

NORMA DE IDENTIDADE, QUALIDADE, ACONDICIONAMENTO, EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO DO KIWI.

1. OBJETIVO

A presente Norma tem por objetivo definir as características de identidade, qualidade, acondicionamento, embalagem e apresentação do KIWI, para fins de comercialização.

2. DEFINIÇÕES

2.1. Kiwi: é o fruto das espécies do gênero Actinidia.

2.2. Defeitos

2.2.1. Podridão: dano patológico que implique em decomposição, desintegração e/ou fermentação dos tecidos, em qualquer grau.

2.2.2. Passado: fruto que passou do estágio ideal de maturação para o consumo, apresentando-se mole, sem consistência.

2.2.3. Imaturo: fruto que no momento da colheita apresenta um teor de açúcar inferior a 6° brix, e, quando no ponto de consumo, não atinge 12° brix.

2.2.4. Fumagina: desenvolvimento de micélios de coloração escura na superfície do fruto, sem que a polpa tenha sido afetada.

2.2.5. Congelamento: pardeamento e/ou vitrificação causada por congelamento da polpa e/ou da epiderme.

2.2.6. Deformação: toda e qualquer alteração no formato característico do cultivar.

2.2.6.1. Quadrado: fruto achatado, cujo eixo longitudinal seja aproximadamente igual ao maior eixo transversal.

2.2.6.2. Plano: fruto cuja razão entre o menor e o maior eixo equatorial seja inferior a 0,8.

2.2.6.3. Geminado (duplos, triplos e/ou abânicos): fruto deformado, dando a impressão de dois ou mais frutos interligados entre si, onde o ombro do mesmo situa-se em uma posição visivelmente superior ao da região de inserção do pedúnculo.

2.2.6.4. Ombro caído: forma de apresentação do fruto, onde um dos ombros aparece em um plano inferior ao da inserção peduncular. Será classificado de acordo com o ângulo de inclinação.

2.2.6.5. Polinização deficiente: alteração do formato do fruto, provocada por má polinização, originando uma ou mais fendas longitudinais.

2.2.7. Dano mecânico: lesão de origem mecânica, sem que haja o rompimento da epiderme.

2.2.8. Queimadura de sol: mancha de coloração escura, geralmente na região peduncular do fruto, provocada pela incidência dos raios solares, sem que a polpa seja afetada.

2.2.9. Mancha d'água: mancha escura que se estende longitudinalmente pelo fruto, sem alterar a textura da epiderme.

2.2.10. Marca hayward: cicatriz superficial que se estende longitudinalmente pelo fruto, podendo terminar em uma protuberância.

2.2.11. Lesão cicatrizada: lesão de origem diversa, com superfície cicatrizada, sem processo de evolução, não comprometendo a conservação do fruto.

2.2.12. Ferida: lesão de origem diversa, com superfície não cicatrizada, comprometendo a conservação do fruto.

2.2.13. Desidratação: perda de água dos tecidos do fruto, visualizada por evidente enrugamento da epiderme.

3. CLASSIFICAÇÃO

3.1. O Kiwi será classificado em: Classes ou Calibres, de acordo com o peso dos frutos; Tipos ou Categorias, de acordo com a qualidade dos frutos.

3.1.1. Classes ou Calibres: correspondem ao número de frutos necessários para perfazer 3,2 kg líquidos, independente do peso especificado na embalagem, conforme estabelecido na Tabela I.

TABELA I

CLASSE/CALIBRE		VARIAÇÃO DO PESO (g)
GRANDE	20	maior ou igual a 150
	23	149 a 134
	25	133 a 122
	27	121 a 113
	30	112 a 102
MÉDIO	33	101 a 94
	36	93 a 86
	39	85 a 80
PEQUENO	42	79 a 74
	46	73 a 68
	49	63 a 67
MIÚDO		62 a 45

3.1.1.1. As classes ou calibres poderão ser expressos através das expressões: Grande, Médio, Pequeno e Miúdo ou através do número de frutos necessários para perfazer 3,2 kg líquidos, respeitando-se o estabelecido na Tabela I.

3.1.1.2. Tolerância: o total de frutos não pertencentes ao calibre especificado não pode exceder a 20% e devem pertencer aos calibres imediatamente superior e inferior.

3.1.2. Tipos ou Categorias: de acordo com a natureza, a intensidade e os limites de tolerâncias dos defeitos detectados na amostra, o Kiwi será classificado nos Tipos ou Categorias indicados nas Tabelas II e III.

TABELA II

ENQUADRAMENTO DO DEFEITO EM SUA RESPECTIVA CATEGORIA CONFORME A INTENSIDADE DO MESMO.

DEFEITOS		EXTRA	CAT. 1	CAT. 2	CAT. 3
Deformação	Quadrados e/ou planos			X	
	Duplos e/ou abânicos				X
	OMBRO CAÍDO	< 15° > 15°	X	X	
Dano mecânico	< 0,25 cm ²		X		
	> 0,25 - 0,5 cm ²			X	
	> 0,5 cm ² - 2,0 cm ²				X
Marca de Hayward	< 2 cm		X		
	> 2-4 cm			X	
	> 4 cm ou mais de 1 marca				X
Mancha de Água	< 5%		X		
	> 5%-20%			X	
	> 20%				X
Lesão Cicatrizada	< 0,25 cm ² ou <0,5cm		X		
	> 0,25-1 cm ² ou > 0,5 cm-1,5 cm			X	
	> 1 cm ² -2 cm ² ou afetando a polpa > 1,5 cm-3 cm				X
Queimadura de Sol	< 30%			X	
	> 30%				X
Ferida	< 0,2cm ²				X
Polinização Deficiente com uma Fenda					X

3.1.2.1. A letra (X), constante da Tabela II, quer dizer que se admite até 100% de frutos com o defeito indicado na respectiva categoria.

3.1.2.2. O fruto que apresentar defeito com intensidade superior ao estabelecido na Tabela II será considerado industrial (INDL).

3.1.2.3. As respectivas categorias indicadas na Tabela II somente comportam frutos com apenas um defeito. Ocorrendo mais de um defeito de mesma intensidade no fruto, o mesmo será enquadrado na categoria imediatamente inferior.

3.1.2.4. Os defeitos: podridão, passado, imaturo, congelamento, desidratação e fumagina não serão permitidos em nenhuma das 04 (quatro) categorias.

TABELA III

LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIAS PARA CADA CATEGORIA DE FRUTOS PERTECENTES ÀS CATEGORIAS INFERIORES

CATEGORIA	CAT 1	CAT 2	CAT 3	INDUSTRIAL (INDL)	LIMITE TOTAL
EXTRA	10%	5%	2%	1%	10%
CAT 1		10%	5%	2%	10%
CAT 2			10%	3%	10%
CAT 3				5%	5%

3.1.3. Requisitos Gerais: em todos os Tipos ou Categorias, sem prejuízo das disposições previstas para cada uma das tolerâncias admitidas, o Kiwi deve apresentar-se inteiro, sem pedúnculo, são, firme, limpo, isento de umidade externa anormal e com um grau de maturação capaz de suportar satisfatoriamente o transporte, armazenamento e manipulação.

3.1.4. O lote de Kiwi que não atender aos requisitos de qualidade previstos nesta Norma será denominado como "Abaixo do Padrão", não podendo ser comercializado como tal para consumo "in natura", podendo no entanto, ser:

a) Rebeneficiado, desdobrado, recomposto, reembalado, reetiquetado e reclassificado, para efeito de enquadramento nesta Norma; ou
b) Destinado à industrialização.

3.1.5. Será "desclassificado" e proibida a comercialização de todo Kiwi que apresentar uma ou mais das características abaixo discriminadas:

a) Resíduos de substâncias nocivas à saúde, acima dos limites de tolerância admitidos pela legislação vigente;
b) Mau estado de conservação;
c) Sabor e/ou odor estranhos ao produto.

4. EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO

4.1. A embalagem deve ser seca, limpa, livre de qualquer matéria estranha, ser resistente, conferir proteção ao produto e possuir capacidade para conter no máximo 10 Kg de Kiwi, admitindo-se uma tolerância de até 8% (oito por cento) para mais e de 2% (dois por cento) para menos no peso indicado.

Também os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade, de forma a evitar danos aos Kiwis. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos e inodoros e as tintas e colas atóxicas.

5. MARCAÇÃO E ROTULAGEM

As embalagens deverão ser rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações:

- Denominação do produto;
- Variedade e/ou cultivar;
- Identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço);
- Número do registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura e do Abastecimento;
- Origem do produto;
- Classe ou calibre;
- Tipo ou categoria;
- Peso líquido e/ou número de frutos;
- Data do acondicionamento.

6. AMOSTRAGEM

A tomada de amostra no lote dar-se-á de acordo com a Tabela a seguir:

NÚMERO DE VOLUMES QUE COMPÕEM O LOTE	NÚMERO MÍNIMO DE VOLUMES A RETIRAR
01 a 50	01
51 a 100	03
101 a 300	04
301 a 500	05
mais de 500	06

6.1. Os volumes retirados comporão a amostra de trabalho, a qual deverá ser analisada na sua totalidade.

6.2. Após a análise, toda a amostra de trabalho será devolvida ao interessado.

6.3. O classificador não é obrigado a indenizar ou restituir os frutos porventura destruídos no ato da classificação.

6.4. A verificação da resistência de polpa e do teor de açúcar será realizada em no mínimo 5% dos frutos contidos na amostra de trabalho.

7. CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO

O Certificado de Classificação, quando solicitado, será emitido pelo Órgão Oficial de Classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento, de acordo com a legislação específica, devendo constar no mesmo todos os dados da Classificação.

7.1. A validade do Certificado de Classificação ou dos dados contidos na Nota Fiscal, será de 3 (três) dias, contados a partir da emissão do mesmo ou da mesma.

8. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E TRANSPORTE

Os Kiwis deverão ser embalados em locais cobertos, limpos, secos, ventilados, com dimensões de acordo com os volumes a serem acondicionados e de fácil higienização a fim de evitar efeitos prejudiciais para a qualidade e conservação dos mesmos.

8.1. Permite-se também a classificação e a embalagem no campo, desde que todos os requisitos qualitativos e quantitativos desta Norma sejam cumpridos.

8.2. O transporte deverá assegurar uma adequada conservação aos Kiwis.

9. FRAUDE

Será considerada fraude toda alteração dolosa de qualquer ordem ou natureza praticada na classificação, na embalagem, rotulagem, no acondicionamento e no transporte, bem como nos documentos de qualidade do produto, conforme legislação específica.

10. DISPOSIÇÕES GERAIS

É de competência exclusiva do Órgão Técnico do Ministério da Agricultura e do Abastecimento resolver os casos omissos porventura surgidos na utilização desta Norma.