

CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORMA PARA LOS DÁTILES

CXS 143-1985

Adoptada en 1985. Enmendada en 2019.

Modificación de redacción efectuada en 2023

Se modificó la redacción en la Sección 3.3 b) para que se lea "*Métodos recomendados de análisis y muestreo (CXS 234-1999)*"¹ en lugar de "textos pertinentes del Codex sobre métodos de análisis y muestreo".

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a los dátiles enteros preparados comercialmente, deshuesados o con el hueso, dispuestos en envases listos para el consumo directo. No se aplica a otras formas de presentación, tales como en trozos o majados, ni a los dátiles para fines industriales.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

Se entiende por dátiles el producto preparado con frutos sanos de la palma datilera (*Phoenix dactylifera* L.) y que:

- ha sido recolectado en la fase de madurez apropiada;
- ha sido escogido y limpiado para eliminar el fruto defectuoso y las materias extrañas;
- puede estar sin hueso y sin corona;
- puede estar secado o hidratado para reajustar el contenido de humedad;
- puede estar lavado y/o pasterizado; y
- empaquetado en recipientes adecuados para conservar y proteger el producto.

2.2 Tipos varietales

Los tipos varietales se clasifican de este modo:

- Varietades de azúcar de caña** (que contienen principalmente sacarosa), tales como Daglat Nuur (Deglet Noor) y Daglat Beidha (Deglet Beidha).
- Varietades de azúcar invertido** (que contienen principalmente azúcar invertido - glucosa y fructosa), tales como Barhi (Barhee), Saiidi (Saidy), Khadhraawi (Khadrawy), Hallaawi (Halawy), Zahdi (Zahidi) y Sayir (Sayer).

2.3 Forma de presentación

La forma de presentación puede clasificarse en:

- con hueso; y
- sin hueso.

2.4 Subformas de presentación

Las subformas de presentación son las siguientes:

- Prensados** - los dátiles prensados en capas por procedimientos mecánicos.
- No prensados o sueltos** - los dátiles sueltos o empaquetados sin prensado mecánico.
- Racimos** - dátiles que llevan consigo el pedúnculo principal del racimo.

2.5 Clasificación por tamaños (facultativa)

Los dátiles pueden clasificarse por tamaños de conformidad con los cuadros siguientes:

a) Dátiles con hueso

Tamaño	N.º de dátiles en 500 g
Pequeño	más de 100
Mediano	de 80 a 100
Grande	menos de 80

b) Dátiles sin hueso

Tamaño	N.º de dátiles en 500 g
Pequeño	más de 110
Mediano	de 90 a 110
Grande	menos de 90

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 Composición

3.1.1 *Ingredientes facultativos*

Jarabe de glucosa, azúcares, harina, aceites vegetales.

3.2 Factores de calidad

3.2.1 *Requisitos generales*

Los dátiles deberán prepararse con tales frutas y conforme a tales prácticas de modo que el producto acabado posea un color y sabor característicos de la variedad y tipo, se halle en una fase adecuada de madurez, esté exento de insectos, de huevos de insectos y de ácaros vivos y satisfaga los siguientes requisitos adicionales:

a) Contenido de humedad	Máximo
Variedades de azúcar de caña	26%
Daglat Nuur	30% (no elaborado de conformidad con 2.1 (d), (e))
Variedades de azúcar invertido	30%
b) Tamaño (mínimo)	
Dátiles con hueso	- 4,75 g
Dátiles sin hueso	- 4,0 g
c) Huesos (en la forma sin hueso)	- No más de dos huesos o cuatro trozos de huesos por cada 100 dátiles
d) Impurezas minerales	- No más de 1 g/kg

3.2.2 *Definición de defectos*

a) Macas	- Arañazos, alteración del color, quemaduras del sol, manchas oscuras, "nariz negra" o anomalías análogas en la superficie, que afectan a una superficie total superior a la de un círculo de 7 mm de diámetro.
b) Dañados	- (Dátiles con hueso solamente) - dátiles afectados por magullamiento y/o roturas de la carne, exponiendo el hueso en medida tal que menoscabe el aspecto del dátil.
c) Dátiles inmaduros	- Dátiles que pueden ser de poco peso, de color claro, con poca carne o arrugada, o una textura claramente gomosa.
d) Dátiles no polinizados	- Dátiles no polinizados, según muestra la carne delgada, las características de inmadurez y la ausencia de hueso en los dátiles enteros.
e) Cieno	- Dátiles ensuciados con materia orgánica o inorgánica semejante, por su carácter, al cieno o a la arena y que afecta a una superficie total superior a la de un círculo de 3 mm de diámetro.
f) Dañados y contaminados por insectos y ácaros	- Dátiles dañados por insectos o ácaros o contaminados por la presencia de insectos o ácaros muertos, fragmentos de insectos o ácaros o sus excrementos.
g) Acidez	- Descomposición de los azúcares en alcohol y ácido acético por obra de levaduras y bacterias.
h) Moho	- Presencia de filamentos mohosos visibles a simple vista.
i) Podredumbre	- Dátiles en estado de descomposición y de aspecto muy desagradable.

3.2.3 Tolerancias para los defectos

La tolerancia máxima para los defectos definidos en 3.2.2 será la siguiente:

Un total del 7%, en número, de dátiles con el defecto (a).

Un total del 6%, en número, de dátiles con defectos (b), (c) y (d).

Un total del 6%, en número, de dátiles con defectos (e) y (f).

Un total del 1%, en número, de dátiles con defectos (g), (h) e (i).

3.3 Aceptación del lote

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad de la Norma cuando:

- a) no haya pruebas de infestación viva; y
- b) la submuestra, tomada de conformidad con las submuestras para examen y ensayo (véanse los *Métodos recomendados de análisis y muestreo* [CXS 234-1999]¹), satisfaga los requisitos generales señalados en la Sección 3.2.1 y no exceda de las tolerancias permitidas para los respectivos defectos indicados en las secciones 3.2.2 y 3.2.3 excepto que, con respecto a los requisitos para los tamaños, el cinco por ciento, en número (cinco dátiles de 100), podrá pesar menos del mínimo especificado.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Dosis máxima

- | | | | |
|-----|----------|---|---|
| 4.1 | Glicerol |) | Limitada por las BPF (véase también la Sección 3.1.1) |
| 4.2 | Sorbitol |) | |

5. HIGIENE

- 5.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones correspondientes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)², y con los demás códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean aplicables para este producto.
- 5.2 En la medida compatible con las buenas prácticas de fabricación (BPF), el producto estará exento de materias objetables.
- 5.3 Analizado con métodos adecuados de muestreo y examen, el producto deberá:
 - estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
 - estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
 - estar exento de cualquier sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

6. PESOS Y MEDIDAS

Los recipientes deberán estar todo lo lleno que sea posible sin perjuicio de la calidad y en medida que se ajusten a una declaración adecuada del contenido del producto.

7. ETIQUETADO

Además de los requisitos que figuran en la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)³, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del alimento

- 7.1.1 El nombre del alimento será "dátiles" o "dátiles cubiertos con jarabe de glucosa".
- 7.1.2 En la presentación se indicará "sin hueso" o "con hueso", según proceda.
- 7.1.3 El nombre del producto podrá incluir el nombre del tipo varietal, por ejemplo, "Hallaawi", "Sayer", "Khadhraawi", "Daglat", "Noor", "Barhee", u otros; la subforma "prensados" o "no prensados", así como la designación del tamaño como "pequeños", "medianos" o "grandes".

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Para comprobar el cumplimiento de esta Norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y planes de muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta Norma.

8.1 Disposiciones especiales para el muestreo de los dátiles

8.1.1 Muestra a granel

Escoger al azar no menos de dos envases por cada porción de 1 000 kg del lote. De cada envase sacar una muestra de 300 g, y en todo caso lo suficiente para obtener una muestra a granel de no menos de 3 000 g. Servirse de la muestra a granel para comprobar cuidadosamente si hay infestación viva y la limpieza general del producto antes de ver si cumple con otras disposiciones de la norma.

8.1.2 Submuestras para examen y ensayo

Mézclese bien la muestra a granel y tórnense pequeñas cantidades al azar de muchos lugares diferentes, del modo siguiente:

Para ensayo de humedad	- 500 gramos
Para los huesos (en los deshuesados)	- 100 dátiles
Para efectos específicos y requisitos de tamaño	- 100 dátiles

NOTAS

¹ FAO y OMS. 1999. *Métodos de análisis y de muestreo recomendados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 234-1999. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

² FAO y OMS. 1969. *Principios generales de higiene de los alimentos*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 1-1969. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

³ FAO y OMS. 1985. *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 1-1985. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.