

CODEx ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 6

CX/FFV 19/21/7-Add1
Original Languages Only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON FRESH FRUITS AND VEGETABLES

21st Session
Monterrey, Nuevo León, Mexico, 7 - 11 October 2019

COMMENTS ON DRAFT STANDARD FOR FRESH DATES

(Comments submitted by Algeria, Columbia, Cuba, European Union, Gambia, India, Iraq, Mexico, Peru, Somalia, Switzerland and USA)

BACKGROUND

This document compiles the comments on the draft standard for Fresh Dates at Step 3 of the Procedure, submitted through the Codex Online Commenting Systems (OCS). The comments are as shown in the Appendix.

The Online Commenting System (OCS) is an online tool that enables contact points to submit comments on draft texts in a standardised way thus providing more transparency and better management of comments on different Codex texts as requested through Circular Letters. Since its launching at CAC39 (2016), the OCS has been used for different Codex Committees.

EXPLANATORY NOTES ON THE APPENDIX

Structure of Comments

The Comments submitted have been presented in a table format, with each Table divided into the following two Columns as follows:

First Column – Provides the proposed changes made by contact points on the text, and is divided into general comments and comments specific to a paragraph.

Second Column – Provides its author and the rationale (explanation) of the comment. For general comments, only the author of the comment is included.

COMMENTS ON DRAFT STANDARD FOR FRESH DATES

General Comments	Members or observers
<p>The low moisture content suggested for the Tamar stage (10) is greatly appreciated and equitable because it allow to dispense justice to the semi dray and/or dry dates. We think it is an important achievement to regulate the exportation of a large number of local varieties whose dates belonging to these two classes, these dates being already in the international trade. In Algeria we have many varieties with low moisture content (up to 10) largely cultivated and exported with an important economic value.</p> <p>On the other hand, we should remember that applying the same standard of sizing (small, medium, large and extra-large) on semi-dry and/or dry dates as on semi-soft downgrades the first and favors the last.</p> <p>For this reason, we suggest to consider only the sizing by count for the semi-dry and/or dry dates; which is determined by the number of dates per package.</p> <p>Finally, the Algerian teamwork wishes to have a precise and clear definition of the term "fresh dates" and asks if the dates after soaking with water followed by evaporation and steaming are concerned by these standards.</p> <p>d 'autre part, il convient de rappeler que l 'application des mêmes critères (normes) de calibrage: (petit, moyen, grand et très grand) sur les dattes semi-sèches et /ou sèches que sur les demi-douces déclassé les premières et favorise les dernières.</p> <p>Pour cette raison, nous suggérons de ne considérer que le calibrage par nombre pour les dattes semi-sèches et /ou sèches; qui est déterminé par le nombre de dattes par paquet.</p> <p>Enfin, l 'équipe algérienne souhaite avoir une définition précise et claire de l 'expression "dattes fraîches" et demande si les dattes après trempage dans l 'eau suivies d 'une évaporation et d 'une cuisson à la vapeur sont concernées par ces normes.</p>	<p>Algeria</p>
<p>Cuba en principio apoya el documento elaborado por el Grupo de Trabajo y las recomendaciones propuestas por este grupo.</p>	<p>Cuba</p>
<p>The EUMS have concerns about the scope of the proposed draft standard for fresh dates and about the fact that it overlaps with Codex Standard for Dates (CXS 143-1985).</p> <p>Unlike figs or other fruits, in dates no drying process is applied. Dates are harvested tree-ripened and the fruits loose moisture during the ripening process. When fully ripe, the dates like the variety Deglet Nour, can stay on the tree up to two months or even longer without deteriorating. These dates are covered by CXS 143-1985.</p> <p>The proposed draft standard for fresh dates includes provisions for partially ripe (or "unripe") dates. Those dates are harvested very early, i.e. before they reach their full ripeness. From harvest to consumption, they must be cooled and the cool chain must not be interrupted, otherwise the fruit will deteriorate. The consistency of those dates is more woody and spongy with leathery or tough skin compared to tree-ripened dates, which have a smooth and creamy texture. If the intention is to develop a specific standard for those types, the title should read "standard for unripe or partially ripe dates" and not "standard for fresh dates".</p> <p>Furthermore, the scope of the proposed draft standard overlaps with CXS 143-1985 as regards dates at tamar stage which, with their moisture content of 10-25%, clearly fall within the scope CXS 143-1985.</p>	<p>European Union</p>
<p>we are agree with draft standard and we have no comments.</p>	<p>Iraq</p>
<p>Perú a través de la Comisión técnica del Codex de Frutas y Hortalizas Frescas, apoya el avance del anteproyecto de norma Codex para dátiles frescos en el trámite 4.</p>	<p>Peru</p>

Specific comments	Members or observers/Rational
TITLE	
DRAFT STANDARD FOR FRESH DATES	
1. SCOPE	
The purpose of the standard is to define the quality requirements for fresh at the export-control <u>dates</u> stage after preparation and packaging. However, if applied at stages following packaging, products may show in relation to the requirements of the standard:	Colombia Observación para el documento en inglés. Adicionar el nombre del producto cubierto por el documento en estudio. Además, retirar la referencia a la exportación, debido a que la norma también se podría exigir para el ingreso del producto a un país.
<u>this paragraph is considered definition of produce not Scope.</u> The purpose of the standard is to define the quality requirements for fresh at the export-control stage after preparation and packaging. However, if applied at stages following packaging, products may show in relation to the requirements of the standard:	Somalia
The purpose of the standard is to define the quality requirements for fresh <u>dates</u> at the export-control stage after preparation and packaging. However, if applied at stages following packaging, products may show in relation to the requirements of the standard:	Somalia
for fresh dates graded in classes other than the “Extra” Class, a slight deterioration due to their <u>ripeness stage</u> development and their tendency to perish.	Somalia
for fresh dates graded in classes other than the “Extra” Class, a slight deterioration due to their development <u>could make tender</u> and their tendency to perish.	Somalia
for fresh dates graded in classes other than the “Extra” Class, a slight deterioration due to their <u>maturity</u> development and their tendency to perish.	Somalia
The holder/seller of products may not display such products or offer them for sale, or deliver or market them in any manner other than in conformity with this standard. The holder/seller shall be responsible for observing such conformity.	Somalia This paragraph must be omitted
2. DEFINITION OF PRODUCE	
2. DEFINITION OF PRODUCE <u>1. Scope</u>	Somalia
Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de dátiles obtenidas de <i>Phoenix dactylifera</i> L., de la familia <i>Arecaceae</i> , que habrán de suministrarse frescos y enteros al consumidor en forma deshuesada después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los dátiles destinados a la elaboración industrial.	Mexico 2. Definición de producto Se menciona que se suministrarán frescos y ENTEROS al consumidor en forma DESHUESADA... No es clara esta definición. Se considera que deshuesados implica un PROCESO que sería materia de otra norma, y más aún, implicaría aspectos de sanidad al involucrar este tipo de procesamiento en el fruto de dátil. Para mayor claridad se recomienda que las formas de presentación se trasladen de la Sección 6.1 Uniformidad y se coloquen como el segundo párrafo de la Definición de Producto y se escriban de la siguiente manera: Definición de producto: Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de dátil (<i>Phoenix dactylifera</i> L. de la

	<p>familia Arecaceae), que se suministrarán frescas y enteras al consumidor después de la preparación y el envasado. Se excluyen los dátiles destinados a fines industriales.</p> <p>Se pueden presentar dátiles:</p> <ul style="list-style-type: none"> • en racimos (que consisten principalmente en el raquis y los tallos a los que se une la fruta de forma natural); • en tallos (tallos que se separan de los raquis y a los que la fruta se une naturalmente); • [Separado en fruta individual, dispuesto en capas o suelto en el paquete]. <p>Los tallos presentados en racimos o separados del raquis deben tener al menos 10 cm de longitud y llevar un promedio de 4 a 6 frutas por cada 10 cm de longitud.</p>
<p>This Standard applies to <u>whole unpitted fresh dates harvested from commercial varieties of Dates-Date Palm Trees (Phoenix dactylifera L. from Arecaceae family), to be supplied fresh-prepared and whole to the consumer packaged in unpitted form after preparation such a manner that preserves the quality and packaging integrity of the produce to make suitable for human consumption.</u> Dates intended for industrial purposes are excluded.</p>	Somalia
<p>This Standard applies to commercial varieties of Dates (<i>Phoenix dactylifera</i> L. from Arecaceae family), to be supplied fresh and whole to the consumer in unpitted form after preparation and packaging. Dates intended for industrial purposes are excluded.</p> <p><u>Dates may be presented:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>in clusters (consisting mainly of the rachis and the stems to which the fruit is attached naturally);</u> • <u>in stems (stems which are separated from the rachis and to which the fruit is attached naturally); and</u> • <u>[Separated in individual fruit, arranged in layers, or loose in the package].</u> <p><u>Stems presented in clusters or separated from the rachis must be at least 10 cm in length and carry an average of four–six fruits per 10 cm of length.</u></p>	USA For clarity purposes, the forms of presentation or styles of dates should be moved from Section 6.1 Uniformity and placed as the second paragraph of the Definition of Produce as follows:
3. PROVISIONS CONCERNING QUALITY	
3.1 Minimum Requirements	
<p>estar exentos de parásitos vivos¹, huevos de insectos y ácaros, incluida la presencia de insectos o ácaros muertos, sus residuos o sus excrementos;</p>	Mexico Este concepto ya está implícito en la viñeta 5, "Prácticamente libre de daños por plagas". El daño por plagas se define como: "Daño físico o detracción en la apariencia del producto causado por plagas (insectos, mamíferos, aves, etc.) alimentándose/royendo, o insectos que viven en o dentro de la fruta; o la presencia de plagas muertas en cualquier etapa de desarrollo".
<p>free from living pests⁴ and ,insect and mites eggs including the presence of dead insects and mites, their debris or excreta;</p>	Somalia
<p>free from living pests¹, insect and mites eggs including the presence of dead insects and mites, their debris or excreta;</p>	USA Bullet 4 and 5- The second phrase of bullet 4 which reads "insect and mites eggs including the presence of dead insects and mites, their debris or excreta", is implied in bullet 5, "Practically free of pest damage". Pest damage is defined as: "Physical injury to, or detracting in appearance of the product caused by pest (insects, mammals, birds etc.) feeding/gnawing, or insects living on or in the FF&V; or

	the presence of dead pest at any stage of development”. Hence the second phrase of the bullet 4 should be deleted
estar prácticamente exentos de crecimiento fúngico;	Mexico el crecimiento de hongos está implícito en la viñeta 2. No hay correlación entre este requisito mínimo y la Tabla de tolerancias para defectos permitidos.
free from fungal growth;	USA Bullet 6- “free from fungal growth”. There is no correlation between this minimum requirement and the Table of Tolerances for defects allowed. Moreover, fungal growth this implied in the second bullet “sound”, therefore its deletion is recommended
estar exentos de macas, es decir, arañazos, alteración del color o quemaduras del sol o “nariz negra” (oscurecimiento perceptible de la parte superior, acompañado generalmente por grietas o rajaduras significativas de la carne) o manchas laterales (manchas muy oscuras que se extienden a la carne) o anomalías análogas en la superficie, que afectan a una superficie total superior a 7 mm de la superficie del frutesimilares;	Colombia En la novena viñeta retirar la magnitud indicada del defecto, debido a que esta información se incluye en el numeral 3 Clasificación y se expresa como porcentaje.
estar exentos de macas, es decir, arañazos, alteración del color o quemaduras del sol o “nariz negra” (oscurecimiento perceptible de la parte superior, acompañado generalmente por grietas o rajaduras significativas de la carne) o manchas laterales (manchas muy oscuras que se extienden a la carne) o anomalías análogas en la superficie, que afectan a una superficie total superior a 7 mm de los límites <u>indicados según la superficie del fruto categoría correspondiente</u>	Mexico este apartado varía la proporción o porcentaje de dichos defectos en la superficie total del fruto en cada categoría en la clasificación que esta norma establece.
3.1.1 Minimum Maturity Requirements	
3.1.1 Exigences minimum de maturité <u>Les intervalles de teneur en humidité doivent être définis avec précision «26 à 29 et 46 à 49 ne sont pas pris en compte»</u> Exemple: les dates dont la teneur en humidité est de 27 au 47 ne peuvent pas être classées selon ces intervalles.	Algeria
3.1.1 Requisitos mínimos de madurez <u>3.1.1 Requisitos mínimos de madurez</u> ... <u>50-85 % para el estado khalal</u> <u>30 – 45 % para el estado rutab, y</u> <u>10 – 25% y menor para el estado tamar</u> <u>Nota:</u> <u>Khalal o basser: ...</u> <u>Rutap: ...</u> <u>Tamar: ...</u>	Colombia Se propone llevar las notas del pie de página al lugar en donde se mencionan las categorías por contenido de humedad, para facilidad del lector del documento.
3.1.1 Requisitos mínimos de madurez	Mexico Se recomienda que CCFFV evalúe si todas las variedades de dátiles en la etapa de

	<p>tamar se consideran "frescas" cuando el contenido de humedad indicado (10-25%) es más bajo que el de las fechas secas.</p> <p>En el proyecto de norma propuesta del Codex para dátiles frescos el contenido de humedad del 10-25% en la etapa de tamar es menor que el contenido de humedad del 26.0% para las variedades de azúcar de caña de las fechas secas en las siguientes normas específicas en el comercio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Norma del Codex para Fechas Secas (CODEX STAN 143-1985), - Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa (CEPE) DDP-08 de 2015
Dates fruits must be sufficiently developed and have reached an appropriate degree of development and ripeness according to the species.	Algeria We suggest to replace species by Varieties or Cultivars
Dates shall have a moisture content not exceeding 85%, in accordance with criteria to the variety and stage of harvest/or commercial type and the area in which they are grown. Moisture content should not exceed be :	India
50-85% for khalal ² stage;	Algeria The moisture content intervals must be precisely defined (26 to 29 and 46 to 49 are not considered. Example: The dates whose Moisture content value is 27 or 47 cannot be categorized according to these intervals. We propose: Moisture content should not exceed: 46-85 for khalal stage, 28-45 for rutab stage; and 10-27 and less for tamar stage
50-85% au stade khalal! Nous proposons : la teneur en humidité ne doit pas dépasser:² - 46-85 pour le stade khalal; - 28-45 pour le stade rutab; et - 10-27 et moins pour le stade tamar;	Algeria
50-85% para la fase khalal ² ;	Colombia Se propone llevar las notas del pie de página al lugar en donde se mencionan las categorías por contenido de humedad, para facilidad del lector del documento
10-25% et moins au stade tamar ⁴ . <u>la faible teneur en humidité suggérée pour le stade Tamar "10" est grandement appréciée et équitable car elle permet de rendre justice aux dattes semi-sèches et/ou sèches. Nous pensons qu'il est important de réglementer l'exportation d'un grand nombre de variétés locales dont les dates appartiennent à ces deux classes, ces dates faisant déjà l'objet d'échanges internationaux. En Algérie, nous avons beaucoup de variétés à faible teneur en humidité (jusqu'à 10) largement cultivées et exportées avec une valeur économique importante.</u>	Algeria
10-25% and less for tamar ⁴ stage.	India editorial
10-25% and less for tamar⁴ stage.	USA The moisture content of 10-25% for fresh dates at the tamar stage in the draft Codex

	standard for fresh dates is lower than the moisture content in the three most widely used dried dates standards of Codex- (CODEX STAN 143-1985), UNECE DDP-08 of 2015 and the United States of 26.0 per cent for cane sugar varieties The CCFFV needs to evaluate and decide if all date varieties at the tamar stage are considered as “fresh” and justify how a fresh fruit can have a lower moisture content than the same fruit in its dried state.
3.2.1 Extra Class	
Dates in this class must be of superior quality quality and they must be characteristics of the variety and/or commercial type. They must be free from defects, with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.	Switzerland
4. PROVISIONS CONCERNING SIZING	
Dates may be sized by count or weight of the fruit or in accordance with existing trading practices. When sized in accordance with existing trade practice, the package must be labelled with the count or size and method used. The following table may be used on an optional basis. A. When sized by count, size is determined by the number of individual cultivar-fruit cultivar-fruit per package.	Gambia
A. When sized by count, size is determined by the number of individual cultivar per package.	Algeria We suggest replacing cultivar by dates
A. When sized by count, size is determined by the number of individual cultivar per package.	Colombia En la tabla en Number of dates per 500gm, sugerimos corregir la abreviatura de las unidades debido a que lo correcto es g. En la tabla no se da la opción de generar la observación.
<u>Il convient de rappeler que l'application des mêmes critères (normes) de calibrage: (petit, moyen, grand et très grand) sur les dattes semi-sèches et /ou sèches sur les demi-douces déclassé les premières et favorise les dernières.</u> <u>Pour cette raison, nous suggérons de ne considérer que le calibrage par nombre pour les dattes semi-sèches et /ou sèches ; qui est déterminé par le nombre de dattes par emballage</u>	Algeria
5. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES	
5.1 QUALITY TOLERANCES	
At all marketing stages, tolerances in respect of quality shall be allowed in each lot for produce not satisfying the requirements of the class indicated. Produce that fail conformity assessment, may be allowed to be resorted and brought into conformity in accordance with the relevant provisions in the <i>Guidelines for Food Import Control System</i> (CXG 47-2003).	Algeria Loose dates among stems or clusters : increase the percentages for the last two categories: ClassI:15 ClassII: 18
À toutes les étapes de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits pour lesquels l'évaluation de conformité est refusée peuvent être autorisés à être calibrés/classés à nouveau et mis en conformité selon les dispositions	Algeria

<p>pertinentes des <i>Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires</i> (CXG 47-2003)–<u> </u> <u>Pour les dates détachées des branchettes ou de régime "2.c" nous proposons d'augmenter les pourcentages pour les deux dernières catégories:</u> Catégorie I: 15 Catégorie II: 18</p>	
<p>En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y poner en conformidad de acuerdo con las disposiciones pertinentes de las <i>Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos</i> (CXG 47-2003).</p>	<p>Colombia Viñeta (D) Impurezas minerales g/kg de la tabla Incluir cuáles son estas impurezas, porque esta información es importante para quien realice los análisis.</p>
<p>En todas las etapas de la comercialización, se permitirán tolerancias de calidad en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumpla con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar (calibrar) y poner en conformidad de acuerdo con las disposiciones pertinentes de las <i>Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos</i> (CXG 47-2003).</p>	<p>Colombia Comentario para la viñeta acidez/podredumbre/moho, de la tabla. No es conveniente incluir el texto tachado debido a las implicaciones que tiene comercializar productos con pudrición o con moho. Desde el punto de vista fitosanitario, ni desde cualquier otro punto de vista, los productos no se deberían comercializar podridos o enmohecidos, si esto ocurre es por prácticas de manejo poscosecha inadecuadas. Es claro que por tratarse de productos frescos, estos pueden sufrir daños que induzcan a su deterioro, sin embargo la aceptación o no de estos daños forma parte de los acuerdos cliente – proveedor, lo cual no puede definirse en una norma de calidad y por su puesto la pudrición o el moho tampoco debería ser parte de los requisitos de una norma de calidad e inocuidad. En caso de conservarse estos defectos en la tabla, la tolerancia debería ser cero.</p>
<p>6. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION</p>	
<p>6.1 Uniformity</p>	
<p>Dates may be presented:</p>	<p>USA For clarity purposes, the forms of presentation or styles of dates should be moved from Section 6.1 Uniformity and placed as the second paragraph of the Definition of Produce as follows:</p>
<p>in clusters (consisting mainly of the rachis and the stems to which the fruit is attached naturally);</p>	<p>USA</p>
<p>in stems (stems which are separated from the rachis and to which the fruit is attached naturally); and</p>	<p>USA</p>
<p>[Separated in individual fruit, arranged in layers, or loose in the package].</p>	<p>USA</p>
<p>Stems presented in clusters or separated from the rachis must be at least 10 cm in length and carry an average of four six fruits per 10 cm of length.</p>	<p>USA</p>
<p>6.2 Packaging</p>	
<p>6.2 PACKAGING</p>	<p>Algeria A question raised: is vacuum packaging considered ?</p>

6.2 CONDITIONNEMENT <u>Une question soulevée: les emballages sous-vide sont-ils pris en compte?</u>	Algeria
7.2.2 Nature of Produce	
7.2.2 Nom du produit <u>Nous suggérons d'ajouter "semi-sec" ou "semi-mou"et/ou " sec" selon la cohérence des dates sur l'emballage .Comme une description obligatoire.</u>	Algeria
Name of the produce "Dates".	Algeria In the same context, we suggest to add" semi dry" or "semi-soft" and/or "dry" according to the dates consistence on the package in7.2.2 Nature of produce.As a mandatory description.
7.2.4 Commercial Specifications	
7.2.4 Commercial Specifications	Algeria The date harvesting stage should be indicated: Khelal, Routab or Tamr.This would make the necessary arrangements during the export operation to avoid any possible deterioration of the product.
7.2.4 Caractéristiques commerciales <u>L'année de récolte doit être indiquée : Khelal ,Routab ou Tamr. Cela permettrait de prendre les dispositions nécessaires lors de l'exportation pour éviter toute détérioration possible du produit.</u>	Algeria
<u>Size (if sized);Size</u>	Colombia Debido a que en todos los casos se puede determinar el calibre, se debería retirar el texto entre paréntesis.
<u>Fruit and seed length and width, pulp weight /fruit weight ratio, fruit shape (oval, round, elongated), Epicarp (goffered, smooth, wrinkled) and color of the fruit (optional).</u>	Gambia
8. Food Additives	
Para los dátiles, los aditivos que figuran en los cuadros 1 y 2 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-2017) en las categorías de alimento 04.1.1.1 (frutas frescas no tratadas) y 04.1.1.2 (frutas frescas tratadas en la superficie) se pueden utilizar en los alimentos que cumplen la Norma.	Mexico Además de la corrección ortográfica a la palabra "ADITIVOS", en la versión en español, se estima conveniente agregar la mención de la dosis máxima de dichos aditivos, e incluso se puede remitir a otra norma para tal efecto.
Food additives used in <u>accordance</u> with Tables 1 and 2 of the <i>General Standard for Food Additives</i> (CXS 192-2017) in food categories 04.1.1.1 (Untreated fresh fruit) and 04.1.1.2 (Surface-treated fresh fruit) are acceptable for use in foods conforming to this standard.	Switzerland