



Parámetros mínimos de madurez para inicio de cosecha de kiwi Programa de Aseguramiento de Madurez (PAM) del Kiwi Chileno

Con el objetivo de establecer parámetros mínimos de madurez para permitir el inicio de las cosechas del kiwi variedad Hayward y facilitar la implementación del Programa de Aseguramiento de Madurez (PAM), se deberá tomar conocimiento de los siguientes aspectos:

1. PARÁMETROS PAM LIBERACIÓN

1.1 Fruta de Temporada. Los kiwis para ser cosechados deberán cumplir con los siguientes parámetros mínimos:

- **Sólidos Solubles:** promedio de al menos 6,0° Brix y ningún fruto bajo 5,0 ° Brix.
- **Materia Seca:** promedio de al menos 16,0 %, con un mínimo de 14,5% y una tolerancia de 2 frutos con un mínimo de hasta 13,5%.

Las unidades de madurez que no cumplan con la materia seca de 16%, deberán esperar alcanzar 6,5°Brix promedio, con no más de 10% de frutos bajo 5,8° Brix y **ningún fruto menor a 13,5% de MS.**

1.2 Fruta Temprana. Los kiwis provenientes de comunas con potencial temprano deberán cumplir con los siguientes parámetros mínimos:

- **Sólidos Solubles:** promedio de al menos 5,5° Brix y ningún fruto bajo 4,8 ° Brix.
- **Materia Seca:** promedio de al menos 15,5 %, con un mínimo de 14,5% y una tolerancia de 2 frutos con un mínimo de hasta 13,5%.

Las unidades de madurez que no cumplan con la materia seca de 15,5% deberán esperar alcanzar 6,5°Brix promedio con no más de 10% de frutos bajo 5,8° Brix y **ningún fruto menor a 13,5% de MS.**

Listado de comunas con potencial temprano por región:

Región	Comunas	Región	Comunas
Valparaíso	Nogales	O'Higgins	Las Cabras
	Hijuelas		Peumo
	Limache		Pichidegua
	Olmué		San Vicente
	La Cruz		Palmilla
	Catemu		Malloa
Metropolitana	Buín		Qta.Tilcoco
	Alhué		San Fernando
	Paine		Coltauco
Maule			Sagrada Familia



2. PARÁMETROS PAM COSECHA

Los valores de sólidos solubles de cosecha, serán obtenidos de la muestra tomada al primer lote de la UM que ingresa a la central frutícola, en la inspección de recepción realizada por la empresa Decofrut.

3. GEOREFERENCIA Y TAMAÑO DE LA UNIDAD DE MADUREZ

Todas las Unidades de Madurez (UM) deberán estar inscritas en la web del Comité, con la información actualizada y geo-referenciadas antes de comenzar el proceso de muestreo y análisis para liberación. Se debe registrar para cada UM el rendimiento esperado por hectárea, año de plantación y la fecha estimada de cosecha. La superficie máxima para la UM será de 5 hectáreas.

Aquellas UM que tengan en su interior un camino o un canal y que excedan el tamaño máximo permitido, deben ser redefinidas.

4. RECOMENDACIONES

4.1 Cosecha y embalaje.

- a. Se recomienda la utilización de la Norma de Calidad para Kiwi Hayward de Exportación Clasificación 1 y Clasificación 2 desarrollada por el Comité.
- b. Se recomienda realizar análisis Botmon para predicción de Botrytis cinérea y análisis minerales a la fruta, herramientas desarrolladas por el Comité que permiten tomar decisiones de segregación.
- c. Se recomienda la implementación de las ocho medidas preventivas, recomendadas por ASOEX, a considerar a nivel de campo, para la reducción del riesgo de bacterias patógenas. Boletín de Inocuidad N°33. Enero 2019.
- d. Principalmente para fruta temprana, se recomienda la implementación del programa de acondicionamiento definido por el Comité de Kiwi. Documento Técnico N°6. Protocolos de acondicionamiento y pre-maduración para mejorar la calidad del kiwi al momento del consumo. Comité del Kiwi. Mayo, 2015.
- e. Se recomienda la implementación de buenas prácticas para la prevención de Coronavirus SARS CoV-2, en campo y plantas frutícolas. Boletín de Inocuidad de ASOEX. Versión N°4. Octubre, 2021.

4.2 Logo Member

- a. Con el objetivo de proteger el uso del logo y la imagen del kiwi chileno, **utilizar el adhesivo solo en fruta de buena calidad y condición (clasificación 1).**



Parámetros mínimos de madurez para inicio de cosecha de kiwi
Programa de Aseguramiento de Madurez (PAM) del Kiwi Chileno

5. IDENTIFICACION DE LOS CAMBIOS

Revisión	Fecha (dd-mm-aa)	Modificación
12	20-02-2019	<p>En punto 1, se incorpora la palabra Liberación y se modifica el valor promedio de sólidos solubles para Fruta de Temporada, de 5,8 a 6,0 grados brix.</p> <p>Se cambia el punto 2 a Parámetros PAM de Cosecha. Será una obligatoriedad registrar los valores reales de cosecha para cada UM liberada y cosechada. Estos valores deberán ser ingresados al sistema PAM por la exportadora, considerando los valores obtenidos en el primer lote cosechado de cada UM, que ingresa a la central frutícola. La muestra considera el valor individual de 48 frutos.</p> <p>Punto 2 se cambia a punto 3. Se agrega, se deberá registrar para cada UM el año de plantación. Punto 3 se cambia a punto 4.</p> <p>Punto 4.1.c Se agrega recomendación de implementación de las ocho medidas preventivas, recomendadas por ASOEX.</p> <p>Punto 4 se cambia a punto 5.</p>
13	14-02-2020	Se cambia en encabezado la palabra estándares por parámetros.
14	23-03-2020	1.2 Fruta Temprana. Se incluye dentro de las comunas con potencial de fruta temprana a la comuna de Quinta de Tilcoco.
15	18-01-2021	<p>2.0 Parámetros PAM cosecha. Los valores de sólidos solubles de cosecha, ahora serán obtenidos de la muestra tomada al primer lote de la UM que ingresa a la central frutícola, en la inspección de recepción realizada por la empresa Decofrut.</p> <p>3.0 Georeferencia y tamaño UM. Aquellas UM que tengan en su interior un camino o un canal y que excedan el tamaño máximo permitido, deben ser redefinidas.</p> <p>4.1.d. Principalmente para fruta temprana, se recomienda la implementación del programa de acondicionamiento definido por el Comité del Kiwi. Documento Técnico N°6. Protocolos de acondicionamiento y pre-maduración para mejorar la calidad del kiwi al momento del consumo. Comité del Kiwi. Mayo,2015.</p> <p>4.1.e. Se recomienda la implementación de buenas prácticas para la prevención de Coronavirus SARS CoV-2, en campo y plantas frutícolas. Boletín de Inocuidad de ASOEX. Versión N°3. Octubre, 2020.</p>
16	06-01-22	4.1.e. Se actualiza referencia a Boletín Inocuidad de Asoex. Versión N°4. Octubre, 2021.