

**REGLAMENTO (CEE) Nº 410/90 DE LA COMISIÓN**  
de 16 de febrero de 1990  
por el que se establecen normas de calidad para los kiwis

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 1035/72 del Consejo, de 18 de mayo de 1972, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas <sup>(1)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 1119/89 <sup>(2)</sup>, y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2,

Considerando que el Anexo I del Reglamento (CEE) nº 1035/72, en el que figuran los productos destinados a ser entregados en estado fresco al consumidor y sometidos a normas de calidad, fue completado por el Reglamento (CEE) nº 1010/89 del Consejo <sup>(3)</sup>, añadiéndosele los kiwis; que, por lo tanto, es necesario establecer normas de calidad para este producto;

considerando que la aplicación de dichos normas debe permitir eliminar del mercado los productos de calidad insuficiente, orientar la producción de forma que se satisfagan las exigencias de los consumidores y facilitar unas relaciones comerciales basadas en la competencia leal, contribuyendo de este modo a mejorar la rentabilidad de la producción;

Considerando que las normas se aplican en todas las fases de comercialización; que el transporte a grandes distancias, el almacenamiento de cierta duración o las diferentes manipulaciones a las que se someten los productos pueden entrañar determinadas alteraciones, debidas a la evolución biológica de dichos productos o a su carácter más o menos perecedero; que es necesario tomar en consideración estas alteraciones para la aplicación de las

normas a las fases de comercialización posteriores a la de expedición; que los productos de la categoría «Extra» son cuidadosamente seleccionados y acondicionados, y sólo debe tomarse en consideración la disminución de su estado de frescura y turgencia;

Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de las frutas y hortalizas,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

Quedan establecidas en el Anexo las normas de calidad relativas a los kiwis del código NC 0810 90 10.

Dichas normas se aplicarán en todas las fases de comercialización con arreglo a las condiciones previstas en el Reglamento (CEE) nº 1035/72.

No obstante, en las fases posteriores a la de expedición, los productos podrán presentar, con respecto a lo prescrito en las normas:

- una ligera disminución del estado de frescura y turgencia,
- en lo que concierne a los productos clasificados en categorías distintas de la «Extra», ligeras alteraciones debidas a su evolución y a su carácter más o menos perecedero.

*Artículo 2*

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de octubre de 1990.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 16 de febrero de 1990.

*Por la Comisión*

Ray MAC SHARRY

*Miembro de la Comisión*

<sup>(1)</sup> DO nº L 118 de 20. 5. 1972, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO nº L 118 de 29. 4. 1989, p. 12.

<sup>(3)</sup> DO nº L 109 de 20. 4. 1989, p. 3.

## ANEXO

## NORMA DE CALIDAD PARA LOS KIWIS

## I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se refiere a los kiwis (también denominados « Actinidia » de las variedades (cultivares) obtenidas de *Actinidia Chinensis* (Planch.) o de *Actinidia deliciosa* (A. Chev., C. F. Llang y A. R. Ferguson), destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco, con exclusión de los destinados a la transformación industrial.

## II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir las calidades que deben presentar los kiwis después de su acondicionamiento y envasado.

## A. Características mínimas

Habida cuenta de las disposiciones específicas establecidas para cada categoría y de las tolerancias admitidas, en todas las categorías los kiwis deben estar :

- enteros (aunque sin pedúnculo),
- sanos ; se excluyen los productos atacados de podredumbre o de alteraciones que los hagan impropios para el consumo,
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- suficientemente duros ; no deben estar blandos, pasados ni empapados en agua,
- bien formados ; se excluyen los frutos dobles o múltiples,
- prácticamente exentos de parásitos,
- prácticamente exentos de alteraciones causadas por parásitos,
- desprovistos de humedad exterior anormal,
- exentos de olor o sabor extraños.

Los productos deberán estar suficientemente desarrollados y tener una madurez suficiente<sup>(1)</sup>. El desarrollo y el estado de los kiwis deberán ser tales que les permitan :

- soportar el transporte y la manipulación, y
- conservarse en buenas condiciones hasta el lugar de destino.

## B. Clasificación

Los kiwis son objeto de una clasificación en tres categorías, que se definen a continuación :

i) *Categoría « Extra »*

Los kiwis clasificados en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben estar bien desarrollados y presentar todas las características y la coloración típicas de la variedad. Deben estar exentos de cualquier defecto, excepto muy ligeras alteraciones superficiales que no afecten a la calidad y al aspecto general del producto, ni a su presentación en el envase.

ii) *Categoría I*

Los kiwis clasificados en esta categoría deben ser de buena calidad. Los frutos deben estar duros y la pulpa no debe presentar defectos. Deben presentar las características de la variedad. No obstante, pueden incluir los defectos siguientes, a condición de que éstos no perjudiquen ni al aspecto exterior del fruto ni a su conservación :

- un ligero defecto de forma (aunque deben estar exentos de abultamientos o malformaciones),
- un ligero defecto de coloración,
- defectos superficiales de la epidermis, siempre que la superficie total de los mismos no exceda de un centímetro cuadrado,
- una pequeña « señal de Hayward », consistente en una línea longitudinal que no presente protuberancias.

<sup>(1)</sup> Con el fin de ajustarse a esta disposición, en el momento de la cosecha los frutos deberán haber alcanzado un grado de madurez, determinado mediante la prueba de Brix, de por lo menos un 6,2 %.

iii) *Categoría II*

Esta categoría comprende los kiwis que no pueden ser clasificados en las categorías superiores, pero que presentan las características mínimas definidas anteriormente. Los frutos deben estar razonablemente duros y la pulpa no debe presentar defectos de importancia.

No obstante, se admiten los siguientes defectos, siempre y cuando los kiwis conserven sus características esenciales en materia de calidad, conservación y presentación :

- defectos de forma,
- defectos de coloración,
- defectos epidérmicos, como pequeñas grietas cicatrizadas o tejido cicatricial irregular, siempre que la superficie total de los mismos no exceda de dos centímetros cuadrados,
- varias « señales de Hayward » un poco más pronunciadas y con una ligera protuberancia,
- una ligera magulladura.

## III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibrado se determinará por el peso de los frutos.

El peso mínimo para la categoría « Extra » es de 90 gramos, para la categoría I es de 70 gramos y para la categoría II de 65 gramos.

La diferencia de peso entre el fruto más grande y el más pequeño de cada envase no deberá exceder de :

- 15 g, en el caso de los frutos cuyo peso sea inferior a 85 g,
- 20 g, en el caso de los frutos cuyo peso esté comprendido entre 85 g y 120 g,
- 30 g, en el caso de los frutos cuyo peso sea igual o superior a 120 g.

## IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se admiten tolerancias de calidad y de calibre en cada envase para los productos que no cumplan con las exigencias de la categoría indicada.

## A. Tolerancias de calidad

i) *Categoría « Extra »*

Un 5 % en número o en peso de kiwis que no respondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría I, o que sean admitidos excepcionalmente en las tolerancias de dicha categoría.

ii) *Categoría I*

Un 10 % en número o en peso de kiwis que no respondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría II, o que sean admitidos excepcionalmente en las tolerancias de esta categoría.

iii) *Categoría II*

Un 10 % en número o en peso de kiwis que no respondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, excepto los frutos podridos o con cualquier otra alteración que los haga impropios para el consumo.

## B. Tolerancias de calibre

En todas las categorías, un 10 % en número o en peso de kiwis que no se ajusten a las disposiciones sobre peso mínimo y/o calibre.

No obstante, los frutos deben ser de un calibre inmediatamente inferior o superior al calibre indicado o, en el caso del calibre más pequeño, su peso no debe ser inferior a 85 g por lo que respecta a la categoría « Extra », 67 g por lo que respecta a la categoría I y 62 g por lo que respecta a la categoría II.

## V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

## A. Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y comprender kiwis del mismo origen, variedad y categoría de calidad.

La parte visible del envase debe ser representativa del conjunto.

**B. Acondicionamiento**

El acondicionamiento de los kiwis debe ser tal que garantice una protección conveniente del producto.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, limpios y de un material que no pueda causar alteraciones externas o internas a los productos. Está autorizado el empleo de materiales y, en particular, de papeles o sellos en los que figuren indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se realicen con tintas o colas que no sean tóxicas.

Los envases deben estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

En la categoría « Extra », los kiwis deben presentarse separados unos de los otros y dispuestos regularmente en una sola capa.

**VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO**

Cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en un mismo lado, legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las menciones siguientes :

**A. Identificación**

Envasador y/o expedidor	}	Nombre y domicilio o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial
-------------------------------	---	---

**B. Naturaleza del producto**

- « kiwis » y/o « Actinidia », si el contenido no es visible desde el exterior,
- nombre de la variedad (facultativo).

**C. Origen del producto**

País de origen y, en su caso, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

**D. Características comerciales**

- categoría,
- calibre, expresado mediante el peso máximo y mínimo de los frutos, cuando éstos se presenten sin alinear,
- número de frutos, cuando éstos se presenten alineados.

**E. Marca oficial de control (facultativa).**  

---