



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

**CODEX**  
**ALIMENTARIUS**  
NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS

NORMAS DEL  
CODEX ALIMENTARIUS

---

**NORMA PARA  
LOS DÁTILES FRESCOS**  
CXS 363-2025



ADOPTADA EN 2025

CXS 363-2025

# Historial de la norma

Norma adoptada en 2025.

# 1 Ámbito de aplicación

La finalidad de la norma es definir los requisitos de calidad para los dátiles frescos después de su acondicionamiento y envasado. Cuando se aplica en las etapas posteriores al envasado, el producto puede mostrar, en relación con los requisitos de la norma:

- una ligera disminución del estado fresco y de turgencia; y/o
- un ligero deterioro debido a su grado de desarrollo y a su carácter más o menos perecedero.

El propietario o vendedor del producto no podrá mostrar dicho producto ni ofrecerlo a la venta, ni entregarlo o comercializarlo de ninguna otra manera que no sea de conformidad con esta norma. El propietario o vendedor será responsable de dicha conformidad.

# 2 Definición de producto

Esta norma se aplica a las variedades comerciales, cultivares u otros tipos comerciales de dátiles frescos (*Phoenix dactylifera* L. de la familia *Arecaceae*), para ser suministrado como fruta fresca y entera al consumidor sin hueso. Los dátiles frescos no deberán haber sido sometidos a ningún proceso intencional o artificial, incluidos los procesos mencionados en los incisos 3), 4) y 5) de la Sección 1.1 del Anexo B de la *Norma general para las frutas desecadas* (CXS 360-2020)<sup>i</sup>, después de la cosecha. Quedan excluidos los dátiles frescos destinados a 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 deberán presentar las siguientes características, cuyas desviaciones se observarán a simple vista o con una visión 20/20 corregida<sup>i</sup>, cuando proceda:

- estar intactos;
- estar sanos; deben excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro, lo que los hace no aptos para el consumo;
- estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;
- estar exentos de plagas vivas<sup>ii</sup> y de sus restos o excrementos;
- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas;
- estar exentos de filamentos de moho visibles a simple vista;
- estar exentos de frutos no desarrollados y deformes, como lo indican el crecimiento atrofiado, las características inmaduras y la ausencia natural del hueso;
- estar exentos de macas, cicatrices, decoloración, quemaduras por el sol y nariz negra que afecten a un área de más de 7 mm<sup>2</sup> de la superficie de la fruta;

<sup>i</sup> No se deben utilizar lupas, binoculares u otros equipos de aumento al evaluar defectos.

<sup>ii</sup> Las disposiciones relativas a las plagas y los daños causados por plagas se aplican sin perjuicio de las normas fitosanitarias aplicables aplicadas por los gobiernos en consonancia con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

- estar exentos de humedad externa, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; y
- estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.

El desarrollo y la 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.

### **3.1.1 Requisitos mínimos de madurez**

Los dátiles frescos deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y/o madurez de conformidad con los criterios peculiares de la variedad, cultivar u otro tipo comercial, en el momento de la cosecha y en la zona en que se cultiven.

Los dátiles frescos deberán tener un contenido de humedad de conformidad con los criterios de la variedad y la etapa de cosecha o tipo comercial y la zona en que se cultiven. El contenido de humedad de los dátiles frescos no debe exceder el 85 %.

## **3.2 Clasificación**

La clasificación de los dátiles frescos es facultativa. Cuando se clasifiquen, la clasificación se realizará de conformidad con la Sección 5 (Disposiciones relativas a las tolerancias); asimismo, los dátiles frescos se clasifican en las siguientes categorías.

- Categoría extra, categoría I y categoría II.

Cuando los dátiles frescos se comercialicen sin clasificar, se aplicarán los requisitos mínimos de tolerancia correspondientes a la categoría II.

# **4 Disposiciones relativas a la clasificación por calibres**

Los dátiles frescos pueden ser clasificados (calibrados) por conteo o por peso del fruto o de acuerdo con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifiquen de conformidad con las prácticas comerciales existentes, el envase deberá indicar en la etiqueta el conteo o el calibre (tamaño) y el método utilizado.

## 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 el producto que no cumpla los requisitos de la categoría indicada. El producto que no supere una evaluación de conformidad se puede volver a clasificar y poner en conformidad de acuerdo con las disposiciones pertinentes de las *Directrices sobre el sistema de control de las importaciones de alimentos* (CXG 47-2003)<sup>2</sup>.

**Cuadro 1. Tolerancias de calidad de los dátiles frescos**

N.º de serie	Tolerancia de calidad	Tolerancias permitidas; porcentaje de productos defectuosos por conteo o peso (no más de)		
		Categoría extra	Categoría I	Categoría II
1	<b>Tolerancia total</b> que no satisface el requisito de calidad del cual no más que, es decir, la tolerancia individual	5	10	10
	<b>Tolerancia individual</b>			
	No desarrollado	1	3	6
	Daños por plagas	3	8	8
	Macas/alteración del color	3	5	7
	Agrio/podredumbre/mohoso	1	1	1
	Plagas vivas	0	0	0
	<b>Tolerancia adicional</b>			
2	Fuera de tamaño (calibre) de lo indicado o marcado	5	10	10
	Productos pertenecientes a otras variedades similares a las marcadas	0	0	0
	Dátiles sueltos entre dátiles con tallos o racimos	10	15	18

## 6 Disposiciones relativas a la presentación

### 6.1 Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por dátiles frescos del mismo origen, variedad o tipo comercial, grado de maduración, calidad (si se indica) y tamaño (en caso de que el producto esté clasificado por calibres). La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.

Los dátiles frescos pueden presentarse:

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

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

Los dátiles frescos deberán disponerse en envases que se ajusten a las secciones pertinentes del *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas* (CXC 44-1995)<sup>3</sup>.

#### 6.2.1 Descripción de los envases

Los envases deberán cumplir las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia para garantizar una adecuada manipulación, envío y conservación de los dátiles frescos. Los envases deberán estar exentos de todo tipo de materias y olores 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 los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)<sup>4</sup>, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

#### 7.1.1 Nombre del producto

Cada envase debe etiquetarse como dátiles frescos y, facultativamente, con el nombre de la variedad, cultivar y/o tipo comercial.

### 7.1.2 Origen del producto

País de origen<sup>iii</sup> y, facultativamente, la zona de producción o el nombre del lugar, distrito, o región de producción.

## 7.2 Envases no destinados a la venta al por menor

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021)<sup>5</sup>. Además, se aplicarán los siguientes requisitos específicos.

### 7.2.1 Origen del producto

País de origen<sup>iv</sup> y, facultativamente, la zona de producción o el nombre del lugar, distrito o región de producción.

En el caso de una mezcla de especies y/o variedades de dátiles frescos de diferentes orígenes, la indicación de cada país de origen figurará junto al nombre de la especie y/o variedad de que se trate.

### 7.2.2 Especificaciones comerciales

- categoría (facultativa);
- variedad o tipo comercial; y
- peso o tamaño (en caso de que el producto esté clasificado por calibres) de acuerdo con el método aplicado.

## 8 Aditivos alimentarios

No se permite el uso de aditivos alimentarios en los alimentos regulados por esta norma.

## 9 Contaminantes

El producto regulado por la presente norma deberá cumplir los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995)<sup>6</sup>.

El producto regulado por la presente norma deberá cumplir los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

iii Se debe indicar el nombre completo o de uso común.

iv Se debe indicar el nombre completo o de uso común.

## 10 Higiene

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)<sup>7</sup>, el *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003)<sup>8</sup> y otros textos pertinentes del Codex, como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

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)<sup>9</sup>.

## Textos citados en el documento

- 1 *Norma general para las frutas desecadas (CXS 360-2020).*
- 2 *Directrices sobre el sistema de control de las importaciones de alimentos (CXG 47-2003).*
- 3 *Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CXC 44-1995).*
- 4 *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985).*
- 5 *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor (CXS 346-2021).*
- 6 *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CXS 193-1995).*
- 7 *Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969).*
- 8 *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas (CXC 53-2003).*
- 9 *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CXG 21-1997).*

## Codex Alimentarius

Conjunto de normas alimentarias internacionales elaboradas para proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

Las normas del Codex son adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius, un organismo intergubernamental establecido por la FAO y la OMS y formado por 189 miembros. Estas normas son reconocidas por la Organización Mundial del Comercio como los textos de referencia para la inocuidad de los alimentos que se comercializan en el ámbito internacional.

Secretaría del Codex  
Información de contacto

codex@fao.org  
codexalimentarius.org  
x.com/FAOWHOCodex  
youtube.com/@UNFAO

Organización de las Naciones Unidas para  
la Alimentación y la Agricultura  
Roma (Italia)

FAO y OMS, 2026. *Norma para los dátiles frescos*.  
Normas del Codex Alimentarius, N.º CXS 363-2025. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.  
<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd9083es>

Las denominaciones empleadas en este producto informativo y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), juicio alguno sobre la condición jurídica o nivel de desarrollo de países, territorios, ciudades o zonas, ni sobre sus autoridades, ni respecto de la demarcación de sus fronteras o límites.



Algunos derechos reservados. Esta obra se distribuye bajo la licencia Creative Commons Atribución/Reconocimiento-NoComercial 4.0 Internacional (CC BY-NC 4.0).