

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 7 del programa

CX/FFV 17/20/8
Julio de 2017

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

20.ª reunión

Kampala (Uganda), 2-6 de octubre de 2017

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA DÁTILES FRESCOS

(Preparado por el grupo de trabajo electrónico dirigido por la India)

Los miembros y observadores del Codex que deseen presentar observaciones en el trámite 3 sobre este proyecto deberán hacerlo como se indica en la circular CL 2017/16-FFV, disponible en la página web del Codex, en la Sección de las circulares de 2017: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/es/>. Se aceptarán únicamente las observaciones presentadas a través del sistema de comentarios en línea dentro del plazo establecido en la circular.

ANTECEDENTES

1. En la 19.ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV), celebrada en Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero (México), del 5 al 9 de octubre de 2015, la India presentó una propuesta de un nuevo trabajo sobre una norma para dátiles frescos y el Comité convino en establecer un grupo de trabajo electrónico (GTe) sobre dátiles frescos, dirigido por la India¹.
2. En su 39.º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) acordó iniciar un nuevo trabajo sobre la norma para dátiles frescos y señaló asimismo que se definieran el ámbito de aplicación y otras cuestiones técnicas, y alentó a los países interesados a participar activamente en la elaboración de la norma².
3. Se designó a ocho miembros para participar en la labor de este GTe. La lista de participantes en el GTe figura en el Apéndice II. El GTe comenzó su labor distribuyendo el primer borrador del proyecto de norma para dátiles frescos el 25 de noviembre de 2016. El segundo proyecto revisado se distribuyó el 9 de mayo de 2017.
4. El proyecto se ha revisado y ultimado a la luz de las observaciones recibidas de las dos rondas de consultas y ahora se presenta para recabar observaciones de los miembros y observadores del Codex.

Deliberaciones del Grupo de trabajo

5. Sobre la base de las observaciones y sugerencias recibidas de los miembros del GTe, se han introducido las principales enmiendas relativas a los requisitos mínimos, la clasificación y las tolerancias de calidad en el proyecto, que se presenta al CCFFV en su 20.ª reunión.
6. Las modificaciones y los temas principales de debate fueron los siguientes:
 - i) Dos miembros propusieron cambios respecto al ámbito de aplicación. No obstante, el ámbito de aplicación se ha armonizado con el modelo de anteproyectos de normas del Codex para frutas y hortalizas frescas. Además, en esta Sección se definen la naturaleza, la finalidad y el ámbito de aplicación de la norma, y parece ser esencial. Por lo tanto, se propone no modificar esta Sección.
 - ii) Un miembro propuso que se incluyeran las diferentes características de variedades de dátiles tales como Barhee, Mazafati, Shahani, Kabkab, Khasi y Khasoei, entre otras. No obstante, el proyecto de norma es aplicable a los dátiles frescos, esto es, no se trata de una variedad sino de una fase

¹ REP16/FFV, párrs. 84-90.

² REP16/CAC, párr. 96.

- fisiológica del dátil. Además, la definición del producto incluye todas las variedades comerciales y estas fases serían aplicables a todas las variedades. También señaló que el proyecto de norma no incluía características de ninguna variedad, excepto el contenido de humedad.
- iii) Las disposiciones relativas a los requisitos mínimos se han revisado según el modelo de proyectos de normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, que parece apropiado, y se ha integrado en consecuencia.
 - iv) Algunos miembros expresaron la opinión de incluir también, dentro de los requisitos mínimos para cada clase de fruto, un porcentaje máximo (%) de frutos con defectos en la epidermis.
 - v) Algunos Miembros manifestaron preocupaciones con respecto al peso mínimo de los dátiles. Se destacó que algunas variedades de dátiles tenían un peso mínimo inferior a lo propuesto en el proyecto de norma. Se revisaron en consecuencia las disposiciones relativas al calibrado para incluir también variedades de poco peso.
 - vi) Se propone que se presenten todas las tolerancias de calidad en forma de cuadro para que el texto sea más sencillo y conciso, y que se sustituya el anterior relativo a las tolerancias de calidad.
 - vii) Un miembro se mostró partidario de excluir la fase tamar del proyecto de norma, puesto que es una fase semiseca. Se observó que el proyecto era para los dátiles frescos, es decir, para una fase del desarrollo fisiológico. La fase tamar también era una de las fases en las que el producto se consumía fresco. Por lo tanto, se propone no excluir la fase tamar únicamente debido a su bajo contenido de humedad.

Recomendación

7. Se invita al CCFFV a:

- i) tomar nota del informe del GTe;
- ii) considerar el proyecto de norma para dátiles frescos (Apéndice I).

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS DÁTILES FRESCOS
(Para observaciones en el Trámite 3 a través de <https://ocs.codexalimentarius.org/>)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para los dátiles frescos en el punto de exportación después de su acondicionamiento y envasado. Sin embargo, si la Norma se aplica en las etapas sucesivas al acondicionamiento, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia;
- para los productos clasificados en categorías que no sean la Categoría "Extra", un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

El titular/vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto u ofrecerlo para su venta o entregarlo o comercializarlo de ninguna forma más que de conformidad con la presente Norma. El titular/vendedor será responsable del cumplimiento de dicha Norma.

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de dátiles (*Phoenix dactylifera* L. de la familia *Arecaceae*), que habrán de suministrarse frescos y enteros al consumidor, deshuesados o con el hueso, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen otras formas de presentación, tales como en trozos, en puré o desecados, o los dátiles para fines industriales.

3. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

3.1 REQUISITOS MÍNIMOS

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los dátiles frescos deben:

- estar intactos;
- estar sanos;
- tener un aspecto fresco; se excluyen los dátiles afectados por magullamiento, exponiendo el hueso en medida tal que menoscabe el aspecto del dátil;
- estar limpios y prácticamente exentos/as de cualquier materia extraña visible;
- f estar exentos de parásitos vivos, huevos de insectos y ácaros;
- estar exentos de daños causados por plagas, incluida la presencia de insectos muertos, restos de insectos o sus excrementos;
- estar exentos de filamentos mohosos;
- estar exentos de fermentación;
- estar exentos de frutos inmaduros, es decir, frutos de poco peso, con inhibición del crecimiento o con una textura claramente gomosa;
- estar exentos de frutos no polinizados, según muestra la inhibición del crecimiento, las características de inmadurez y la ausencia de hueso naturalmente;
- estar exentos de macas, es decir, arañazos, alteración del color, 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 fruto.
- estar exentos de humedad externa anormal;
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.

3.1.1 El desarrollo y condición de los dátiles frescos deben ser tales que les permitan:

- soportar el transporte y la manipulación; y
- llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

3.1.2 Requisitos de madurez

Los dátiles frescos deben haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y/o madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y/o tipo comercial, el tiempo de cosecha y la zona en que se producen. Los dátiles deben tener un contenido de humedad no mayor del 65. El contenido de humedad oscila entre el 45 % y el 65 % para la fase khalal¹ (parcialmente maduros); entre el 30 % y el 45 % para la fase rutab² (maduros) y menos del 26 % al 30 % para la fase tamar³ (semisecos).

3.2 CLASIFICACIÓN

Los dátiles frescos se clasifican en tres categorías según se definen a continuación:

3.2.1 Categoría "Extra"

Los dátiles de esta categoría deben ser de calidad superior, bien desarrollados y característicos de la variedad <y/o tipo comercial. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

3.2.2 Categoría I

Los dátiles de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos/as de la variedad y/o tipo comercial.

Podrán permitirse sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- Un defecto leve/ligero de forma y de coloración;
- Defectos ligeros de la piel/cáscara, tales como arañazos y macas que no superen el 5 % de la superficie total de un fruto individual respecto al 5 %, como máximo, de los frutos.
- En ningún caso los defectos deben afectar a la polpa del producto

3.2.3 Categoría II

Esta categoría comprende no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero satisfacen los requisitos mínimos especificados en la sección 2.1.

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los dátiles conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación:

- Defectos de forma y de coloración;
- Defectos de la piel/cáscara such as scratches, scars, scrapes, bruises and blemishes shall not exceed 10% of the total surface area of an individual fruit for maximum 10% of the fruits.

En ningún caso los defectos deben afectar a la polpa del producto.

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Los dátiles pueden ser clasificados (calibrados) por conteo (número de frutos por envase) o peso. Cuando se clasifican (calibran) de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta debe indicar el calibre (tamaño) y el método utilizado.

A. Cuando se clasifican (calibran) por conteo, el calibre (tamaño) se determina por el número de frutos por envase.

a) Dátiles deshuesados

| Calibre | Número de dátiles cada 500 g |
|----------|------------------------------|
| Pequeñas | >100 |
| Medias | 80 - 100 |
| Grandes | <80 |

¹ Fase khalal de dátiles (parcialmente maduros) que se consumen frescos.

² Fase rutab de dátiles (plenamente maduros) que se consumen frescos.

³ Fase tamar de dátiles (semisecos) que se consumen frescos.

(a) Dátiles con hueso

| | |
|----------|------------------------------|
| Calibre | Número de dátiles cada 500 g |
| Pequeñas | >110 |
| Medias | 90 - 110 |
| Grandes | < 90 |

B. Cuando se clasifican (calibran) por peso, el calibre (tamaño) se determina en base al peso de cada fruto. El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa.

a) Cuando se clasifican (calibran) por peso

| | |
|---------------------|-------------------|
| Dátiles deshuesados | Dátiles con hueso |
| 2,5-7,75 gm | < 4,00 gm |

Huesos (carozos): No más de dos huesos o cuatro trozos de hueso por 100 dátiles (en dátiles con hueso)

b) Cuando están clasificados:

| Categoría | Denominación | Peso de cada fruto unitario en el envase | Descripción |
|-----------|----------------|--|--|
| A | Gigante | > 20 g | No presentarán macas ni separación de la epidermis y no se habrán secado |
| B | Grande | 15-20g | No presentarán macas ni separación de la epidermis y no se habrán secado |
| C | Fantasia extra | 10-15g | Presencia de pequeñas macas; se envasan juntos todos los tamaños |
| D | Fantasia | 5-10g | Presencia de leve secado y separación de la epidermis; se envasan juntos todos los tamaños |
| E | Pequeño | < 5g | Presencia de leve secado y separación de la epidermis; se envasan juntos todos los tamaños |

5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

Se permitirán tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada.

5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

| Defectos permitidos | Categoría "Extra" | Categoría I | Categoría II |
|--|-------------------|-------------|--------------|
| Tolerancias total de las cuales no más de | 5 | 10 | 15 |
| - tierra | 0.25 | 1 | 1 |
| - No desarrollados apropiadamente | 1 | 2 | 4 |
| - Daños causados por plagas | 3 | 8 | 12 |
| - macas/alteración de color | 3 | 5 | 7 |
| - agrios / podredumbre / mohosos | 0 | 1 | 1 |
| - insectos vivos | 0 | 0 | 0 |
| Fuera de calibre | 5 | 5 | 5 |
| Otras variedades | 2 | 2 | 2 |
| Dátiles sueltos entre pedúnculos o racimos | 10 | 10 | 10 |

6. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

6.1 HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por los dátiles del mismo origen, calidad y calibre < (en caso que el producto esté clasificado por calibres) >. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido. Los dátiles deberán presentarse en bolsas o envases sólidos. Todos los envases de venta dentro de cada paquete deberán tener el mismo peso.

Los dátiles pueden presentarse:

- en racimos (compuestos principalmente por raquis y pedúnculos a los que el fruto se adhiere naturalmente)
- en pedúnculos (pedúnculos separados del raquis y a los que el fruto se adhiere naturalmente)
- separados en frutos individuales, dispuestos en capas o sueltos en el envase.

Los pedúnculos presentados en racimos o separados del raquis deberán medir como mínimo 10 cm de longitud y tener en promedio entre cuatro y seis frutos por cada 10 cm de longitud.

Cuando los dátiles se presenten en pedúnculos o racimos, puede haber como máximo un 10 % de dátiles sueltos.

Los extremos de los pedúnculos deberán recortarse con un corte limpio.

6.2 ENVASADO

Los dátiles deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben estar limpios y ser de calidad alimentaria tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Los dátiles deben disponerse en envases que se ajusten al *Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas* (CAC/RCP 44-1995).

6.2.1 Descripción de los envases

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los dátiles. Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

7. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO O ETIQUETADO

7.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR

Además de los requisitos de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Pre-ensados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1.1 Naturaleza del producto

Cada envase destinado a la venta al consumidor <(o lote, para productos presentados a granel en el medio de transporte)> debe etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad y/o tipo comercial.

7.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cada envase debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible, e indeleble y visibles desde el exterior, o bien impresas en el propio envase o en una etiqueta fijada en el cierre (si las etiquetas son colocadas dentro de los envases (mallas), esto se haría de tal modo que las indicaciones relativas al marcado se puedan leer desde el exterior), o bien en los documentos que acompañan el envío y fijado de forma visible en el interior del medio de transporte.

7.2.1 Identificación

Nombre y dirección del exportador, envasador y/o expedidor. Código de identificación (facultativo)⁴

⁴ La legislación nacional de algunos países requiere una declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en caso de que se utilice una marca en clave, habrá de consignarse muy cerca de ella la referencia al "envasador y/o expedidor" (o a las siglas correspondientes).

7.2.2 Naturaleza del Producto

Nombre del producto "Dátiles" si el contenido no es visible desde el exterior.

Nombre de la variedad y/o tipo comercial (facultativo) .

"Con hueso", cuando proceda.

7.2.3 Origen del Producto

País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

7.2.4 Especificaciones Comerciales

- Categoría
- Calibre (tamaño) (en caso que el producto esté clasificado por calibres)
- Campaña agrícola (opcional).

7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

8. CONTAMINANTES

- 8.1 El producto regulado por esta Norma debe cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto y cuando no hay LMRs del Codex pertinentes, la identificación de los LMRs del país de destino es una alternativa.
- 8.2 El producto regulado por esta Norma debe cumplir con la Norma General para los contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (CODEX STAN 193-1995).

9. HIGIENE

- 9.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas (CAC/RCP 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.
- 9.2 El producto debe ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios y Directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos relativos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

LIST OF PARTICIPANTS

Chaired by Dr. Suresh Kumar Malhotra
Agriculture Commissioner
Ministry of Agriculture and Farmer's Welfare, India
agricommissioner@gmail.com

| S.No. | Country | Name of the member and contact details |
|-------|-------------------------|---|
| 1 | Argentina | Silvia Santos SENASA Email : ssantos@senasa.gov.ar ; codex@magyp.gob.ar |
| 2 | Brazil | André Luiz Oliveira Position: Inspector Organization: Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply, Email : andre.oliveira@agricultura.gov.br |
| 3 | Iran | 1. Dr Ahmad Mostaan Member of the Scientific Research Institute of palm and tropical fruits Country, Iran Mobile:+98-916-303-7652 Email: ahmadmostaan@yahoo.com 2- Mr. Aziz Torahi Member of the Scientific Research Institute of palm and tropical fruits Country, Iran Mobile:+98-916-603-3083 Email: aziztorahi@yahoo.com 3- Mr. Arash Alavi Member of Iran dates association, Iran Mobile:+98-912-813-9878 Email: Aurash.alavi@gmail.com 4- Mrs. Naghmeh Azizi Head of standard and regulations, Ministry of Jihad/Agriculture, Iran Mobile:+98-912-324-8003 Email: naghmehazizi@yahoo.com 5- Mrs. Nadia Ahmadi Secretary of CCFV in Iran, Standard Research Institute Standard Square, Karaj, Iran Mobile: +98-912-1938143 Email: nady.ahmadi@yahoo.com |
| 4 | Kingdom of Saudi Arabia | 1. Mohammad J. AL-Ghamdi, Head of Codex National Committee Section, Kingdom of Saudi arabia Email: MJGhamdi@sFDA.gov.sa 2. Abdulaziz S. AL Rabeah, Senior Food Specialist, Kingdom of Saudi arabia Email: : ASRABEAH@sFDA.gov.sa |
| 5 | Republic of Korea | JEE HWA HONG National Agricultural Products Quality Management Service Email : hongjh19@korea.kr |

| | | |
|----|---------|--|
| 6 | Spain | María de Armas Jaraquemada Jefe de Servicio de Asistencia Técnica. Ministerio de Economía y Competitividad Email: marmas@comercio.mineco.es |
| 7 | Tunisia | Issam KRID Ing. Assistant manager of processing of products of plant origin – Direction of food industries (Ministry of Industry and Trade) Email : kridissam@yahoo.fr |
| 8 | USA | Dorian A. LaFond International Standards Coordinator AMS Specialty Crops Program Specialty Crops Inspection Division Email : Dorian.LaFond@ams.usda.gov |
| 9 | USA | Dr David Ingram OFS, CFSAN, FDA 5100 Paint Branch Parkway College Park, MD United States of America Email : David.Ingram@fda.hhs.gov |
| 10 | USA | Kenneth Lowery U.S. Codex Office 1400 Independence Avenue Room 4861- South Building Washington DC United States of America Email: Kenneth.lowery@fsis.usda.gov |