent être caractéristiques de la variété.

Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du fruit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

**B. Classification**

Mangoes are classified into three classes defined below:

***i) «Extra» Class***

Mangoes in this class must be of superior quality. Shape and colouring must be characteristic of the variety.

They must be free of defects, with the exception of very slight superficial defects provided that these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

**ANALYSE DE LA CATÉGORIE  
« EXTRA »**

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure et de présentation très soignée. La notion de qualité est définie en fonction des caractéristiques variétales conjuguées avec l'aspect des fruits.

**ANALYSIS OF «EXTRA» CLASS**

Fruit of this class must be of superior quality and be particularly well presented. This implies an idea of quality arrived at by combining varietal characteristics and appearance.

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

**Caractéristiques qualitatives**

De très légères altérations de l'épiderme peuvent être admises à condition qu'elles ne portent pas atteinte à la qualité du fruit, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage. Ces altérations peuvent être causées par des chocs lors de la culture, de la récolte ou du transport.

Fruit parfait

Perfect fruit

**Quality requirements**

Very slight alterations in the skin may be allowed provided that it does not detract from the quality and presentation in the package. Such alteration may be the result of mechanical injury during growing, harvest or transport.

Très léger  
défaut d'épidermeVery slight  
skin defect

Limite admise – Limit allowed

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

**Coloration :** Les fruits de certaines variétés, une fois mûrs, auront une teinte rouge prononcée lorsqu'ils auront poussé hors de l'abri du feuillage. Par contre, les fruits qui auront poussé dans l'ombre seront moins colorés ou pourront ne pas l'être du tout. Pour la catégorie « Extra », les fruits doivent avoir une coloration typique de la variété et la présentation doit être homogène en matière de couleur.

**Colour:** Fruit of some varieties when mature, will have a high level of blush coloration when grown on the outside of the tree canopy. Fruit from within the shade of the tree canopy will have less blush coloration or no blush whatsoever. For «Extra» Class, fruit must have colouring typical of the variety and ideally should be uniform in colour presentation.

Fruit coloré/non coloré

Blushed/Unblushed fruit



**ii) Catégorie I**

Les mangues classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. Cependant, elles peuvent comporter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :

- légers défauts de forme ;
- légers défauts d'épiderme tels que frottements ou brûlures de soleil, taches liégeuses dues à l'exsudation de sève (y compris les défauts de forme allongée) et meurtrissures cicatrisées n'excédant pas 3, 4, ou 5 cm<sup>2</sup>, pour les groupes correspondant respectivement aux calibres A, B et C.

**ii) Class I**

Mangoes in this class must be of good quality. They must be characteristic of the variety. However, the following slight defects may be allowed provided that these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package:

- slight defects of shape;
- slight defects of the skin due to rubbing, or sun-burn, suberized stains due to resin exudation (elongated trails included) and healed bruises not exceeding 3, 4, 5 cm<sup>2</sup> for size groups A, B, C respectively.

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

**ANALYSE DE LA CATÉGORIE I**

Les fruits doivent être de bonne qualité et de présentation soignée. Bien que les exigences qualitatives soient moins sévères pour la catégorie I que pour la catégorie « Extra », il n'en demeure pas moins que les fruits de la catégorie I doivent être soigneusement sélectionnés et présentés.

**Caractéristiques qualitatives**

Les fruits doivent présenter la forme, le développement et la couleur caractéristiques de la variété.

De légers défauts sont admis s'ils ne nuisent pas à l'aspect général du produit, et ce dans les limites présentées ci-dessous :

**Forme :**

Variété (cv.) Tommy Atkins

**ANALYSIS OF CLASS I**

Fruit must be of good quality and well presented. Although the Class I quality requirements are less strict than for «Extra» Class, Class I fruit must nevertheless be carefully selected and presented.

**Quality requirements**

Fruit must be characteristic of the variety in shape, development and colour.

Slight defects are allowed which do not affect the general appearance of the product to the limits shown below:

**Shape:**

Variété (cv.) Tommy Atkins



Typique/Limite admise – Typical/Limit allowed

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

**Défauts :** De légers défauts d'épiderme dus aux frottements, aux brûlures de soleil, à l'exsudation de sève (y compris les défauts de forme allongée) et des meurtrissures cicatrisées (n'excédant pas la surface tolérée pour le groupe de calibre) sont admis.

**Defects:** Slight skin defects due to rubbing, sunburn resin exudation (including elongated trails) and healed bruises (provided they do not exceed the size limit for the size group) are permitted.

Frottement dû au vent

Windrub



Limite admise – Limit allowed

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

Défaut de l'épiderme dû au frottement  
admis jusqu'à 4 cm<sup>2</sup>  
pour le groupe  
de calibre B

Skin defect due to rubbing  
Size Group B up to 4 cm<sup>2</sup>



Limite admise – Limit allowed

Exsudation de sève

Resin exudation



Limite admise – Limit allowed

**iii) Catégorie II**

Cette catégorie comprend les mangues qui ne peuvent être classées dans la catégorie supérieure, mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Elles peuvent comporter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- défauts de forme ;
- défauts d'épiderme tels que frottements ou brûlures de soleil, taches liégeuses dues à l'exsudation de résine (y compris les défauts de forme allongée) et meurtrissures cicatrisées n'excédant pas 5, 6 ou 7 cm<sup>2</sup> pour les groupes correspondant aux calibres A, B et C.

Dans les catégories I et II, il est admis, d'autre part :

- des lenticelles éparses de couleur rouille ;
- pour les variétés de couleur verte, un jaunissement 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.

**iii) Class II**

This class includes mangoes which do not qualify for inclusion in the higher classes but satisfy the minimum requirements specified above.

The following defects may be allowed provided that the mangoes retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation:

- defects of shape;
- defects of skin due to rubbing or sunburn, suberized stains due to resin exudation (elongated trails included) and healed bruises not exceeding 5, 6, 7 cm<sup>2</sup> for size groups A, B, C respectively.

In classes I and II, it is also allowed:

- scattered rusty lenticels;
- a yellowing of green varieties due to exposure to direct sunlight, not exceeding 40 per cent of the surface of fruit, excluding all necrotic stains.

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

**ANALYSE DE LA CATÉGORIE II**

Les fruits de cette catégorie doivent être de qualité marchande et de présentation convenable.

Bien que ces fruits ne rentrent pas dans les deux catégories supérieures, ils sont aptes à la consommation en l'état. Les fruits de la catégorie II doivent par conséquent être mûrs, mais non en état de surmaturité, afin d'éviter des saveurs étrangères, ou une conservation insuffisante au regard des exigences du marché.

Les fruits peuvent présenter des défauts limités.

**Forme :**

Variété (cv.) Tommy Atkins

**ANALYSIS OF CLASS II**

Fruit in this class must be of marketable quality and suitably presented.

Although it comprises fruit not in the two higher classes, such fruit is nevertheless for general consumption. Class II fruit therefore may be ripe but must not be over-ripe so as to have off flavours or insufficient shelf life to satisfy market requirements.

The fruit may have moderate defects.

**Shape:**

Variété (cv.) Tommy Atkins



Typique/Limite admise – Typical/Limit allowed

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

**Défauts :** Des défauts d'épiderme entraînés par le frottement, des brûlures de soleil, des tâches liégeuses dues à l'exsudation de sève et des meurtrissures cicatrisées n'excédant pas 5, 6 ou 7 cm<sup>2</sup> pour les groupes de calibres A, B et C respectivement sont admis. Des dégâts dus à l'exsudation de sève, connus sous le nom de « brûlures de latex » dans certains pays, peuvent être présents sur l'épiderme sous la forme de traînées allongées colorées en marron foncé ou en noir.

**Defects:** Blemishes due to rubbing, sunburn and suberized stains due to resin exudate and healed bruises not exceeding 5, 6, 7 cm<sup>2</sup> for size groups A, B, C respectively are allowed. The resin exudate damage, known as « sapburn » in some countries may be present as elongated trails of dark brown or black discoloured skin.

Défaut d'épiderme dû au frottement  
par le vent

Skin defect due to windrub



Limite admise – Limit allowed

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

Défaut d'épiderme dû au frottement  
admis jusqu'à 6 cm<sup>2</sup>  
pour le groupe de calibre B

Skin defect due to rubbing  
Size group B up to 6 cm<sup>2</sup>



Limite admise – Limit allowed

Exsudation de sève

Resin exudation



Limite admise – Limit allowed

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

**Pour les catégories I et II**

Certaines conditions de croissance de la plante, ainsi que des pratiques de manutention après la cueillette peuvent entraîner un assombrissement (couleur rouille) et une subérisation des lenticelles (pores de respiration) qui se trouvent à la surface des mangues. Ce défaut ne doit pas apparaître jusqu'à la fin du conditionnement.

Un jaunissement de la peau peut apparaître sur les fruits des variétés vertes situés sur l'extérieur des arbres ainsi que sur les fruits qui sont exposés soudainement à la lumière directe du soleil (suite à une taille par exemple). Cependant, ce jaunissement ne doit pas excéder 40 pour cent de la surface du fruit, à l'exclusion de toutes taches nécrotiques.

Ces deux défauts sont admis pour les catégories I et II.

Lenticelles éparses  
de couleur rouille  
Assombrissement typique

**For classes I and II**

Some growing conditions and post-harvest handling procedures can cause the lenticels (breathing pores) on the surface of mangoes to darken (rusty lenticels) and become suberized. This condition may not appear until after packing.

Fruit of green varieties situated on the outside of the canopy as well as fruit that are suddenly exposed to direct sunlight (for example, due to pruning measures) can get a yellowing of the skin. However, the yellowing must not exceed 40 per cent of the fruit surface area, excluding all necrotic stains.

Both conditions are allowed in classes I and II.

Scattered rusty lenticels  
Typical



---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

Lenticelles éparses  
de couleur rouille

Scattered rusty lenticels



Limite admise – Limit allowed

Jaunissement des variétés  
de couleur verte  
dû à une exposition  
directe au soleil

Yellowing of green varieties  
due to exposure to direct sunlight



Limite admise – Limit allowed

**III  
DISPOSITIONS CONCERNANT  
LE CALIBRAGE**

Le calibre est déterminé par le poids du fruit<sup>1</sup>. Le poids minimal d'une mangue ne doit pas être inférieur à 200 grammes. Les mangues sont calibrées selon les groupes de calibres suivants :

Groupe de calibre	Poids en grammes	Écart maximal admis dans le même colis exprimé en grammes
A	200-350	75
B	351-550	100
C	551-800	125

**III  
PROVISIONS CONCERNING  
SIZING**

Size is determined by the weight of the fruit.<sup>1</sup> The minimum weight of mangoes must not be less than 200 grammes. Mangoes are sized according to the following size groups:

Size group	Weight in grammes	Max permissible difference between fruit within the same package in grammes
A	200-350	75
B	351-550	100
C	551-800	125

1. L'Australie détermine actuellement le calibre des mangues en fonction du diamètre et a émis sur ce point une réserve *ad referendum*.

1. Australia at present determines size of mangoes on the basis of diameter and has placed its point *ad referendum*.

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

**CALIBRAGE**

Le calibrage est obligatoire pour les mangues classées dans toutes les catégories. Le calibre est déterminé par le poids unitaire du fruit, lequel doit ensuite être emballé selon le groupe de calibre correspondant. Le poids minimal de 200 grammes est valable pour toutes les catégories. L'écart maximal autorisé à l'intérieur de chaque groupe de calibre est respectivement de 75, 100 et 125 grammes.

Pour certaines variétés, lorsqu'il y a peu de rapport entre le calibre et le poids, les fruits calibrés selon leur poids doivent également présenter à l'emballage un diamètre homogène conforme aux exigences de présentation de leur catégorie.

**SIZING**

Sizing is compulsory for all mangoes. Size is determined by weight of the individual fruit, which must then be packed within the group size ranges shown. A minimum weight of 200 grammes applies to all classes. The maximum permissible differences allowed within each size group is 75, 100 and 125 grammes respectively.

For varieties where there is a weak relationship between size and weight, weight graded fruit must also be packed to uniform diameter consistent with the presentation requirements of the class.

**IV  
DISPOSITIONS CONCERNANT  
LES TOLERANCES**

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

**A. Tolérances de qualité**

- i) *Catégorie « Extra »* : 5 pour cent en nombre ou en poids de mangues ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie I ou exceptionnellement admises dans les tolérances de cette catégorie.
- ii) *Catégorie I* : 10 pour cent en nombre ou en poids de mangues ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II, ou exceptionnellement admises dans les tolérances de cette catégorie.
- iii) *Catégorie II* : 10 pour cent en nombre ou en poids de mangues ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des fruits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

**IV  
PROVISIONS CONCERNING  
TOLERANCES**

Tolerances in respect of quality and size shall be allowed in each package for produce not satisfying the requirements of the class indicated.

**A. Quality tolerances**

- i) *«Extra» Class*: 5 per cent by number or weight of mangoes not satisfying the requirements of the class but meeting those of Class I or, exceptionally coming within the tolerances of that class.
- ii) *Class I*: 10 per cent by number or weight of mangoes not satisfying the requirements of the class but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that class.
- iii) *Class II*: 10 per cent by number or weight of mangoes satisfying neither the requirements of the class nor the minimum requirements, with the exception of fruit affected by rotting, marked bruising or any other deterioration rendering it unfit for consumption.

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

**TOLÉRANCES DE QUALITÉ**

Des tolérances sont prévues pour tenir compte des produits qui ne sont pas conformes aux exigences de la catégorie.

Pour établir qu'un ensemble de fruits s'inscrit dans les tolérances prévues, il faut retirer d'un colis tout fruit qui ne satisfait pas aux normes de qualité.

La conformité aux tolérances prévues peut être établie par le pourcentage, en poids net ou en nombre, de fruits retirés.

Une tolérance de 5 pour cent est admise pour la catégorie « Extra » et de 10 pour cent pour les catégories I et II, pour les fruits qui ne répondent pas aux caractéristiques de la catégorie indiquée, mais qui sont conformes à celles de la catégorie inférieure.

Ces tolérances ne sauraient en aucun cas concerner les fruits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées, de crevasses non cicatrisées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

**QUALITY TOLERANCES**

Tolerances are provided for produce that does not comply with the requirements of the class.

To establish if a line of fruit is within the tolerances provided, it is necessary to remove from a package any fruit not meeting the quality standard.

Compliance within the tolerances provided, can be determined by the net mass, or count, of fruit removed.

A tolerance of 5 per cent is allowed in «Extra» Class, and 10 per cent in Classes I and II for fruit not meeting the marked class, but satisfying the class below.

Under no circumstances shall these tolerances apply to produce affected by rotting, marked bruising, unhealed cracks or any other deterioration rendering it unfit for consumption.

***B. Tolérances de calibre***

Pour toutes les catégories : 10 pour cent en nombre ou en poids de mangues satisfaisant à la moitié des différences admises par le groupe de calibres correspondant, inférieur ou supérieur à celui qui est mentionné sur le colis, avec un minimum de 180 g pour les fruits appartenant au plus petit calibre et un maximum de 925 g pour les fruits appartenant au plus gros calibre.

***B. Size tolerances***

For all classes: 10 per cent by number or weight of mangoes conforming to half of the permissible difference of the related size group above or below the range specified on the package, with a minimum of 180 g for those packed in the smallest size range and a maximum of 925 g for those in the largest size range.

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

**TOLÉRANCES DE CALIBRE**

Pour toutes les catégories, un maximum de 10 pour cent, en nombre ou en poids, des fruits de chaque emballage, peuvent ne pas appartenir à l'écart de calibre mentionné sur le colis, à concurrence de 50 pour cent de l'écart maximal permis pour le groupe de calibre :

ex. Pour l'écart dans le groupe de calibre :

- A : tolérance de calibre de 37.5 grammes
- B : tolérance de calibre de 50.0 grammes
- C : tolérance de calibre de 62.5 grammes

Cette disposition signifie que, pour les différents groupes de calibres, l'écart total de calibre dans un emballage ne doit jamais excéder :

Groupe A : 112.5 grammes  
Groupe B : 150.0 grammes  
Groupe C : 187.5 grammes

Dans le plus petit groupe de calibre, les fruits ne doivent pas peser moins de 180 grammes et, pour les fruits du groupe de calibre le plus élevé, plus de 925 grammes.

**SIZE TOLERANCES**

For all classes, maximum of 10 per cent by number or weight of fruit in each package are permitted to be outside (above or below) the range specified on the package by 50 per cent of the maximum permissible difference for the group.

e.g. For ranges within Size Group:

- A: size tolerance of 37.5 grammes
- B: size tolerance of 50.0 grammes
- C: size tolerance of 62.5 grammes

This means that for these size groups the total difference in size in a package must never exceed:

Group A: 112.5 grammes  
Group B: 150.0 grammes  
Group C: 187.5 grammes

In the smallest size range, fruit must not be less than 180 grammes and for those in the largest size range a maximum of 925 grammes applies.

**V  
DISPOSITIONS CONCERNANT  
LA PRÉSENTATION**

**A. *Homogénéité***

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des mangues de même origine, variété, qualité et calibre. La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

**V  
PROVISIONS CONCERNING  
PRESENTATION**

**A. *Uniformity***

The contents of each package must be uniform and contain only mangoes of the same origin, variety, quality and size. The visible part of the contents of the package must be representative of the entire contents.

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

**PRÉSENTATION ET EMBALLAGE****PRESENTATION AND PACKAGING****Homogénéité**

On vérifiera soigneusement que les fruits sont de même variété, qualité, calibre et origine.

Présentation très soignée  
Catégorie « Extra »

**Uniformity**

Care must be taken to ensure that the fruit is of the same variety, quality and size and from the same origin.

Very careful presentation  
«Extra» Class



---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

**Homogénéité (suite)**

Présentation soignée  
Catégorie I

**Uniformity (cont'd)**

Careful presentation  
Class I



---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

Présentation convenable  
Catégorie II

Suitable presentation  
Class II



***B. Conditionnement***

Les mangues doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

***B. Packaging***

Mangoes must be packed in such a way so as to protect the produce properly.

The materials used inside the package must be new, clean and of a quality such as to avoid causing any external or internal damage to the produce. The use of materials, particularly of paper or stamps bearing trade specifications, is allowed provided that the printing or labelling has been done with a non-toxic ink or glue.

Packages must be free of all foreign matter.

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

**Conditionnement**

La qualité, la solidité et les caractéristiques des emballages doivent leur permettre de protéger les produits lors du transport.

Cette disposition vise à protéger convenablement le produit à l'aide de matériaux neufs et propres à l'intérieur de l'emballage et à éviter que des corps étrangers tels que feuilles, sable ou terre ne nuisent à sa bonne présentation.

Le manque de propreté manifeste constaté dans plusieurs colis peut entraîner un refus de la marchandise.

**Packaging**

Packages must be of a quality, strength and design to protect the product in transit.

This provision is designed to ensure suitable protection of the produce by means of materials inside the package which are new and clean and also to prevent foreign bodies such as leaves, sand or soil from spoiling its good presentation.

A visible lack of cleanliness in several packages could result in the goods being rejected.



---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

**MARQUAGE****MARKING****Identification**

Aux fins du contrôle, l'emballer désigne la personne ou l'entreprise qui a la responsabilité du conditionnement des fruits dans l'emballage (il ne s'agit pas en l'espèce du personnel d'exécution dont la responsabilité n'existe que devant l'employeur). L'identification symbolique s'entend non par référence à une marque commerciale, mais à un système contrôlé par un organisme officiel et permettant de reconnaître sans équivoque le responsable du conditionnement des produits dans l'emballage (la personne ou l'entreprise). Toutefois, la responsabilité peut être volontairement ou obligatoirement assumée par l'expéditeur seul vis-à-vis du contrôle et dans ce cas, l'identification de l'« emballer » au sens ci-dessus défini n'est plus nécessaire.

**Nature du produit**

La mention du produit ne doit obligatoirement figurer que sur les emballages fermés et si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. L'indication de la variété est obligatoire pour toutes les catégories.

**Identification**

For inspection purposes, the packer is the person or firm responsible for the packaging of the fruit (this does not mean the staff who actually carry out the work, who are responsible only to their employer). The code mark is not a trademark, but an official control system enabling the person or firm responsible for packaging to be readily identified. The shipper may, however, voluntarily or compulsorily, assume sole responsibility for inspection purposes, in which case identification of the « packer » as defined above is no longer necessary.

**Nature of produce**

The name of the produce need only be stated on sealed packages, the contents of which are not visible from the outside. The name of the variety is compulsory for all classes.

**C. Origine du produit**

- Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie ;
- Calibre exprimé par les poids minimal et maximal ;
- Groupe de calibre (facultatif) ;
- Nombre de fruits.

**E. Marque officielle de contrôle  
(facultative)**

**C. Origin of the produce**

- Country of origin and, optionally, district where grown or national, regional or local place name.

**D. Commercial specifications**

- Class;
- Size expressed as the minimum and maximum weight;
- Size group (optional) ;
- Number of fruit.

**E. Official control mark  
(optional)**

---

**Texte interprétatif  
de la norme**

---

---

**Interpretation  
of the standard**

---

**Origine du produit**

Le marquage devra mentionner le pays d'origine, c'est-à-dire le pays dans lequel les mangues ont été produites (par exemple, Australie, Israël). Éventuellement, la zone de production ou une appellation nationale, régionale ou locale peut également être indiquée.

**Caractéristiques commerciales**

L'indication de la catégorie est obligatoire. Il est également obligatoire d'indiquer le calibre exprimé par les poids minimal et maximal, par exemple 300-350 g. L'indication du groupe de calibre, par exemple A, B ou C, est facultative.

Exemple d'étiquette

**Origin of produce**

Marking must include the country of origin, *i.e.* the country in which the mangoes were grown (*e.g.* Australia, Israel). Optionally, district of origin in national, regional or local terms may also be shown.

**Commercial specifications**

Stating the class is compulsory. Stating the size either as minimum and maximum weights *e.g.* 300-350 grammes is also compulsory. The use of the appropriate size group, *i.e.* A, B, C, is optional.

Example of label



## **LISTE DES PAYS**

**actuellement adhérents au « Régime » de l'OCDE  
pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes<sup>1</sup>**

## **LIST OF THE COUNTRIES**

**at present members of the « OECD Scheme»  
for the application of international standards for fruit and vegetables<sup>1</sup>**

Pays membres de l'OCDE/Member countries of the OECD

ALLEMAGNE/GERMANY  
AUSTRALIE/AUSTRALIA  
AUTRICHE/AUSTRIA  
BELGIQUE/BELGIUM  
CANADA/CANADA  
DANEMARK/DENMARK  
ESPAGNE/SPAIN  
ETATS-UNIS D'AMERIQUE/UNITED STATES OF AMERICA  
FRANCE/FRANCE  
GRECE/GREECE  
IRLANDE/IRELAND  
ITALIE/ITALY  
LUXEMBOURG/LUXEMBURG  
NOUVELLE-ZELANDE/NEW ZEALAND  
PAYS-BAS/NETHERLANDS  
PORTUGAL/PORTUGAL  
ROYAUME-UNI/UNITED KINGDOM  
SUISSE/SWITZERLAND  
TURQUIE/TURKEY

Pays non membres de l'OCDE/Non-member countries

ISRAEL/ISRAEL  
ROUMANIE/RUMANIA  
REPUBLIQUE FEDERATIVE TCHEQUE  
CZECH FEDERAL REPUBLIC

---

1. À la date du 1<sup>er</sup> novembre 1993/On 1st november 1993

**MAIN SALES OUTLETS OF OECD PUBLICATIONS  
PRINCIPAUX POINTS DE VENTE DES PUBLICATIONS DE L'OCDE**

**ARGENTINA – ARGENTINE**

Carlos Hirsch S.R.L.  
Galería Güemes, Florida 165, 4° Piso  
1333 Buenos Aires Tel. (1) 331.1787 y 331.2391  
Telefax : (1) 331.1787

**AUSTRALIA – AUSTRALIE**

D.A. Information Services  
648 Whitehorse Road, P.O.B 163  
Mitcham, Victoria 3132 Tel. (03) 873.4411  
Telefax : (03) 873.5679

**AUSTRIA – AUTRICHE**

Gerold & Co.  
Graben 31  
Wien I Tel. (0222) 533.50.14

**BELGIUM – BELGIQUE**

Jean De Lannoy  
Avenue du Roi 202  
B-1060 Bruxelles Tel. (02) 538.51.69/538.08.41  
Telefax : (02) 538.08.41

**CANADA**

Renouf Publishing Company Ltd.  
1294 Algoma Road  
Ottawa, ON K1B 3W8 Tel. (613) 741.4333  
Telefax : (613) 741.5439

**Stores :**

61 Sparks Street  
Ottawa, ON K1P 5R1 Tel. (613) 238.8985  
211 Yonge Street  
Toronto, ON M5B 1M4 Tel. (416) 363.3171  
Telefax : (416) 363.59.63

**Les Éditions La Liberté Inc.**

3020 Chemin Sainte-Foy  
Sainte-Foy, PQ G1X 3V6 Tel. (418) 658.3763  
Telefax : (418) 658.3763

**Federal Publications Inc.**

Suite 103, 388 King Street W  
Toronto, ON M5H 1K2 Tel. (416) 581.1552  
Telefax : (416) 581.1743

**Les Publications Fédérales**

1185 Université  
Montréal, QC H3B 3A7 Tel. (514) 954.1633  
Telefax : (514) 954.1635

**CHINA – CHINE**

China National Publications Import  
Expert Corporation (CNPIEC)  
16 Gongri E. Road, Chaoyang District  
P.O. Box 88 or 50  
Beijing 100704 PR Tel. (01) 506.6688  
Telefax : (01) 506.3101

**DENMARK – DANEMARK**

Munksgaard Book and Subscription Service  
35, Norre Sogade, P.O. Box 2148  
DK-1016 København K Tel. (33) 12.85.70  
Telefax : (33) 12.93.87

**FINLAND – FINLANDE**

Akateeminen Kirjakauppa  
Keskuskatu 1, P.O. Box 128  
00100 Helsinki  
Subscription Services/Agence d'abonnements :  
P.O. Box 23  
00371 Helsinki Tel. (358 0) 12141  
Telefax : (358 0) 121.4450

**FRANCE**

OECD/OCDE  
Mail Orders/Commandes par correspondance :  
2, rue André-Pascal  
75775 Paris Cedex 16 Tel. (33-1) 45.24.82.00  
Telefax : (33-1) 45.24.81.76 or (33-1) 45.24.85.00  
Tel. : 640048 OCDE

**OECD Bookshop/Librairie de l'OCDE :**

33, rue Octave-Feuillet  
75016 Paris Tel. (33-1) 45.24.81.67  
33-1) 45.24.81.81

Documentation Française  
29, quai Voltaire  
75007 Paris Tel. 40.15.70.00

Gibert Jeune (Droit-Économie)  
6, place Saint-Michel  
75006 Paris Tel. 43.25.91.19

Librairie du Commerce International  
10, avenue d'Iéna  
75016 Paris Tel. 40.73.34.60

Librairie Dunod  
Université Paris-Dauphine  
Place du Maréchal de Lattre de Tassigny  
75016 Paris Tel. (1) 44.05.40.13

Librairie Lavoisier  
11, rue Lavoisier  
75008 Paris Tel. 42.65.39.95

Librairie LGDJ. – Montchrestien  
20, rue Soufflot  
75005 Paris Tel. 46.33.89.85

Librairie des Sciences Politiques  
30, rue Saint-Guillaume  
75007 Paris Tel. 45.48.36.02

P.U.F.  
49, boulevard Saint-Michel  
75005 Paris Tel. 43.25.83.40

Librairie de l'Université  
12a, rue Nazareth  
13100 Aix-en-Provence Tel. (16) 42.26.18.08

Documentation Française  
165, rue Garibaldi  
69003 Lyon Tel. (16) 78.63.32.23

Librairie Decitre  
29, place Bellecour  
69002 Lyon Tel. (16) 72.40.54.54

**GERMANY – ALLEMAGNE**

OECD Publications and Information Centre  
August-Bebel-Allee 6  
D-53175 Bonn Tel. (0228) 959.120  
Telefax : (0228) 959.12.17

**GREECE – GRÈCE**

Librairie Kauffmann  
Mavrokordatou 9  
106 78 Athens Tel. (01) 32.55.321  
Telefax : (01) 36.33.967

**HONG-KONG**

Swindon Book Co. Ltd.  
13-15 Lock Road  
Kowloon, Hong Kong Tel. 366.80.31  
Telefax : 739.49.75

**HUNGARY – HONGRIE**

Euro Info Service  
POB 1271  
1464 Budapest Tel. (1) 111.62.16  
Telefax : (1) 111.60.61

**ICELAND – ISLANDE**

Mál Mog Menning  
Laugavegi 18, Pósthólf 392  
121 Reykjavik Tel. 162.35.23

**INDIA – INDE**

Oxford Book and Stationery Co.  
Scindia House  
New Delhi 110001 Tel. (11) 331.5896/5308  
Telefax : (11) 332-5993

17 Park Street  
Calcutta 700016 Tel. 240832

**INDONESIA – INDONÉSIE**

Pdii-Lipi  
P.O. Box 269/JKSMG/88  
Jakarta 12790 Tel. 583467  
Telex : 62.875

**IRELAND – IRLANDE**

TDC Publishers – Library Suppliers  
12 North Frederick Street  
Dublin 1 Tel. (01) 874.48.35  
Telefax : (01) 874.84.16

**ISRAEL**

Electronic Publications only  
Publications électroniques seulement  
Sophist Systems Ltd.  
71 Allenby Street  
Tel Aviv 65134 Tel. 3-29.00.21  
Telefax : 3-29.92.39

**ITALY – ITALIE**

Libreria Commissionaria Sansoni  
Via Duca di Calabria 1/1  
50125 Firenze Tel. (055) 64.54.15  
Telefax : (055) 64.12.57

Via Bartolini 29  
20155 Milano Tel. (02) 36.50.83

Editrice e Libreria Herder  
Piazza Montecitorio 120  
00186 Roma Tel. 679.46.28  
Telefax : 678.47.51

**Libreria Hoepli**

Via Hoepli 5  
20121 Milano Tel. (02) 86.54.46  
Telefax : (02) 805.28.86

**Libreria Scientifica**

Dot. Lucio de Biasio 'Aeiou'  
Via Coronelli, 6  
20146 Milano Tel. (02) 48.95.45.52  
Telefax : (02) 48.95.45.48

**JAPAN – JAPON**

OECD Publications and Information Centre  
Landic Akasaka Building  
2-3-4 Akasaka, Minato-ku  
Tokyo 107 Tel. (81.3) 3586.2016  
Telefax : (81.3) 3584.7929

**KOREA – CORÉE**

Kyobo Book Centre Co. Ltd.  
P.O. Box 1658, Kwang Hwa Moon  
Seoul Tel. 730.78.91  
Telefax : 735.00.30

**MALAYSIA – MALAISIE**

Co-operative Bookshop Ltd.  
University of Malaya  
P.O. Box 1127, Jalan Pantai Baru  
59700 Kuala Lumpur  
Malaysia Tel. 756.5000/756.5425  
Telefax : 757.3661

**MEXICO – MEXIQUE**

Revistas y Periódicos Internacionales S.A. de C.V.  
Florenia 57 – 1004  
Mexico, D.F. 06600 Tel. 207.81.00  
Telefax : 208.39.79

**NETHERLANDS – PAYS-BAS**

SDU Uitgeverij  
Christoffel Plantijnstraat 2  
Postbus 20014  
2500 EA's-Gravenhage Tel. (070 3) 78.99.11  
Voor bestellingen : Tel. (070 3) 78.98.80  
Telefax : (070 3) 47.63.51

**NEW ZEALAND  
NOUVELLE-ZÉLANDE**

Legislation Services  
P.O. Box 12418  
Thorndon, Wellington  
Tel. (04) 496.5652  
Telefax : (04) 496.5698

**NORWAY – NORVÈGE**

Narvesen Info Center – NIC  
Bertrand Narvesens vei 2  
P.O. Box 6125 Etterstad  
0602 Oslo 6  
Tel. (022) 57.33.00  
Telefax : (022) 68.19.01

**PAKISTAN**

Mirza Book Agency  
65 Shahrah Quaid-E-Azam  
Lahore 54000  
Tel. (42) 353.601  
Telefax : (42) 231.730

**PHILIPPINE – PHILIPPINES**

International Book Center  
5th Floor, Filipinas Life Bldg.  
Ayala Avenue  
Metro Manila  
Tel. 81.96.76  
Telex 23312 RHP PH

**PORTUGAL**

Livraria Portugal  
Rua do Carmo 70-74  
Apart. 2681  
1200 Lisboa  
Tel. : (01) 347.49.82/5  
Telefax : (01) 347.02.64

**SINGAPORE – SINGAPOUR**

Information Publications Pte Ltd.  
41, Kallang Pudding, No. 04-03  
Singapore 1334  
Tel. 741.5166  
Telefax : 742.9356

**SPAIN – ESPAGNE**

Mundi-Prensa Libros S.A.  
Castelló 37, Apartado 1223  
Madrid 28001  
Tel. (91) 431.33.99  
Telefax : (91) 575.39.98

Libreria Internacional AEDOS  
Consejo de Ciento 391  
08009 – Barcelona  
Tel. (93) 488.30.09  
Telefax : (93) 487.76.59

Llibreria de la Generalitat  
Palau Moja  
Rambla dels Estudis, 118  
08002 – Barcelona  
(Subscriptions) Tel. (93) 318.80.12  
(Publicacions) Tel. (93) 302.67.23  
Telefax : (93) 412.18.54

**SRI LANKA**

Centre for Policy Research  
c/o Colombo Agencies Ltd.  
No. 300-304, Galle Road  
Colombo 3  
Tel. (1) 574240, 573551-2  
Telefax : (1) 575394, 510711

**SWEDEN – SUÈDE**

Fritzes Information Center  
Box 16356  
Regeringsgatan 12  
106 47 Stockholm  
Tel. (08) 690.90.90  
Telefax : (08) 20.50.21

**Subscription Agency/Agence d'abonnements :**

Wennergren-Williams Info AB  
P.O. Box 1305  
171 25 Solna  
Tel. (08) 705.97.50  
Telefax : (08) 27.00.71

**SWITZERLAND – SUISSE**

Maditec S.A. (Books and Periodicals – Livres  
et périodiques)  
Chemin des Palettes 4  
Case postale 266  
1020 Renens  
Tel. (021) 635.08.65  
Telefax : (021) 635.07.80

**Librairie Payot S.A.**

4, place Pépinet  
CP 3212  
1002 Lausanne  
Tel. (021) 341.33.48  
Telefax : (021) 341.33.45

**Librairie Unilivres**

6, rue de Candolle  
1205 Genève  
Tel. (022) 320.26.23  
Telefax : (022) 329.73.18

**Subscription Agency/Agence d'abonnements :**

Dynapresse Marketing S.A.  
38 avenue Vibert  
1227 Carouge  
Tel. : (022) 308.07.89  
Telefax : (022) 308.07.99

**See also – Voir aussi :**

OECD Publications and Information Centre  
August-Bebel-Allee 6  
D-53175 Bonn (Germany) Tel. (0228) 959.120  
Telefax : (0228) 959.12.17

**TAIWAN – FORMOSE**

Good Faith Worldwide Int'l. Co. Ltd.  
9th Floor, No. 118, Sec. 2  
Chung Hsiao E. Road  
Taipei  
Tel. (02) 391.7396/391.7397  
Telefax : (02) 394.9176

**THAILAND – THAÏLANDE**

Suksit Siam Co. Ltd.  
113, 115 Fuang Nakhon Rd.  
Opp. Wat Rajbopit  
Bangkok 10200  
Tel. (662) 225.9531/2  
Telefax : (662) 222-5188

**TURKEY – TURQUIE**

Kültür Yayinlari Is-Türk Ltd. Sti.  
Atatürk Bulvari No. 191/Kat 13  
Kavaklidere/Ankara  
Dolmabahce Cad. No. 29  
Besiktas/Istanbul  
Tel. 428.11.40 Ext. 2458  
Tel. 260.71.88  
Telex : 43482B

**UNITED KINGDOM – ROYAUME-UNI**

HMSO  
Gen. enquiries Tel. (071) 873 0011  
Postal orders only :  
P.O. Box 276, London SW8 5DT  
Personal Callers HMSO Bookshop  
49 High Holborn, London WC1V 6HB  
Tel. (071) 873 8200  
Branches at : Belfast, Birmingham, Bristol, Edinburgh,  
Manchester

**UNITED STATES – ÉTATS-UNIS**

OECD Publications and Information Centre  
2001 L Street N.W., Suite 700  
Washington, D.C. 20036-4910 Tel. (202) 785.6323  
Telefax : (202) 785.0350

**VENEZUELA**

Libreria del Este  
Avda F. Miranda 52, Aptdo. 60337  
Edificio Galipán  
Caracas 106 Tel. 951.1705/951.2307/951.1297  
Telegram : Librestre Caracas

Subscription to OECD periodicals may also be placed through main subscription agencies.

Les abonnements aux publications périodiques de l'OCDE peuvent être souscrits auprès des principales agences d'abonnement.

Orders and inquiries from countries where Distributors have not yet been appointed should be sent to: OECD Publications Service, 2 rue André-Pascal, 75775 Paris Cedex 16, France.

Les commandes provenant de pays où l'OCDE n'a pas encore désigné de distributeur devraient être adressées à: OCDE, Service des Publications, 2, rue André-Pascal, 75775 Paris Cedex 16, France.

09-1993