

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

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations  
Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

**NORME POUR LES KIWIS**

**CXS 338-2020**

**Adoptée en 2020.**

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les kiwis, après préparation et conditionnement. Aux stades suivants celui du conditionnement, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;
- de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne sont pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

## 2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les kiwis (aussi appelés actinidia) des variétés (cultivars) issues de *Actinidia chinensis* Planch et *A. deliciosa* (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson et de ses hybrides issus d'au moins une d'entre elles, de la famille des *Actinidiaceae* destinés à être livrés à l'état frais au consommateur. Les kiwis destinés à la transformation industrielle en sont exclus.

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

### 3.1 Caractéristiques minimales

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

- entiers (mais sans pédoncule) ;
- sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- suffisamment fermes ; ni mous, ni flétris, ni gorgés d'eau ;
- bien formés, les fruits doubles ou multiples sont exclus ;
- propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ;
- pratiquement exempts de parasites (ravageurs)<sup>1</sup> ;
- propres, pratiquement exempts d'attaques des parasites (ravageurs)<sup>1</sup> ;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
- exempts d'odeur et/ou de saveurs étrangères ;
- d'aspect frais.

Le développement et l'état des kiwis doivent être tels qu'ils leur permettent :

- de supporter le transport et la manutention ;
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

#### 3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les kiwis doivent avoir atteint un degré de maturité satisfaisant selon les caractéristiques de la variété pour permettre le développement des qualités organoleptiques satisfaisantes.

Le fruit doit avoir atteint un degré de maturité d'au moins 6,2°Brix ou une teneur moyenne en matière sèche de 15 pour cent<sup>2</sup>.

### 3.2 Classification

Les kiwis sont classés dans les trois catégories suivantes :

---

<sup>1</sup> Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) s'appliquent sans préjudice à la réglementation de protection des végétaux appliquée par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

<sup>2</sup> Cela garantirait que les fruits atteignent un degré minimum de maturité de 9,5° Brix lorsqu'ils entrent dans la chaîne de distribution.

### 3.2.1 Catégorie «Extra»

Les kiwis classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. La chair doit être saine. Le fruit doit être rond ou ovale en coupe transversale (non aplatie) et le rapport entre le diamètre équatorial minimal et le diamètre équatorial maximal du fruit doit être au plus de 0,8.

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

### 3.2.2 Catégorie I

Les kiwis classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. La chair doit être saine. Le fruit doit être rond ou ovale en coupe transversale (non aplatie) et le rapport entre le diamètre équatorial minimal et le diamètre équatorial maximal du fruit doit être au plus de 0,7.

Ils peuvent toutefois présenter 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 :

- un léger défaut de forme (mais exempt de renflements ou de malformations) ;
- de légers défauts de coloration ;
- de légers défauts de l'épiderme, sur au plus 1 cm<sup>2</sup>.
- une petite « marque de Hayward » présentant une ligne longitudinale et sans protubérance.

### 3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les kiwis qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies dans la section 3.1 ci-dessus. La chair ne doit pas présenter des défauts importants. Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les kiwis conservent les caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- défauts de forme y compris les fruits aplatis ;
- défauts de coloration ;
- défauts de l'épiderme, sur au plus 2 cm<sup>2</sup> au total ;
- plusieurs « marques de Hayward » plus prononcées avec une légère protubérance ;
- légères meurtrissures.

## 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les kiwis peuvent être calibrés selon le poids, le nombre ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur et emballés en conséquence. Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre et la méthode utilisés.

(A) Pour les fruits calibrés selon le poids :

Concernant les variétés *A. chinensis* et *A. deliciosa* et les hybrides de ces espèces, le poids minimal est de 90 g pour la catégorie « Extra », de 70 g pour la catégorie I, et de 65 g pour la catégorie II.

Afin de garantir un calibre homogène, les écarts de fourchette entre les produits d'un même emballage doivent être limités à :

- 10 g pour les fruits d'un poids inférieur ou égal à 85 g ;
- 15 g pour les fruits d'un poids compris entre 85 g et 120 g ;
- 20 g pour les fruits d'un poids compris entre 120 g et 150 g ;
- 40 g pour les fruits d'un poids supérieur à 150 g.

## 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

### 5.1 Tolérances de qualité

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits pour lesquels l'évaluation de la conformité est refusée peuvent être autorisés à être calibrés/classés à nouveau et mis en conformité selon les dispositions pertinentes dans les *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).

### 5.1.1 **Catégorie « Extra »**

Cinq pour cent, 5 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais correspondant aux caractéristiques de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, au plus zéro virgule cinq pour cent, 0,5 %, des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes].

### 5.1.2 **Catégorie I**

Dix pour cent, 10 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais correspondant aux caractéristiques de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, au plus un pour cent, 1 %, des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

### 5.1.3 **Catégorie II**

Dix pour cent, 10 %, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, au plus deux pour cent, 2 %, des produits au total peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

## 5.2 **Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage), dix pour cent, 10 %, en nombre ou en poids, des kiwis peuvent ne pas correspondre aux caractéristiques de calibre.

## 6. **DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

### 6.1 **Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des kiwis de même origine, variété, qualité et calibre. Cependant, un mélange de kiwis dont les variétés sont nettement différentes peut être présenté dans un même emballage, à condition que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété considérée, quant à leur origine.

La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

### 6.2 **Conditionnement**

Les kiwis doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être d'un bon niveau de qualité, propres et de nature à ne pas 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 soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Les kiwis doivent être conditionnés conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 44-1995).

#### 6.2.1 **Description des emballages**

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des kiwis.

Les emballages doivent être exempts de toute odeur et matière étrangères.

## 7. **DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE**

### 7.1 **Emballages destinés au consommateur final**

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions ci-après s'appliquent :

#### 7.1.1 **Nom du produit**

Chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et éventuellement le nom de la (des) variété(s) ou de la couleur prédominante de chair.

#### 7.1.2 **Origine du produit**

Pays d'origine<sup>3</sup> et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

---

<sup>3</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

## 7.2 Emballages non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur.

Pour les kiwis expédiés en vrac (chargement direct dans un engin de transport), ces renseignements doivent figurer sur les documents accompagnant les marchandises, fixés de façon visible à l'intérieur de l'engin à moins que le document ne soit remplacé par une solution électronique. Dans ce cas, le code d'identification doit être facilement accessible et lisible par la machine

### 7.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>4</sup>.

### 7.2.2 Nom du produit

Nom du produit et éventuellement nom de la (des) variété (s) ou de la couleur prédominante de chair.

Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque<sup>5</sup> ne peut être indiqué qu'en plus de la variété ou de synonyme.

### 7.2.3 Origine du produit

Pays d'origine<sup>3</sup> et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### 7.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre (en cas de calibrage), exprimé en :
  - poids minimum et maximum des fruits ; ou
  - nombre de fruits, poids net de fruits ; ou
  - calibre et méthode de calibrage utilisés.

### 7.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)

## 8 CONTAMINANTS

**8.1** Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

**8.2** Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

## 9. HYGIÈNE

**9.1** Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

**9.2** Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

<sup>4</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit figurer à proximité de ce code (identification symbolique).

<sup>5</sup> Un nom de marque peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre désignation commerciale.