

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**Tema 5 del programa**

**CX/FFV 17/20/6**

**Junio de 2017**

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

20.ª reunión

Kampala (Uganda), 2-6 de octubre de 2017

### PROYECTO DE NORMA PARA EL KIWI

**(Preparado por el Grupo de trabajo electrónico presidido por Nueva Zelanda y copresidido por la República Islámica del Irán)**

Se invita a los miembros y observadores del Codex que deseen formular observaciones en el trámite 6 sobre este proyecto de norma a que las presenten conforme se indica en la carta circular CL 2017/14-FFV, disponible en la sección relativa a las cartas circulares de 2017 de la página Web del Codex. <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/es/>. Las observaciones se aceptarán únicamente por medio del sistema de comentarios en línea antes de la fecha límite indicada en la carta circular.

#### ANTECEDENTES

1. En la 19.ª reunión del Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV), celebrada en octubre de 2015, se acordó remitir a la Comisión el anteproyecto de Norma para el kiwi a fin de que la aprobara en el trámite 5, y establecer un Grupo de trabajo electrónico (GTe) presidido por Nueva Zelanda y copresidido por la República Islámica del Irán, que trabajaría en inglés, para revisar el proyecto de norma teniendo en cuenta las cuestiones pendientes en relación con los requisitos de madurez, las disposiciones relativas a la clasificación por calibres y las tolerancias de calidad en la categoría "Extra"<sup>1</sup>.
2. En su 39.º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) aprobó en el trámite 5 el anteproyecto de Norma para el kiwi y lo adelantó al trámite 6 para que el GTe lo volviera a revisar y formulara observaciones al respecto. En esa oportunidad la Comisión manifestó las opiniones siguientes<sup>2</sup>:
  - el CCFFV debería analizar con más detalle algunas cuestiones técnicas relacionadas con los requisitos de madurez (Brix/porcentaje de materia seca), la clasificación por calibres y las tolerancias.
  - la tolerancia a la podredumbre de la categoría "Extra" podría considerarse en la labor relacionada con el modelo general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas, en lugar de tratarse en el marco de las normas individuales.
  - las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas no preveían por lo general la práctica de la inclusión de híbridos.
3. La Secretaría del Codex distribuyó el proyecto de Norma para el kiwi a fin de recabar observaciones en el trámite 6 por medio de una carta circular (CL 2016/29-FFV). En respuesta a la misma, Colombia, Cuba, el Ecuador, el Japón, Kenya, México, Santa Lucía y el Uruguay enviaron sus observaciones<sup>3</sup>, que fueron remitidas a los presidentes del GTe.
4. El GTe revisó el proyecto de Norma para el kiwi sobre la base del mandato conferido por el CCFFV en su 19.ª reunión, las observaciones presentadas en el trámite 5 para consideración del CAC en su 39.º período de sesiones, las opiniones manifestadas por la Comisión en ese período de sesiones, las observaciones recibidas en respuesta a la carta circular CL 2016/29-FFV y otras observaciones

<sup>1</sup> REP16/FFV, párr. 75 y Apéndice V.

<sup>2</sup> REP16/CAC, párrs. 90 y 91.

<sup>3</sup> Pueden solicitarse copias de estas observaciones a la Secretaría del Codex.

formuladas por los miembros del GTe. La lista de participantes figura en el Apéndice II.

5. Los presidentes presentaron dos documentos al GTe para recabar sus observaciones: un documento de debate en mayo de 2016 y un informe sobre la marcha de los trabajos en agosto de 2016. Asimismo, expresaron su agradecimiento por las numerosas observaciones útiles recibidas en relación con el proyecto de norma.
6. El siguiente informe del GTe abarca todas las observaciones mencionadas anteriormente. Las conclusiones y recomendaciones se basan en un análisis de las observaciones y se describen más adelante sección por sección. El proyecto de norma revisada, que integra estas conclusiones, figura en el Apéndice I.

## PRINCIPALES ASUNTOS DEBATIDOS EN EL GTE

### Sección 1: Ámbito de aplicación

7. Dos países sugirieron cambios para esta sección. No obstante, el ámbito de aplicación se ajusta al anteproyecto de Modelo general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas. Además la sección, en la que se definen la naturaleza, la finalidad y el alcance de la aplicación de la norma, parece ser esencial. No se recomienda ningún cambio.

### Sección 2: Definición del producto

8. De acuerdo con las observaciones de los participantes del GTe, se recomienda simplificar el nombre de la fruta eliminando las palabras “o kiwi”, de modo que se lea:

Esta Norma se aplica a las variedades de kiwis (también conocido como actinidia)

9. También se recomienda que en la descripción de las variedades se admitan híbridos entre las dos especies denominadas, así como híbridos obtenidos de al menos una de ellas, y que se elimine la frase “que presentan las características del kiwi”. El texto revisado es el siguiente:

obtenidas (por cultivares) de *Actinidia chinensis* Planch. y *Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson, y los híbridos obtenidos de al menos una de ellas, de la familia *Actinidiaceae*.

10. La justificación para incluir híbridos es que representan una proporción significativa de los kiwis comercializados y que los híbridos de ese tipo se distribuyen en todo el mundo. En particular, se observó que en el Japón se habían producido y exportado híbridos de *A. chinensis* y *A. rufa* que presentaban las características del kiwi.
11. El GTe tomó nota asimismo de las opiniones expresadas por el CCFFV en cuanto a que las normas deberían ser más inclusivas y observó que se admitían híbridos en otra norma elaborada por el CCFFV, la Norma para las frutas de la pasión, que se aplicaba a “las variedades comerciales de frutas de la pasión de las especies granadilla (*Passiflora ligularis* Juss), fruta de la pasión morada (*Passiflora edulis Sims forma edulis*), fruta de la pasión amarilla (*Passiflora edulis Sims forma flavicarpa*) y sus híbridos, obtenidas de la familia *Passifloraceae*”.
12. Por otro lado, en otras observaciones se manifestó la opinión de que no era una práctica habitual que se incluyeran híbridos en las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. También se expresó la preocupación de que la presencia de híbridos que tenían características distintas a la variedad Hayward podrían debilitar la norma, en especial si se consideraban todos los híbridos (incluidos los que se desarrollen en el futuro, con propiedades que actualmente se desconocen). El GTe concluyó que las justificaciones tenían más peso que las preocupaciones y, por tanto, recomendó la inclusión de híbridos en la disposición.

### Sección 3.1: Requisitos mínimos

13. En seguimiento de las observaciones de los participantes del GTe, se recomienda lo siguiente:
  - debería aclararse el apartado relativo a la consistencia firme, de modo que se lea: “ser de consistencia adecuadamente firme; **no blanda, arrugada ni de aspecto húmedo**”;
  - el requisito de estar “bien formados; se excluyen los frutos dobles/múltiples” debería figurar en un apartado separado;
  - debería añadirse un apartado nuevo que diga: “**presentar un aspecto fresco**”.

#### Sección 3.1.1: Requisitos mínimos de madurez

14. El GTe consideró una serie de observaciones en relación con los requisitos mínimos de madurez que se habían colocado entre corchetes. Algunas observaciones sugerían que los requisitos mínimos deberían aplicarse solo al envasado y que debería eliminarse la referencia a la cosecha, a fin de mantener la coherencia con el ámbito de aplicación de la norma. Se propone que en los requisitos de

madurez se indique “en la cosecha y/o envasado”, pues de esta forma se satisfarían los requisitos de madurez de cada uno de los Estados miembros, de la siguiente forma:

15. La fruta en la cosecha y/o envasado deberá haber alcanzado un grado de madurez de al menos 6,2° Brix o un contenido de materia seca promedio de 15 %.
16. En otra observación se señaló que un kiwi con 6,2° Brix no está lo suficientemente maduro para el consumo; la norma debería garantizar que el nivel de Brix siga incrementándose hasta alcanzar un mínimo de 9,5° Brix al entrar en la cadena de distribución.
17. En respuesta a ello, se observa que en el requisito mínimo de madurez se declara que los kiwis deberán haber alcanzado un grado adecuado de madurez “que permita el desarrollo adecuado de sus características organolépticas”, lo cual debería garantizar que el grado Brix se incremente hasta el nivel sugerido durante el almacenamiento. Se recomienda, por tanto, añadir lo siguiente en forma de nota a pie de página:
18. Esto debería garantizar que se alcance un nivel mínimo de 9,5° Brix al entrar en la cadena de distribución.
19. Un país propuso una madurez mínima de 6,5° Brix, que debería aplicarse en la etapa de control de exportación. No obstante, un mínimo de 6,2° Brix se ajusta a la norma de la CEPE y al comercio internacional. Un mínimo de 6,5° Brix podría ser demasiado estricto y causar problemas en algunos países. No se recomienda ningún cambio.
20. Otro país observó que el requisito relativo al grado Brix podía variar en función de una serie de factores, por ejemplo en el caso de un tránsito breve de la fruta desde el punto de cosecha al punto de venta, y 6,2° Brix podría ser un valor demasiado bajo, por lo que no era recomendable especificar parámetros tan precisos. Sin embargo, como se describe en el ámbito de aplicación, la norma está destinada al kiwi en la etapa de control de exportación. El grado Brix puede variar según las distintas finalidades, sean estas el transporte de larga distancia o al mercado local o bien el consumo. Sin embargo, en todos los casos la fruta debe lograr un mínimo de maduración de 6,2° Brix antes de la cosecha. No se recomienda ningún cambio.
21. Un participante propuso incluir las siguientes características: sólidos totales solubles, acidez valorable y cambio de color. No obstante, el GTe llegó a un acuerdo general de que un requisito mínimo de 6,2° Brix era suficiente. Además, estos parámetros adicionales varían dependiendo de las distintas variedades de kiwi, lo cual hace difícil fijar límites uniformes. No se recomienda ningún cambio.
22. Otro país sugirió asimismo incluir “la manipulación y el transporte”, ya que la fruta debe estar madura para evitar todo daño físico durante esas actividades. Con todo, este punto se incluye en el segundo párrafo de la sección 3.1.

#### **Sección 3.2.1: Categoría “Extra” y Sección 3.2.2: Categoría I**

23. De acuerdo con las observaciones de los participantes del GTe, se recomienda que se reestructuren estas dos secciones, de modo que las características positivas se traten en el primer párrafo de la sección y los defectos, en el segundo.

#### **Sección 4: Disposiciones relativas a la clasificación por calibres**

24. El GTe consideró una serie de observaciones en lo que respecta a la clasificación por calibres; recomienda lo siguiente:

En el primer párrafo, la disposición sobre etiquetado debería trasladarse a la Sección 7.2.4.

25. En el inciso (A) referente a los frutos calibrados (clasificados) por peso, el peso mínimo está destinado a aplicarse únicamente a las especies más grandes y más comercializadas habitualmente, es decir, *A. chinensis* y *A. deliciosa* y los híbridos entre esas especies, y deberían aplicarse los tamaños mínimos declarados en la norma de la CEPE. Los datos empíricos existentes a nivel internacional sugieren un vínculo directo entre la calidad y el tamaño tanto para *A. chinensis* como para *A. deliciosa*. Por tanto, el inciso debería redactarse como sigue:

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

26. Un país propuso que se elaborase una tabla de calibres sobre la base de las estadísticas proporcionadas por los países participantes. No obstante, se considera que las disposiciones propuestas son suficientes para garantizar la uniformidad dentro del envase; la introducción de datos más detallados podría conducir a pérdidas innecesarias durante la comercialización. No se recomienda ningún cambio.

27. El proyecto de norma en el trámite 5 permitía la clasificación por diámetro. Tras la correspondiente investigación, esta demostró ser una cuestión compleja, debido a que las distintas variedades difieren en su geometría. Frutos del mismo peso pueden tener dimensiones distintas. Por tanto, se recomienda eliminar la opción de clasificar por diámetro. Esto tendrá poco efecto en la práctica, ya que la norma permite que continúen las prácticas comerciales existentes (véanse las secciones 4 y 7.2.4). No se recomienda ningún cambio.
28. En el inciso relativo a los frutos calibrados (clasificados) por conteo, que es ahora el inciso B), la disposición sobre etiquetado debería trasladarse a la Sección 7.2.4 y, en aras de la coherencia, debería introducirse una disposición sobre homogeneidad en el inciso A), como sigue:

La homogeneidad de la clasificación por calibres debería ser coherente con el punto A).

#### **Sección 5.1: Tolerancias de calidad**

29. El GTe recibió observaciones acerca de las tolerancias de calidad. Sin embargo, se propone seguir la recomendación de la Comisión de que se considere esta cuestión en la labor relacionada con el Modelo general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas, en lugar de tratarse en el marco de las normas individuales. Las disposiciones pertinentes que se encuentran entre corchetes deberían armonizarse con el modelo general.

#### **Sección 6.1: Homogeneidad**

30. Se recomienda eliminar la palabra “especies” de la segunda oración, de modo que se lea: “... que el origen de cada variedad sea el mismo”.
31. El tercer párrafo exige que, en los casos en que una parte del contenido del envase sea visible, la parte visible debe ser representativa de todo el contenido. Un país propuso que la norma debería fijar un porcentaje mínimo de superficie visible. No obstante, la disposición de que la parte visible deba ser “representativa” parece preferible a fijar un porcentaje mínimo específico de superficie visible. No se recomienda ningún cambio.

#### **Sección 6.2: Envasado**

32. Se recomienda incluir una disposición respecto del uso de etiquetas, lo cual se ofrece como opción en el proyecto de Modelo general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas, como sigue:
- Las etiquetas pegadas individualmente en los productos deberán ser tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de cola ni ocasionen defectos superficiales de la cáscara.

#### **Secciones 7.1.2 y 7.2.3: Origen del producto**

33. Se recomienda añadir una nota a pie de página explicativa al país de origen mencionado en las secciones 7.1.2 y 7.2.3, como sigue:
- Deberá indicarse el nombre completo o comúnmente usado.
34. Un país consideró que la redacción de las dos secciones no era coherente y que no quedaba claro si se exigía o no indicar la zona de producción, o bien el lugar de producción. De hecho, las dos secciones son coherentes entre sí. La redacción no se refiere al sitio de producción, sino a la región en que está ubicado. Asimismo, es facultativo proporcionar esta información. No se recomienda ningún cambio.

#### **Sección 7.2: Envases no destinados a la venta al por menor**

35. Se observó que el segundo párrafo, “[p]ara el producto transportado a granel, estas indicaciones deberán aparecer en el documento que acompaña a la mercancía”, era redundante, ya que este aspecto se trataba en el primer párrafo. Se recomienda eliminarlo.
36. Un país observó que el tercer párrafo (que ahora es el segundo párrafo) hacía referencia a los kiwis transportados a granel, mientras que el ámbito de aplicación de la norma eran los requisitos de calidad para el kiwi en la etapa de control de exportación después de la preparación y el embalaje. No obstante, la redacción de este párrafo se ajusta al proyecto de Modelo general para las normas del Codex sobre frutas y hortalizas frescas. No se recomienda ningún cambio.

#### **Secciones 7.1.1 y 7.2.2: Naturaleza del producto**

37. Un país propuso que la Sección 7.2.2 se redactase de un modo que permitiera la mezcla de variedades, como se contemplaba en la Sección 6.1, Homogeneidad. Se recomienda redactar esta sección con plurales facultativos, como sigue:

Denominación del producto. Denominación de la(s) variedad(es) o cultivar(es) (facultativo).

La Sección 7.1.1 debería redactarse en consecuencia.

38. Dos miembros del GTe propusieron que la denominación de la variedad fuera obligatoria, porque había diversas variedades distintas de kiwi y la denominación de la variedad constituía una información importante respecto de la elección de los consumidores. Con todo, la denominación de la variedad podría ser un término como "Hort 16A", que los consumidores no entenderían. Existen otros descriptores, como "verde" o "amarillo", que pueden utilizarse de ser necesario. No se recomienda ningún cambio.

#### **Sección 7.2.4: Especificaciones comerciales**

39. Se recomienda que las tres opciones para el etiquetado relativo al calibre se presenten como sigue:
- calibre (si están clasificados por calibre), expresado por
    - el peso mínimo y máximo del fruto, o
    - el número de frutos y el peso neto de los frutos, o
    - cuando se clasifiquen por calibre de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, por el calibre y el método utilizado.

#### **RECOMENDACIONES**

40. El GTe recomienda que el Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas en su 20.<sup>a</sup> reunión:
- Tome nota del presente informe del GTe ;
  - Recomiende a la Comisión del Codex Alimentarius el proyecto de Norma para el kiwi (véase el Apéndice I) para su aprobación.

**PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL KIWI**  
(Para observaciones en el trámite 6 via <https://ocs.codexalimentarius.org/>)

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para el kiwi en el punto de exportación después de su acondicionamiento y envasado. Sin 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;
- para los productos clasificados en categorías que no sean la Categoría "Extra", 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 o kiwi) obtenidos (por cultivares) de *Actinidia chinensis* Planch. y *Actinidia deliciosa* (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson y sus híbridos obtenidos de por lo menos una de éstas, de la familia Actinidiaceae, 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:

- intactos (peró sin 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 blanda, reseca (arrugada) ni mojada;
- estar bien formados; se excluyen los frutos dobles/múltiples;
- estar limpios y prácticamente exentos/as de cualquier materia extraña visible;
- estar prácticamente exentos de plagas;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica
- estar exentos/as de cualquier olor y/o sabor extraño;
- presentar un aspecto fresco;
- exentos de daños causados por bajas temperaturas.

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 en la cosecha y / o envasado debe haber alcanzado un grado de madurez de al menos 6,2° Brix o un contenido de materia seca promedio de 15%<sup>1</sup>.

### 3.2 CLASIFICACIÓN

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

#### 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 perfectamente sana y no debe estar blanda, reseca (arrugada) ni mojada. 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 perfectamente sana y no debe estar blanda, reseca (arrugada) ni mojada. 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 cm<sup>2</sup>;
- varias "marcas Hayward" más pronunciadas con una leve protuberancia.

#### 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 2.1. 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 cm<sup>2</sup>;
- 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 diámetro, conteo (número de frutos por envase) de conformidad con las prácticas comerciales existentes.

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

Para *A. chinensis* y *A. deliciosa* y sus híbridos entre esa 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;

---

<sup>1</sup> Esto garantizaría que la fruta alcance un mínimo de 9,5° Brix al entrar en la cadena de distribución.

- 40 g para los frutos que pesen 150 g o más.

(B) Para los frutos calibrados (clasificados) por conteo:

La homogeneidad de calibre (tamaño) debe ser coherente con el punto (A).

## **5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS**

### **5.1 Tolerancias de Calidad**

En todas las etapas de la comercialización, 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 cumple con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y poner en conformidad de acuerdo con las *Directrices sobre Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos* (CAC/GL 47-2003) secciones 9, 10 y 27.

#### **5.1.1 Categoría "Extra"**

Se permite un 5,0%, 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 por ciento de kiwis afectados por podredumbre, podredumbre blanda y/o descomposición interna].

#### **5.1.2 Categoría I**

Se permite un 10,0%, 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 [2%] 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, con excepción de los productos afectados por podredumbre que no deben ser mayor al 2%.

### **5.2 Tolerancias de Calibre**

Para todas las categorías (en caso que el producto esté clasificado por calibres): se permitirá una tolerancia del 10,0%, 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 no 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* (CAC/RCP 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 Alimentos Pre-ensados* (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

#### **7.1.1 Naturaleza del producto**

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase debe etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad (cultivar).

#### **7.1.2 Origen del producto**

País de origen<sup>2</sup> y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

### **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, o bien en los documentos que acompañan el envío.

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)<sup>3</sup>.

#### **7.2.2 Naturaleza del Producto**

Nombre del producto. Nombre de la variedad o cultivar (facultativo).

El nombre de la variedad puede ser sustituido por un sinónimo. El nombre comercial<sup>4</sup> sólo puede ser dado si viene acompañado por el nombre de la variedad o el sinónimo.

#### **7.2.3 Origen del Producto**

País de origen<sup>5</sup> 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
  - cuando se clasifican de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, 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* (CODEX STAN 193-1995).

---

<sup>2</sup> Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

<sup>3</sup> 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).

<sup>4</sup> El nombre comercial puede ser una marca comercial cuya protección se ha solicitado u obtenido, o cualquier otra denominación comercial.

<sup>5</sup> Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

**9. HIGIENE**

- 9.1** Se recomienda que el/los producto(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* (CAC/RCP 1-1969), *Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas* (CAC/RCP 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* (CAC/GL 21-1997).

## Apéndice II

## LIST OF PARTICIPANTS

**New Zealand (Chair)**

Karen Sparrow  
 Karen.sparrow@mpi.govt.nz  
 Ministry for Primary Industries  
 Jacqueline Neave  
 Jacqueline.neave@mpi.govt.nz  
 Ministry for Primary Industries

**Iran (Co-chair)**

Nadia Ahmadi nady.ahmadi@yahoo.com  
 Institute of Standards & Industrial Research of Iran

**Argentina**

Silvia Santos  
 Senasa  
[ssantos@senasa.gob.ar](mailto:ssantos@senasa.gob.ar)

**Brazil**

Andre Brispo  
 Agriculture  
[andre.oliveira@agricultura.gov.br](mailto:andre.oliveira@agricultura.gov.br)

**Chile**

Claudia Espinoza  
 SAG  
[claudia.espinoza@sag.gob.cl](mailto:claudia.espinoza@sag.gob.cl)

Codex Chile (CCFFV)  
[ccfv.chile@sag.gob.cl](mailto:ccfv.chile@sag.gob.cl)

**Croatia**

Anita Stefenac  
 Ministry of Agriculture  
[anita.kovacic@mps.hr](mailto:anita.kovacic@mps.hr)

**Ecuador**

Veronica Pilaquina  
 Agrocalidad  
[veronica.pilaquina@agrocalidad.gob.ec](mailto:veronica.pilaquina@agrocalidad.gob.ec)

Marcia Padilla Paez  
 Comercio Exterior  
[marcia.padilla@comercioexterior.gob.ec](mailto:marcia.padilla@comercioexterior.gob.ec)

**European Union**

Denis De Froidmont  
[Denis.De-Froidmont@ec.europa.eu](mailto:Denis.De-Froidmont@ec.europa.eu)

**Germany**

Ulrike Bickelmann  
 Agriculture  
[ulrike.bickelmann@ble.de](mailto:ulrike.bickelmann@ble.de)

**Greece**

Charikleia Dimakou  
 Agriculture  
[chdimakou@minagric.gr](mailto:chdimakou@minagric.gr)  
 Efthymia Skourogianni  
 Agriculture  
[eskourogianni@minagric.gr](mailto:eskourogianni@minagric.gr)  
 Codex Greece

**India**

Dr SC Khurana  
 Consultant  
 Codex India  
[khurana183@gmail.com](mailto:khurana183@gmail.com)

**Italy**

Antonio Fallacara  
 Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali  
[a.fallacara@politicheagricole.it](mailto:a.fallacara@politicheagricole.it)

Pallegrino De Ieso  
 Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali  
[a.fallacara@politicheagricole.it](mailto:a.fallacara@politicheagricole.it)

Flavio Roberto De Salvador  
[fr.desalvador@gmail.com](mailto:fr.desalvador@gmail.com)

Petra Engel  
[petra.engel@gmail.com](mailto:petra.engel@gmail.com)

**Japan**

Miho Nakada  
 MAFF  
 Codex Japan  
[codex\\_maff@maff.go.jp](mailto:codex_maff@maff.go.jp)

**Korea**

Jee Hwa Hong  
[hongjh19@korea.kr](mailto:hongjh19@korea.kr)

**Mexico**

Gabriela Alejandra Jimenez Rodriguez  
 Sagarpa  
[gjimenez@sagarpa.gob.mx](mailto:gjimenez@sagarpa.gob.mx)

**United States**

Dorian La Fond  
 USDA  
[dorian.lafond@ams.usda.gov](mailto:dorian.lafond@ams.usda.gov)

Kenneth Lowry  
 USDA  
[Kenneth.lowery@fsis.usda.gov](mailto:Kenneth.lowery@fsis.usda.gov)

David Ingram  
 US Food Drug Administration  
[David.Ingram@fda.hhs.gov](mailto:David.Ingram@fda.hhs.gov)

**United Kingdom**

Ian Hewitt  
 Rural Payments Agency  
[ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk](mailto:ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk)  
[miho\\_nakada920@maff.go.jp](mailto:miho_nakada920@maff.go.jp)