

C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORMA PARA EL KIWI

CXS 338-2020

Adoptada en 2020.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para el kiwi después de su acondicionamiento y envasado. in embargo, si la Norma se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;
- un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

El titular/vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto u ofrecerlo para su venta o entregarlo o comercializarlo de ninguna forma más que de conformidad con la presente Norma. El titular/vendedor será responsable del cumplimiento de dicha Norma.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades de kiwis (también conocidas como actinidia) obtenidos (por cultivares) de *Actinidia chinensis* Planch. y *A. deliciosa* (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson y sus híbridos obtenidos de por lo menos una de estas, de la familia *Actinidiaceaea*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor. Se excluyen los kiwis destinados a la elaboración industrial.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

3.1 Requisitos mínimos

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los kiwis deben:

- estar intactos (pero exentos de pedúnculo);
- estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- ser de consistencia adecuadamente firme; no debe estar blandos, resacos (arrugados) ni mojados;
- estar bien formados; se excluyen los frutos dobles/múltiples;
- estar limpios y prácticamente exentos/as de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas¹;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas¹;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño;
- presentar un aspecto fresco;

El desarrollo y condición de los kiwis deben ser tales que les permitan:

- soportar el transporte y la manipulación;
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

Los kiwis deben haber alcanzado un grado apropiado de madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad que permita el desarrollo adecuado de sus características organolépticas.

La fruta debe haber alcanzado un grado de madurez de al menos 6,2° Brix o un contenido de materia seca promedio de 15%².

3.2 Clasificación

Los kiwis se clasifican en tres categorías según se definen a continuación:

¹ Las disposiciones relativas a las plagas y daños causados por plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección vegetal aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

² Esto debe garantizar que la fruta alcance un grado mínimo de 9,5° Brix al entrar en la cadena de distribución.

3.2.1 Categoría "Extra"

Los kiwis de esta categoría deben ser de calidad superior y característicos de la variedad (cultivar). La pulpa del fruto debe estar sana. El fruto debe ser redondo u oval en la sección transversal (no achatado/aplanado) y la relación entre el diámetro mínimo y máximo del fruto debe ser igual o mayor de 0,8.

No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

3.2.2 Categoría I

Los kiwis de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad (cultivar). La pulpa del fruto debe estar sana. El fruto debe ser redondo u oval en la sección transversal (no achatado/aplanado) y la relación entre el diámetro mínimo y máximo del fruto debe ser igual o mayor de 0,7.

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- un defecto leve/ligero de forma (pero sin hinchazón o deformidades);
- defectos leves/ligeros de coloración;
- defectos leves de la piel siempre y cuando el área afectada no supere 1 cm²;
- pequeñas "marcas Hayward" (líneas longitudinales) sin protuberancias.

3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende los kiwis que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la Sección 3.1. La pulpa del fruto no debe mostrar ningún defecto serio. Pueden permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los kiwis conserven sus características esenciales en lo que respecta a su calidad, estado de conservación y presentación:

- defectos de forma incluidos frutos achatados;
- defectos de coloración;
- defectos de la piel siempre y cuando el área afectada no supere 2 cm²;
- varias "marcas Hayward" más pronunciadas con una leve protuberancia;
- magulladuras leves.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Los kiwis se pueden clasificar por peso o conteo (número de frutos por envase) o de conformidad con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican (calibran) de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta debe indicar el calibre (tamaño) y el método utilizado.

(A) Para los frutos calibrados (clasificados) por peso:

Para *A. chinensis* y *A. deliciosa* y los híbridos entre esas especies, el peso mínimo para la Categoría "Extra" es de 90g, para la Categoría I es de 70g y para la Categoría II es de 65g.

Para asegurar la homogeneidad de calibre, el rango de calibre entre el producto en el mismo envase que está calibrado (clasificado) por peso no debe superar:

- 10 g para los frutos que pesen hasta 85 g;
- 15 g para los frutos que pesen entre 85 y 120 g;
- 20 g para los frutos que pesen entre 120 y 150 g;
- 40 g para los frutos que pesen 150 g o más.

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

5.1 Tolerancias de calidad

Se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y poner en conformidad de acuerdo con las disposiciones pertinentes en las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003).

5.1.1 Categoría "Extra"

Se permite un 5%, en número o en peso, de kiwis que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero satisfacen los requisitos de la Categoría I. Dentro de esta tolerancia, se permitirá un 0,5% de kiwis afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna que solo aplica en los puntos sucesivos a los puntos de control de exportación.

5.1.2 Categoría I

Se permite un 10%, en número o en peso, de kiwis que no satisfagan los requisitos de la categoría, pero satisfacen los requisitos de la Categoría II. Dentro de esta tolerancia, se permitirá 1% de kiwis afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna.

5.1.3 Categoría II

Se permite un 10%, en número o en peso, de kiwis que no satisfagan los requisitos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esa tolerancia, se permitirán un porcentaje no mayor al 2% del total de kiwis afectados por podredumbre, podredumbre blanca y/o descomposición interna.

5.2 Tolerancias de calibre

Para todas las categorías (en caso de que el producto esté clasificado por calibres): se permitirá una tolerancia del 10%, en número o en peso, de los kiwis que no satisfagan los requisitos relativos al calibre.

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por kiwis del mismo origen, variedad (cultivar) calidad y calibre. Sin embargo, se puede envasar en un mismo envase una mezcla de kiwis de variedades claramente diferentes siempre y cuando sean homogéneos en calidad y que el origen de cada variedad sea el mismo.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.

6.2 Envasado

Los kiwis deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de calidad alimentaria tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Las etiquetas pegadas individualmente a los productos deben ser tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de pegamento ni conduzca a defectos en la piel / cáscara.

Los kiwis deben disponerse en envases que se ajusten al *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CXC 44-1995).

6.2.1 Descripción de los envases

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de kiwis.

Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

7.1 Envases destinados al consumidor

Además de los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1.1 Nombre del producto

Cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad (cultivar) o el color predominante de la pulpa.

7.1.2 Origen del producto

País de origen³, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

³ Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

7.2 Envases no destinados a la venta al por menor

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible, e indeleble y visibles desde el exterior.

Para el kiwi transportado a granel (carga directa en el medio de transporte), estas indicaciones deben aparecer en el documento que acompaña a la mercancía, y fijado de forma visible en el interior del medio de transporte a menos que el documento se sustituya por una solución electrónica. En tal caso la identificación debe ser legible por la máquina y de fácil acceso.

7.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁴.

7.2.2 Nombre del producto

Nombre del producto y nombre de la variedad o cultivar (facultativo) o el color predominante de la pulpa.

El nombre de la variedad puede ser sustituido por un sinónimo. El nombre comercial⁵ sólo puede ser dado si viene acompañado por el nombre de la variedad o el sinónimo.

7.2.3 Origen del producto

País de origen³ y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

7.2.4 Especificaciones comerciales

- Categoría;
- Calibre (tamaño) (en caso de que el producto esté clasificado por calibres), expresado
 - por el peso mínimo y máximo del fruto; o
 - por el número de frutos y el peso neto de frutos; o
 - por el calibre (tamaño) y el método utilizado.

7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

8. CONTAMINANTES

8.1 El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8.2 El producto regulado por esta Norma debe cumplir con la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

9. HIGIENE

9.1 Se recomienda que el/los productos(s) regulado(s) por las disposiciones de la presente Norma se prepare(n) y manipule(n) de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

9.2 El producto debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

⁴ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).

⁵ El nombre comercial puede ser una marca comercial cuya protección se ha solicitado u obtenido, o cualquier otra denominación comercial.