

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 según lo acordado e implementar de manera gradual los cambios:

## 1. PARÁMETROS PAM LIBERACIÓN

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 de transición).** 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.

## 1. 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, superficie real (Há), el rendimiento exportable obtenido en la temporada anterior (Tons/Há), producción estimada (Tons/Há) y año de plantación. La superficie máxima para la UM será de 5 hectáreas, con excepción de plantaciones juveniles con producciones menores de 10 ton / Há, en que podrán aumentarse hasta 30 Há. Aquellas UM que tengan en su interior un camino o un canal y que excedan el tamaño máximo permitido, deben ser redefinidas.

## 2. 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 cinerea y análisis minerales a la fruta, herramientas desarrolladas por el Comité que permiten tomar decisiones de segregación.
- c. Se recomienda la implementación de las medidas preventivas, recomendadas por FRUTAS DE CHILE, a considerar a nivel de campo, para la reducción del riesgo de bacterias patógenas. Boletín de Inocuidad N°87. Octubre 2025. Disponible haciendo clic [aquí](#)
- 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. Solicitar directamente a Comité del Kiwi.

### 3. IDENTIFICACION DE LOS CAMBIOS

Revisión	Fecha (dd-mm-aa)	Modificación
18	16-02-2024	<p>Cambio de Logo y razón social a Frutas de Chile</p> <p>Se modifica punto <b>c.</b> se elimina ocho y se actualiza a boletín reciente.</p> <p>Se elimina punto <b>e.</b> 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.</p>
19	16-01-2024	<p>En punto 2 se agrega superficie real (Há) y producción estimada (Tons/Há)</p> <p>Se actualiza boletín de inocuidad.</p>
20	20-01-2026	<p>Pie de página: Se cambia el logo, se remplaza por logo Fedefruta + Frutas de Chile Comité del Kiwi</p> <p>Se agrega en primer párrafo "<b>se deberá tomar conocimiento de los siguientes aspectos según lo acordado e implementar de manera gradual los cambios:</b></p> <p><b>Punto 1 Fruta Temprana (Parámetros de transición).</b> Los kiwis provenientes de comunas en transición (*) deberán cumplir con los siguientes parámetros mínimos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sólidos Solubles: promedio de al menos 5,8° Brix y ningún fruto bajo 5,0 ° Brix.</li> <li>• 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%) <u>Se debe cumplir con ambos parámetros.</u></li> <li>• 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.</li> </ul> <p>(*) Comunas en transición: <b>Región Metropolitana:</b> Buin, Alhué y Paine. <b>Región de O'Higgins:</b> Las Cabras, Peumo, Pichidegua, San Vicente de TT, Palmilla, Malloa, Quinta de Tilcoco, y Coltauco <b>Región del Maule:</b> Sagrada Familia Se excluye la comuna de San Fernando para incorporarse a la Fruta de Temporada.</p> <p><b>D) Zonas de excepción</b></p> <p><b>1) Zonas cálidas (Región de Valparaíso)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sólidos Solubles: Promedio de al menos 5,5°Brix y ningún fruto bajo 4,8 °Brix.</li> <li>• Materia Seca: Promedio de al menos 15,5 % con un mínimo de 14,5%</li> </ul>

Revisión	Fecha (dd-mm-aa)	Modificación
		<p>y una tolerancia de solo <u>2 frutos en el rango de 14,5 - 13,5%</u>. Se debe cumplir con ambos parámetros</p> <p><b>2) Zonas frías</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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 <u>ningún fruto menor a 13,5% de MS</u></li></ul>

