

**PROYECTO DE NORMA PARA LOS DÁTILES FRESCOS****(En el trámite 5/8)****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El propósito de esta norma es definir los requisitos de calidad para los dátiles frescos después de su acondicionamiento y envasado. Cuando se aplica en las etapas sucesivas al envasado, los productos podrán presentar, en relación con los requisitos de la norma:

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

El propietario/vendedor de los productos no podrá mostrar dichos productos u ofrecerlos para su venta o entregarlos o comercializarlos de ninguna forma más que de conformidad con la presente norma. El propietario/vendedor será responsable de dicho cumplimiento.

**2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Esta norma se aplica a las variedades comerciales de cultivares y otros tipos comerciales de dátiles frescos (*Phoenix dactylifera L.* de la familia *Arecaceae*), la fruta se suministrará al consumidor fresca y entera sin hueso después de su acondicionamiento y envasado. Los dátiles frescos no deberán haber sido sometidos a ningún proceso intencional o artificial para ajustar el contenido de humedad. Se excluyen 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:

- 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>1</sup>, y 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, según muestra la inhibición del crecimiento, las características de inmadurez y la ausencia de hueso naturalmente;
- estar exentos de macas, cicatrices, decoloración, quemaduras del sol y nariz negra y que afecten a un área de más de 7 mm de la superficie de la fruta;
- 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 condición de los dátiles frescos deberán ser tales que les permitan:

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

---

<sup>1</sup> Las disposiciones relativas a las plagas y a los daños ocasionados por las plagas se aplican sin perjuicio de los reglamentos de protección fitosanitaria aplicados por los gobiernos de conformidad con la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

### 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 al momento de la cosecha/recolección y la zona en que se producen.

Los dátiles frescos deberán tener un contenido de humedad de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y/o tipo comercial, la fase de la cosecha y la zona en que se producen. El contenido de humedad de los dátiles frescos oscila entre el 30-85%.

### 3.2 Clasificación

La clasificación de los dátiles frescos es facultativa. Cuando se clasifican, la clasificación se hace de acuerdo con la Sección 5 - Disposiciones relativas a las tolerancias. Los dátiles frescos se clasifican en las siguientes categorías.

- Categoría "Extra", Categoría I y Categoría II.

## 4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Los dátiles frescos pueden ser clasificados (calibrados) por conteo o peso de acuerdo con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasificaron por calibres de acuerdo con las prácticas comerciales existentes, el envase deberá indicar en la etiqueta 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 por conteo, el calibre se determina por el número de cultivares individuales de dátiles frescos por envase.

Calibre	Número de dátiles frescos por 500 gramos
	Dátiles frescos
A (Extra grandes)	≤45
B (Grandes)	46-70
C (Medianos)	71-100
D (Pequeños)	>100

B. Cuando se clasifican por peso, el calibre se determina con base en el peso de cada fruto, como se menciona a continuación.

Denominación	Peso de cada fruto individual en el envase (gramos)
	Dátiles frescos
A (Extra grandes)	>11
B (Grandes)	>7-11
C (Medianos)	>5-7
D (Pequeños)	≤5

## 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 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 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).

S. No.	Tolerancia de calidad	Porcentaje de tolerancias permitidas de defectos en el producto por conteo o peso (No más de)		
		Categoría Extra	Categoría I	Categoría II*
1.	<b>Tolerancia total</b> que no satisfaga el requisito de calidad de la cual no más de, por ejemplo, la tolerancia individual	5	10	10
	<b>Tolerancia individual</b>			
	-No desarrollados	1	3	6
	-Daños por plagas	3	8	8
	-Macas/alteración del color	3	5	7
	-Acidez/podredumbre/moho	1	1	1
	-Plagas vivas	0	0	0
2.	<b>Tolerancia adicional</b>			
	(a) Tolerancias de calibre - 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 dátiles con tallos o racimos	10	15	18

*\*Cuando los dátiles frescos se comercializan como no clasificados, se aplicarán los requisitos mínimos de tolerancia para la Categoría II.*

## 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, fase de madurez y calidad (si se indica) y calibre (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 (compuestos 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
- separados 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).

### 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 frescos. Los envases deberán estar exentos de materias 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 los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), 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>2</sup> y, facultativamente, nombre del lugar, distrito, o región de producción.

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

El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor debe ser de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021). Además, se aplicarán los siguientes requisitos:

#### 7.2.1 Origen del producto

País de origen<sup>2</sup> y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.

En el caso de una mezcla de variedades o especies claramente diferentes de dátiles frescos de distintos orígenes, la indicación de cada país de origen debe figurar junto al nombre de la variedad y/o especie en cuestión.

#### 7.2.2 Especificaciones comerciales

- Categoría (facultativa)
- Variedad y/o tipo comercial
- Peso o calibre (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 dátiles frescos.

## 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* (CXS193-1995).

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.

## 10. HIGIENE

10.1 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* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas* (CXC 53-2003) y otros textos pertinentes del Codex, 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).

---

<sup>2</sup> Se debe indicar el nombre completo o el que se usa comúnmente.