

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**Tema 6 del programa**

**CX/FFV 19/21/7**

**Julio de 2019**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

**21.ª reunión**

#### **ANTEPROYECTO DE NORMA PARA LOS DÁTILES FRESCOS**

Preparado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por la India y copresidido por la Arabia Saudita

Los miembros y observadores del Codex que deseen presentar observaciones en el trámite 3 sobre el proyecto deberán hacerlo según las instrucciones indicadas en la circular CL 2019/64-FFV, que puede encontrarse en la página web del Codex, en la Sección de las circulares de 2019:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/en/>

#### **ANTECEDENTES**

1. En la 19.ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV19), 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<sup>1</sup> y el Comité convino en establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) presidido por la India, decisión que respaldó la Comisión del Codex Alimentarius en su 39.ª sesión<sup>2</sup> (CAC39).
2. El proyecto se revisó a la luz de las observaciones recibidas y se presentó en la 20.ª reunión del Comité (2017) para su consideración. En dicha reunión, el CCFFV señaló que seguía siendo necesario revisar el anteproyecto de norma a fin de abordar las inquietudes planteadas y acordó establecer un GTe, presidido por la India y copresidido por la Arabia Saudita<sup>3</sup>.

#### **TÉRMINOS DE REFERENCIA**

3. En la 20.ª reunión, el Comité acordó establecer un GTe, presidido por la India y copresidido por la Arabia Saudita y que trabajaría en inglés, para examinar las respuestas a la solicitud de observaciones presentadas en el trámite 3; y revisar el anteproyecto de norma para su consideración en la próxima reunión del Comité.

#### **PARTICIPACIÓN Y METODOLOGÍA**

4. Un total de veinticuatro participantes (tanto a través de la plataforma en línea del GTe como mediante correos electrónicos) se registró para formar parte del GTe. La lista de participantes figura en el Apéndice II. Se llevaron a cabo dos rondas de consulta para elaborar la versión revisada del anteproyecto. El GTe comenzó su labor con la distribución del primer proyecto entre los miembros del GTe para invitarlos a presentar las observaciones adjuntas al informe de su 20.ª reunión.
5. En respuesta, dos Estados miembros presentaron observaciones (Marruecos y Argelia), mismas que fueron analizadas y el proyecto se modificó en consecuencia.
6. Durante la segunda ronda de consulta, se pidió a los miembros del GTe que presentaran observaciones a la segunda versión revisada del anteproyecto de norma junto con las siguientes cuestiones importantes que presentó un miembro en la primera ronda de consulta:
  - i. Inclusión de criterios relacionados con su composición bioquímica, a saber: contenido de acidez, azúcar total y sacarosa en los requisitos de calidad. En caso afirmativo, favor de proponer límites.

<sup>1</sup> REP16/FFV párr. 96

<sup>2</sup> REP16/CAC párr. 97

<sup>3</sup> REP18/FFV párrs. 68(ii) y (iii)

- ii. Inclusión de la relación peso/peso de semilla del dátil. En caso afirmativo, favor de proponer los límites y el lugar apropiado para insertar esta información en el proyecto.
  - iii. Inclusión de la disposición de rango de color por cultivar. En caso afirmativo, favor de proponer los límites y el lugar apropiado para insertar esta información en el proyecto.
  - iv. Inclusión de criterios o descriptores usados para la variedad y/o la verificación de tipo comercial. En caso afirmativo, favor de proporcionar el texto y el lugar apropiado para su inserción en el proyecto.
7. Cuatro Estados miembros presentaron observaciones (Argelia, Irán, México y Marruecos), mismas que consideró el GTe. La versión final revisada que se adjunta al presente se preparó tras incorporar cambios, según fue necesario.

## **DEBATES Y CONCLUSIÓN**

8. Sobre la base de las observaciones y las sugerencias recibidas de los miembros del GTe, se hicieron modificaciones relativas a los requisitos mínimos, la clasificación y las tolerancias de calidad al proyecto presentado en la 20.<sup>a</sup> reunión del Comité. El cambio y los puntos de debate principales y consiguientes modificaciones al proyecto de norma incluyen los siguientes:

9. Un miembro mencionó que el documento no incluye la VARIEDAD MEDJOOOL y propuso incorporarla también.

10. Existen cientos de cultivares de palma datilera en todo el mundo. Por lo tanto, será impráctico incluir todos los cultivares por nombre en esta norma y cabe mencionar que esta norma abarca todas las variedades comerciales de la palma datilera.

11. Un miembro sugirió que los componentes bioquímicos de los dátiles; es decir, contenido de agua, acidez, azúcar total y sacarosa están interrelacionados y afectan directamente el transporte de los dátiles, cuestión que debería atenderse.

12. Se tomó nota del concepto de humedad interrelacionada, contenido de azúcar y acidez, así como su efecto en la calidad de los dátiles, mismo que se abordó mediante la especificación de contenido de humedad para cada etapa de la palma datilera considerando el hecho de que el contenido de humedad es el factor principal.

13. Un miembro respondió que la cuestión relativa a la inclusión de la relación peso/peso de semilla del dátil podía debatirse en algunos casos específicos de dátiles secos, que no se abordan en este documento. Sin embargo, el exportador/vendedor del producto puede agregar esta característica en los documentos que acompañan el envío para verificación si es necesario.

14. En esta norma, puede que no sea apropiado abordar la relación peso/peso de semilla del fruto, debido a que los dátiles deshuesados no están cubiertos según la definición del producto. Sin embargo, como se propuso, el exportador/titular/vendedor del producto puede añadirla en los documentos que acompañan el envío para verificación si es necesario. Por ende, el GTe propuso incluirla como un requisito adicional en la sección 7.2.4 relacionada con la "Identificación comercial".

15. Un miembro propuso que el color, que es uno de los criterios de calidad más importantes, es una característica varietal, pero que también depende del entorno, y que los cambios que ocurren con el tiempo dependen de los parámetros mencionados anteriormente y, en esencia, del contenido de humedad. Estos cambios pueden predecirse en cierta medida. En vista de lo anterior, se sugirió que podría especificarse un rango de color de los dátiles, según el cultivar, en los documentos que acompañan el envío.

16. Existen más de 2000 cultivares cuyas tonalidades varían desde rojo oscuro hasta amarillo brillante en la fase rutab y un color negro a dorado en la fase tamar que harán que sea muy complicado y difícil especificar el rango de colores para cada fase. Sin embargo, definir el color del producto puede ser información facultativa que se puede incluir en los documentos que acompañan el envío en la sección 7.2.4 relativa a la identificación comercial.

## **Sección 1: ÁMBITO DE APLICACIÓN**

17. Un miembro propuso renombrar el título de la norma a norma para "los dátiles blandos o los dátiles jugosos" e informó que los dátiles frescos se consideran como la fase de procesamiento de los dátiles. En el comercio mundial del dátil, se usan los términos dátiles blandos o dátiles jugosos. Por lo tanto, se sugiere la utilización de estos dos términos aplicados.

18. En general, los términos dátiles blandos y dátiles jugosos se refieren al estado físico de los tejidos del fruto presentes en los dátiles frescos. Además, los dátiles se clasifican como dátiles frescos y dátiles secos, lo cual también estuvo sustentado por muchas referencias, expertos y autores. Así mismo, dentro de los dátiles frescos, los frutos pueden caracterizarse como blandos, semiblandos y dátiles frescos. A fin de

orientarse descriptivamente con las clasificaciones mundiales bien conocidas, resulta apropiado usar el término dátiles frescos en el anteproyecto. Por lo tanto, se propone no cambiar el nombre del producto.

## **Sección 2: DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

19. Un miembro propuso que los dátiles tienen muchas variedades distintas cuyos grados de calidad se traslapan. Se deberían escribir las variedades y la lista de variedades se debería añadir a la norma hasta que esta tenga sentido. Se sugirió añadir el siguiente tipo comercial más importante usado en el comercio.

20. Esta norma se propone abarcar todas las variedades comerciales independientemente de su importancia en el comercio actual. Así que no sería apropiado mencionar solo las variedades comerciales más importantes en las normas propuestas.

### **Sección 3.1: REQUISITOS MÍNIMOS**

21. Un miembro propuso eliminar la viñeta secundaria “tener un aspecto fresco; se excluyen los dátiles afectados por magullamiento, exponiendo el hueso en medida tal que menoscabe el aspecto del dátil” en los requisitos mínimos, ya que no está en consonancia con la norma.

22. La viñeta secundaria “tener un aspecto fresco; se excluyen los dátiles afectados por magullamiento, exponiendo el hueso en medida tal que menoscabe el aspecto del dátil” en la Sección 3.1- Requisitos mínimos se eliminó como se sugirió.

23. Otro miembro propuso eliminar ‘estar prácticamente exentos de daños causados por plagas’ y ‘estar exento de crecimiento fúngico’, ya que no hay fruto al que los microorganismos no afectarán.

24. Esto afecta directamente la calidad del fruto, por lo tanto, sería apropiado mantener estos requisitos en los requisitos mínimos. Además, para limitar su tolerancia, se establecen tolerancias en las disposiciones relativas a las tolerancias de calidad.

25. Un miembro sugirió eliminar las siguientes viñetas secundarias:

- 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 desarrollados y deformes, según muestra la inhibición del crecimiento, las características de inmadurez y la ausencia de hueso naturalmente;

26. La calidad del dátil fresco se ve directamente afectada por las condiciones de inmadurez, poco desarrollo y deformidad. Por lo tanto, sería apropiado mantener estas condiciones en el proyecto.

#### Sección 3.1.1: Requisitos mínimos de madurez

27. Un miembro sugirió que el contenido de humedad de los dátiles, mismo que se menciona que no debe ser mayor de un 65%, es una actividad del agua que cambia con la influencia de las condiciones ambientales y el tiempo. El porcentaje de humedad debe aparecer como de 18% a 23%. Además, el proyecto tiene que considerar únicamente la fase rutab y propuso los siguientes valores:

- 45-46% % (parcialmente maduro);
- 30-45% (plenamente maduro) y;
- 25-30% (semiseco).

28. Conforme al documento de la FAO sobre el Cultivo de la Palma Datilera, Capítulo IX, del Documento de Producción y Protección Vegetal, 156, Rev. 1, los dátiles enteros se cosechan y comercializan en tres fases de su desarrollo (Khalal, Rutab y Tamar) dependiendo de la variedad, las condiciones climáticas y la demanda del mercado. Por lo tanto, este proyecto ha tenido en consideración estas tres fases del Desarrollo y propuesto el siguiente contenido de humedad para cada fase de desarrollo:

- 50 -85% para la fase khalal
- 30 -45% para la fase rutab
- 10% -25% para la fase tamar

29. Un miembro propuso eliminar los pies de página 2, 3 y 4 (que definen las fases khalal, rutab y tamar). Mientras que otro propuso añadir la fase basser a la fase khalal.

30. Sería bueno definir las fases del dátil fresco según se necesite en otros países; por lo tanto, se agrega la fase basser para complementar otros nombres de khalal. Además, rutab y tamar se definen de la siguiente manera:

- Rutab: significa suave o húmedo y es la fase de madurez plena, el fruto cambia de color a marrón claro y comienza a perder peso y a acumular más azúcares (principalmente azúcares reductores) (contenido de agua 30-45%).
- Tamar: etapa de madurez total de desarrollo, más pérdida de agua y más ganancia de azúcares, y dependiendo de la variedad alcanza una relación elevada de azúcar-agua (un bajo contenido de humedad 10-25%).

31. En consecuencia, se han hecho los cambios apropiados al proyecto.

#### **Sección 4: DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES**

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

32. Un miembro sugirió reescribir el cuadro (A) sobre la base de la fase rutab y usar solo letras como descripción de calibres.

33. El Cuadro A incluye todas las fases de consumo de los dátiles frescos y no solo la fase rutab. Durante la primera ronda de consulta, algunos miembros también informaron que los dátiles que se producen en sus países son de calibres muy pequeños, lo cual era necesario que la norma abarcara. En consecuencia, la descripción de calibres como Extra grandes (A), Grandes (B), Medianos (C) y Pequeños (D) es más descriptiva y clara que usar solo las letras propuestas en el proyecto.

Cuadro B: Cuando se clasifican (calibran) de conformidad con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta debe indicar el conteo o el calibre y el método utilizado. Los cuadros (A o B) pueden utilizarse de manera facultativa.

34. Un miembro sugirió que es necesario darle más claridad al cuadro (B).

35. El cuadro considera el peso como uno de los parámetros lógicos que pueden utilizarse. Facilita la selección adecuada de las necesidades de los consumidores. Sin embargo, dado que es de uso facultativo, es necesario seguir debatiendo esta cuestión. Por lo tanto, se propone mantener la disposición entre corchetes.

#### **Sección 5: DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS**

36. Un miembro propuso ajustar las tolerancias totales en la Categoría II conforme al modelo actual; es decir, 10 %

37. El límite propuesto es aceptable. Sin embargo, también se propuso ajustar el límite de daños causados por plagas para la Categoría II a 8%, dado que el límite de defecto no debería ser superior a las tolerancias totales.

38. Un miembro propuso aumentar las tolerancias de dátiles no desarrollados apropiadamente en la categoría I (3%) y II (6%).

39. El proyecto se revisó como se propuso. Los valores propuestos también están en concordancia con la *Norma para los dátiles* (CXS 143-1985).

40. Un miembro propuso aumentar las tolerancias de acidez/podredumbre/moho de los dátiles a 3%, 5% y 7%, para la Categoría "Extra", la Categoría I y la Categoría II respectivamente.

41. El límite de tolerancias de acidez/podredumbre/moho de los dátiles está en consonancia con la norma CXS 143-1985, por la cual se permite un 1%, en número, como máximo, de los dátiles que presenten los defectos de acidez, moho y podredumbre. El proyecto se revisó en conformidad.

#### **Sección 6.1: HOMOGENEIDAD**

"separados en frutos individuales, dispuestos en capas o sueltos en el envase"

42. Un miembro propuso que los dátiles blandos o los dátiles jugosos se envían o exportan en racimos o pedúnculos. Se sugirió reescribir esta sección para darle mayor claridad. Por lo tanto, esta viñeta se mantiene entre corchetes para mayor discusión en el Comité. Los cambios que se hagan en consecuencia, se incorporarán en relación con las tolerancias de los dátiles sueltos establecidas en las Disposiciones relativas a las tolerancias.

"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"

43. Un miembro mencionó que este concepto es ambiguo y no genera ventaja, y sugirió eliminarlo.

44. El punto aclara específicamente la condición en la cual se comercializan los dátiles frescos. Es bastante razonable caracterizar las condiciones del pedúnculo para facilitar las condiciones de envasado y evitar el daño al fruto que suele ocurrir cuando hay partes del pedúnculo que sobresalen. Por lo tanto, sería adecuado mantener esta disposición en el proyecto.

#### **Sección 7.2.5: Marca de inspección oficial (facultativa)**

45. Un miembro propuso eliminar "facultativa" ya que en su país este requisito es obligatorio.

46. Esta condición no es obligatoria para todos los países y por lo tanto se sugirió dejarla a discreción del país de conformidad con su legislación nacional.

#### **RECOMENDACIÓN**

47. Se invita al CCFFV en su 21.<sup>a</sup> reunión a considerar:

- el anteproyecto de norma para los dátiles frescos en el Apéndice I; y
- enviar el anteproyecto de norma para los dátiles frescos al 43.<sup>o</sup> periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC43) para su adopción en el trámite 5.

## PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS DÁTILES FRESCOS

### 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El propósito de esta Norma es definir los requisitos de calidad para los dátiles frescos en la etapa de exportación-control 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 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 DE PRODUCTO

Esta Norma se aplica a las variedades comerciales de dátiles obtenidas de *Phoenix dactylifera* L., de la familia Arecaceae, 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.

### 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 deben:

- estar intactos;
- estar sanos; deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;
- estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar exentos de parásitos vivos<sup>4</sup>, huevos de insectos y ácaros, incluida la presencia de insectos o ácaros muertos, sus residuos o sus excrementos;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- estar prácticamente exentos de crecimiento fúngico;
- 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 desarrollados y deformes, 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 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 fruto;
- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; y
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.

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

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

---

<sup>4</sup> Las disposiciones relativas a las plagas y daños causados por plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección vegetal aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

### 3.1.1 Requisitos mínimos de madurez

Los dátiles deben haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y/o madurez de conformidad con la especie.

Los dátiles tendrán un contenido de humedad no mayor del 85%, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y/o tipo comercial, el tiempo de cosecha y la zona en que se producen. El contenido de humedad no deberá ser superior a:

- 50-85% para la fase khalal<sup>5</sup>;
- 30-45 % para la fase rutab<sup>6</sup>; y
- 10-25% y menos para la fase tamar<sup>7</sup>.

### 3.2 CLASIFICACIÓN

Los dátiles 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; y
- 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 la pulpa del producto.

#### 3.2.3 Categoría II

Los dátiles en esta categoría deben ser de buena calidad y satisfacer los requisitos mínimos especificados en la sección 3.1. 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 en el envase:

- defectos de forma y coloración; y
- defectos de la piel/cáscara, tales como arañazos, magulladuras y macas que no superen el 10% de la superficie total de un fruto individual, respecto al 10% como máximo, de los frutos.

En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del producto.

## 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Los dátiles pueden ser clasificados (calibrados) por conteo o peso. Cuando se clasifican (calibran) de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, la etiqueta debe indicar el conteo o el calibre (tamaño) y el método utilizado. El cuadro que aparece a continuación sirve de guía y puede utilizarse de manera facultativa.

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

<sup>5</sup> Fase khalal o basser de dátiles (parcialmente maduros) en la etapa de cambio, pero que se consumen frescos.

<sup>6</sup> Rutab: significa suave o húmedo y es la fase de madurez plena, el fruto cambia de color a marrón claro y comienza a perder peso y a acumular más azúcares (principalmente azúcares reductores) (contenido de agua 30-45%).

<sup>7</sup> Tamar: etapa de madurez total de desarrollo, más pérdida de agua y más ganancia de azúcares, y dependiendo de la variedad alcanza una relación elevada de azúcar-agua (un bajo contenido de humedad 10-25%).

**B.** Cuando se clasifican (calibran) por peso, el calibre (tamaño) se determina en base al peso de cada fruto

Tamaño	Número de dátiles por cada 500g	
	Khalal y Rutab	Tamar
A (Extra grandes)	≤45	≤55
B (Grandes)	46-70	56-83
C (Medianos)	71-100	84-125
D (Pequeños)	>100	>125

como se menciona a continuación.

Denominación	Peso de cada fruto individual en el envase(g)	
	Khalal y Rutab	Tamar
A (Extra grandes)	>11	>9
B (Grandes)	>7-11	>6-9
C (Medianos)	>5-7	>4- 6
D (Pequeños)	≤5	≤4

]

## 5. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

### 5.1 TOLERANCIAS DE CALIDAD

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 *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003).

S.No.	Tolerancia de calidad	Porcentaje de tolerancias permitidas de defectos en el producto por conteo o peso		
		Categoría "Extra"	Categoría I	Categoría II
1.	<b>Tolerancia total</b> de las cuales no más de:	5	10	10
	- no desarrollados	1	3	6
	- daños causados por plagas	3	8	8
	- macas/alteración de color	3	5	7
	- acidez/podredumbre/moho	1	1	1
	- insectos vivos	0	0	0
2.	<b>Tolerancias adicionales</b>			
	(a) Fuera de calibre de lo indicado/marcado	5	10	10
	(b) Productos que pertenezcan a otras variedades similares a la marcada	0	0	0
	[(C) Dátiles sueltos entre pedúnculos o racimos	10	10	10]
	(D) Impurezas minerales g/kg	1	1	1



## **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, variedad o tipo comercial, 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 pueden presentarse:

- en racimos (compuestos principalmente por el raquis y los pedúnculos a los que el fruto se adhiere naturalmente);
- en pedúnculos (pedúnculos separados del raquis y a los que el fruto se adhiere naturalmente); y
- [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.

### **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 debe etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad y/o tipo comercial.

#### **7.1.2 Origen del producto**

País de origen<sup>8</sup> y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

### **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, esto se haría de tal modo que las indicaciones relativas al mercado 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)<sup>9</sup>.

#### **7.2.2 Naturaleza del producto**

- Nombre del producto "Dátiles".
- Nombre de la variedad y/o tipo comercial.

---

<sup>8</sup> Se debe indicar el nombre completo o comúnmente utilizado.

<sup>9</sup> 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).

- Presentación en racimos, pedúnculo o individual (facultativo).

### 7.2.3 Origen del producto

País de origen<sup>8</sup> y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

### 7.2.4 Especificaciones comerciales

- Categoría;
- Calibre (tamaño) (en caso de que el producto esté clasificado por calibres);
- Campaña agrícola; y
- Longitud y ancho del fruto y la semilla, relación peso de pulpa/peso del fruto, forma del fruto (oval, redonda, elongada), epicarpio (gofrado, liso, arrugado) y coloración del fruto (facultativo).

### 7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

## 8. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Para los dátiles, los aditivos que figuran en los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (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.

## 9. CONTAMINANTES

9.1 El producto regulado por esta Norma debe cumplir con la *Norma general para los contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CXS 193-1995).

9.2 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.

## 10 HIGIENE

10.1 Se recomienda que el/los producto(s) regulado(s) por las disposiciones de la presente Norma se prepare(n) y manipule(n) de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

10.2 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* (CXG 21-1997).

## Apéndice II

## Lista de participantes

S.no.	Miembros registrados en el GTe sobre dátiles frescos (2018)
1	Chair: India (Dr Suresh Kumar Malhotra, Agriculture Commissioner, Ministry of Agriculture and Farmer's Welfare)
2	Co-chair: Saudi Arabia a) Prof Suliman Ali AlKhateeb, Ministry of environment ,water and agriculture Saudi Arabia b) Mohammed Abdulaziz Alkhamis, Saudi Food & Drug Authority c) Mohammed Saad Alhusaini, Date palm center, Ministry of Environment, Water and Agriculture d) Ali Mohamed Aljabr, Date palm center, Ministry of Environment ,Water and Agriculture
3	Noha Mohammed Atyia Food Standards Specialist Egyptian Organization for Standardization & Quality (EOS) Ministry of Trade and Industry 16 Tadreeb AlMutadrbeen St., AlAmeriah, Cairo, EGYPT E-mail: <a href="mailto:nonaaatia@yahoo.com">nonaaatia@yahoo.coms</a>
4	Ms. Sasiwimon Tabyam Senior Standards Officer, Office of Standards Development, National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards E-mail : <a href="mailto:sasiwimon@acfs.go.th">sasiwimon@acfs.go.th</a> /CC : <a href="mailto:codex@acfs.go.th">codex@acfs.go.th</a>
5	Ms. Claudia Patricia Guzman Especialista Codex Alimentarius OSARTEC / EL SALVADOR E- mail: <a href="mailto:cguzman@osartec.gob.sv">cguzman@osartec.gob.sv</a>
6	Ms. Silvia Santos Ingeniera Agrónoma Argentina Email: <a href="mailto:ssantos@senasa.gob.ar">ssantos@senasa.gob.ar</a>
7	Ms. María de Armas Jaraquemada Jefa de Área Ministerio de Economía, Industria y Competitividad E-mail: <a href="mailto:marmas@comercio.mineco.es">marmas@comercio.mineco.es</a> Madrid, Spain
8	Tania D. Fosado Soriano PUNTO DE CONTACTO CODEX MÉXICO México. Secretaría de Economía E-mail: <a href="mailto:tania.fosado@economia.gob.mx">tania.fosado@economia.gob.mx</a> , l c.c. <a href="mailto:codexmex@economia.gob.mx">codexmex@economia.gob.mx</a> Tel.+52 (55) 5229-6100 Ext.43264
9	Mrs. Sekar Insani Sumunaringtyas Head of Standardization Section, Directorate Processing and Marketing of Holticulture Produce Directorate General of Holticulture, Ministry of Agriculture <a href="mailto:sekartyassumunar@gmail.com">sekartyassumunar@gmail.com</a> Indonesia
10	Korean Contact Point, Republic of Korea, Ministry of Food and Drug Safety : <a href="mailto:codexkorea@korea.kr">codexkorea@korea.kr</a> 2. Mrs Eunsil Lee, Codex Researcher, Republic of Korea, Ministry of Food and Drug Safety : <a href="mailto:eslee0915@korea.kr">eslee0915@korea.kr</a>
11	Mr. Gabriela Jimenéz Rodríguez Subdirectora de Normas México. SAGARPA E-mail: <a href="mailto:gjimenez.dgvdt@sagarpa.gob.mx">gjimenez.dgvdt@sagarpa.gob.mx</a>

12	Mr. Dahiru Abdulazeez Nigeria Standards Officer Email: <a href="mailto:abdulazeezdahiruauta@gmail.com">abdulazeezdahiruauta@gmail.com</a>
13	Mrs. KADIRI KHADIJA: Head of Standardization and Codex Alimentarius Service at the National Office for Sanitary Safety of Food Products. Email: kadirik7@gmail.com; Morroco
14	Mrs. ARIF Khadija: Head of Plant and Plant Products Control Department at the National Office for Sanitary Safety of Food Products. Email: arif.khadija14@gmail.com; Morroco
15	ASSIME Mounir: Head of Technical Control in Food Inspection and Coordination Organization (EACCE). Email: assime@eacce.org.ma Morroco
16	Dr. Hasnaâ HARRAK: Laboratory of Agro-Food Technology and Quality National Institute of Agronomic Research (INRA). Email: <a href="mailto:h.harrak@yahoo.fr">h.harrak@yahoo.fr</a> Morroco
17	Andreja Martonja Hitrec Head of Service for Plant Production Ministry of Agriculture, Croatia e-mail: <a href="mailto:andreja.martonja@mps.hr">andreja.martonja@mps.hr</a>
18	Anita Štefanac Senior Advisor Ministry of Agriculture, Croatia e-mail: <a href="mailto:anita.kovacic@mps.hr">anita.kovacic@mps.hr</a>
19	Dr. CM Muralidharan Scientist, Date Palm Research Station, Mundra, Gujarat India
20	Kambire sansan cyrille regis Observer Ministry in charge of Agriculture Burkina faso
21	Yaguibou Alain Gustave Member Agence Burkinabé de Normalisation (ABNORM), Burkina Faso
22	Claudia Patricia Guzmán de Lopez Observer OSARTEC, El Salvador
23	Nadia Ahmadi Member Standard Research Institute Iran
24	Dorian Augustus LaFond Member U.S. Department of Agriculture USA
25	De Froidmont Other European Commission European Union
26	Sakhiah Binti Md Yusof Member Ministry of Health Malaysia Malaysia