

## CIRCULAR N°18/26 ADHESIÓN AL COMITÉ DEL KIWI

A: SEÑORES EXPORTADORES DE KIWI

DE: COMITÉ DEL KIWI DE CHILE

**REF: TOMA DE CONOCIMIENTO DE CAMBIO DE PARÁMETROS DE MADUREZ, INICIO DEL PROGRAMA PARA EMPRESAS SOCIALES Y ADHESIÓN AL COMITÉ DEL KIWI, SUS PROGRAMAS Y PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD, MADUREZ Y DEFENSA INDUSTRIAL, PARA NUEVAS EMPRESAS**

**FECHA: ENERO 2026**

La presente comunicación tiene por objeto informar a su empresa que hemos iniciado el proceso de adhesión al Comité del Kiwi y a todos sus programas.

En esta **décima octava temporada** invitamos a todas las empresas exportadoras de kiwi a participar en este proyecto que beneficia a toda la industria, y que se enmarca dentro del plan de trabajo del Comité, cuyo objetivo central ha sido incrementar y mejorar la competitividad del kiwi chileno, a través de una oferta consistente y con un producto de calidad homogénea que garantice una experiencia grata al consumidor final.

La realización de todas estas actividades ha sido posible gracias al aporte privado de las empresas adheridas al Comité y al apoyo del Estado a través de diferentes herramientas.

Para continuar con el trabajo iniciado, necesitamos la participación de toda la industria por lo cual valoramos la participación de vuestra empresa y la de todos sus productores.

La adhesión al Comité del Kiwi de Chile implica cumplir con los siguientes compromisos:

1. Adherirse a los programas de Aseguramiento de Calidad (PAC), el cual es un proceso de mejoramiento continuo de la calidad, de manera de responder a los desafíos y cambios constantes del mercado y al Programa de Aseguramiento de Madurez (PAM), cuya implementación tiene como objetivo central la aplicación de parámetros mínimos de madurez para regular el inicio de las cosechas de kiwi y por esta vía asegurar una aceptabilidad mínima de la fruta por parte de los consumidores.
2. En caso de tener laboratorio y muestradores propios, para la toma y análisis de muestras para el Programa PAM, se deberá utilizar e implementar los procedimientos y criterios definidos por el Comité, acreditarse y cumplir con los procesos de auditorías.

3. Hacer uso de la Plataforma de Gestión del Kiwi, disponible para nuestros socios, para acceder a toda la información de fenología del kiwi a través del Programa de Monitoreo de Huertos (PMH), la que es actualizada de manera semanal y visible en la plataforma web: <https://gestion.comitedelkiwi.cl/> También, permite acceder a la información histórica de los huertos registrados en el programa de Aseguramiento de Madurez (PAM), así como a todos los reportes técnicos (KiwiTech) y de mercado (Kiwireport), entre otros.

Para la presente temporada se implementará el acuerdo de mejora de los parámetros de madurez para la variedad Hayward, los que deben cumplir todas las unidades de madurez como requisito para iniciar las cosechas.

**A) 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% (Aceptando solo 2 frutos en rango de 14,5 - 13,5%)  
Se deberá cumplir con ambos parámetros.

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.

**B) Fruta Temprana (Parámetros transitorios 2026).** Los kiwis provenientes de comunas en transición (\*) deberán cumplir con los siguientes parámetros mínimos:

- Sólidos Solubles: promedio de al menos 5,8° Brix y ningún fruto bajo 5,0 ° Brix.
- Materia Seca: promedio de al menos 15,8 % con un mínimo de 14,5% (Aceptando solo 2 frutos en rango de 14,5 - 13,5%)  
Se debe cumplir con ambos parámetros.

Las unidades de madurez que no cumplan con la materia seca de 15,8 % 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.

(\*) Comunas en transición: **Región Metropolitana:** Buin, Alhué y Paine. **Región de O'Higgins:** Las Cabras, Peumo, Pichidegua, San Vicente de TT, Palmilla, Malloa, Quinta de Tilcoco, y Coltauco **Región del Maule:** Sagrada Familia  
Se excluye la comuna de San Fernando para incorporarse a la Fruta de Temporada.

**C) Zonas de excepción**

**1) Zonas cálidas (Región de Valparaíso)**

- 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 solo 2 frutos en el rango de 14,5 - 13,5%.  
Se debe cumplir con ambos parámetros

**2) Zonas frías**

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

Se deberá utilizar e implementar a nivel de huertos y centrales de embalaje, los programas y documentos técnicos elaborados con las recomendaciones para mejorar la calidad, sanidad y seguridad del producto. También se deberá aportar información requerida por el Comité, con el fin de generar información oficial de y para la industria.

4. Aportes de cuota para la temporada 2025 – 2026.

Cuota Social de US\$ 10,00 por cada tonelada de kiwis exportado por su empresa, que está destinada a financiar las actividades del Comité. Estas se dividen en dos grandes áreas de trabajo:

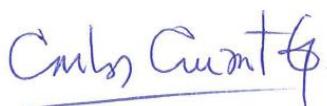
- a) Fortalecimiento de la Productividad y la Calidad a través de: Programas de Aseguramiento de Calidad y Madurez, con apoyo de tecnologías que requiere la industria para entregar un producto en óptimas condiciones. Programa de Transferencia y Capacitación Técnica en Producción y Poscosecha que permiten difundir el conocimiento y favorecer la toma de decisiones. Mesa de Defensa Fitosanitaria que propone a nivel de huertos, viveros y centrales frutícolas procedimientos y criterios de prevención y contención de plagas y enfermedades.
- b) Promoción y Posicionamiento del Kiwi de Chile, por medio de la implementación de actividades de Promoción y Marketing en los mercados de interés que permitan posicionar y aumentar el consumo del kiwi de Chile. Representación en Ferias internacionales dando espacio a sus socios para participar de ellas. Prospección y actualización de información mundial, representación ante organismos internacionales de industria y de investigación de interés para el kiwi de Chile.

La adhesión es voluntaria, anual y de renovación automática, salvo que al término de cada temporada la empresa indique por escrito lo contrario. El canal oficial de comunicación es vía correo electrónico, para el correcto despacho y recepción de información las empresas socias deben enviar y actualizar los contactos solicitados para las distintas áreas de interacción.

Con el objeto de disponer de la información de su empresa y sus respectivos productores como miembros del Comité, agradeceríamos completar formulario adjunto y remitirlo a la brevedad, a la señorita Lorena Gómez al email: lgomez@frutasdechile.cl

Para mayor información sobre esta materia favor contactar al presidente del Comité el Sr. Carlos Cruzat G., al celular: +56 9 9825 4204 o al Email: ccruzat@frutasdechile.cl

Saludamos atentamente a ustedes,



CARLOS CRUZAT GONZÁLEZ  
PRESIDENTE  
COMITÉ DEL KIWI

Adj.: PAC01. Formulario adhesión del Comité del Kiwi  
PAM02. Parámetros Mínimos de Madurez 2025-26

