

CODEx ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda item 3

CX/FFV 25/23/4

December 2024

Original language only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME
CODEx COMMITTEE ON FRESH FRUITS AND VEGETABLES
Twenty-third Session

DRAFT STANDARD FOR FRESH DATES (at Step 6)

Comments in reply to CL 2023/84/OCS-FFV

*Comments by Algeria, Canada, Chile, Egypt, Eritrea, India, Indonesia, Iraq,
Jordan, Morocco, Panama, Qatar, Saudi Arabia, Senegal, Syrian Arab Republic,
Tunisia, United Arab Emirates, United Republic of Tanzania, USA and ICUMSA*

Background

1. This document compiles comments received through the Codex Online Commenting System (OCS) in response to CL 2023/84/OCS-FFV issued in October 2023. Under the OCS, comments are compiled in the following order: general comments are listed first, followed by comments on specific sections.

Explanatory notes on the appendix

2. The comments submitted through the OCS are hereby attached as **Annex I** and are presented in table format.

GENERAL COMMENTS

COMMENT	MEMBER / OBSERVER
<p>L'Algérie estime que la teneur en eau pour les dattes fraîches objet du projet de norme (supérieure à 30%) doit être révisée. A ce titre, l'Algérie propose, soit:</p> <p>I. la suppression du critère " teneur en eau" comme condition de désignation des dattes fraîches; II. De fixer une teneur en eau minimale à 12% puisque à cette valeur les dattes peuvent être considérées comme séchées et donc être couvertes par la norme CXS 143-1985.</p> <p>Arguments scientifiques et techniques justifiant la position de l'Algérie : En se référant aux documents scientifiques et tous les acteurs de la filière datte y compris agriculteurs et en se référant à la réalité du terrain, nous présentons nos arguments en les appuyant par les articles de recherche scientifiques.</p> <p>1. Concernant l'utilisation du terme « Frais » :</p> <ul style="list-style-type: none"> - « Frais » désigne des dattes à différents stades de développement sans aucune relation avec une teneur en eau supérieure à 30%. - L'opposé d'une « datte fraîche » est une « datte séchée ; traitée ou transformée » : <p>a) Selon le document scientifique une mention de la distinction nette entre les dattes à l'état frais et traité ou transformé :OBJECTIVE COLOR MEASUREMENT OF FRESH DATE FRUITS AND PROCESSED DATE PRODUCTSII a été mentionné dans l'abstract que : « ... offresh date fruits at four stages ofmaturity and someprocessed date.Aussi : "the considered stages are : Kimri ; Khalal, Rutab and tamr. Dans le même résumé on lit que les auteurs considèrent dans les 4 stades les dattes comme fraîches. Référence : https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1111/j.1745-4557.1997.tb00469.x</p> <p>b) Selonl'articlescientifiqueintitulé :The production of aflatoxins in fresh date fruits and under simulated storage conditions Les dattes récoltées aux satdesKimri, Rutab and Tamr sont considérés comme frais. Page 851: Table 1. Total fungal counts in fresh and stored samples of most popular and least popular varieties of Emirati dates at different stages of maturation:kimri, rutab and tamr Référence : https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/jsfa.1118*</p> <p>c) Selon le descripteur de palmier dattier (2005), élaboré par l'Institut international des ressources phytogénétiques, (IPGRI) Fonds pour l'environnement mondial (Washington États-Unis), Programme des Nations Unies pour le développement, institut national de la recherche agronomique. Page 14, point 2.17.12. Mode de consommation de la datte (P14) : - Fraîche (préciser stade de maturation : Bser, Rutab et Tamr) ; - Conservée ; - Fraîche et conservée.</p> <p>d) Selon le document scientifique: Date and Date Processing: A Review Page 109: "Sugar content of date is one of the most important commercial characteristics that is significant for both fresh consumption and fruit processing" Lien du résumé:https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/87559129.2010.535231</p> <p>e) Dans le titre du document scientifique il y a mention de la distinction nette entre « dattes fraîches » et « dattes transformées »:OBJECTIVE COLOR MEASUREMENT OF FRESH DATE FRUITS AND PROCESSED DATE PRODUCTS De même dans le résumé les dattes sont désignées de « fraîches » au cours des quatre stades de récoltes: « measurements..... offresh date fruits at four stages of maturity and some processed date". Référence : https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1111/j.1745-4557.1997.tb00469.x</p>	<p>Algeria</p>

COMMENT	MEMBER / OBSERVER
<p>f) Dans le titre du document scientifique il y a mention de la distinction nette entre « dattes fraîches » et « dattes séchées»:Comparison of Antioxidant Activity, Anthocyanins, Carotenoids, and Phenolics of Three Native Fresh and Sun-Dried Date (Phoenix dactylifera L.) Varieties Grown in OmanPage: 7593/ The fresh and sun-dried (commercial way of drying) Enconsidérant: “Fresh (1 day after harvesting) and sun-dried (at 30 - 50 ° C for 7 - 10 days)” Le lien du résumé : https://pubs.acs.org/doi/epdf/10.1021/jf050579q</p> <p>g) Selon un rapport de l'ICARDA, 2009, intitulé : HARVESTING AND POSTHARVEST HANDLING OF DATES Il est mentionné que: “Dates are nutritious, high-energy food, and important part of the diets of people in the Arabcountries and are consumed fresh, dried, or in various processed forms”.</p> <p>2. Mentions des dattes DegletNour comme des dattes fraîches :</p> <p>a) Selon un article scientifique intitulé:Shelf Life Prediction and Storage Stability of DegletNour Dates (Phoenix dactylifera L.): Microbiological and OrganolepticProperties Plusieurs mentions de “FreshDegletNour” y compris dans le titre suivant: 3.1 Chemical Composition of FreshDegletNour Dates Lien du résumé:https://link.springer.com/article/10.1007/s42250-019-00108-4</p> <p>b)Selonl'articlescientifiqueintitulé: Softening of Overdried 'DegletNour' Dates to Obtain High-Standard Fruits: Impact of Rehydration and Drying Processes on Quality Criteria au niveau de la page(1),il a été cité que: - fresh dates can be consumed at either the routab, or premature, stage (as is the case of dates harvested in the Middle East) or at the tamarstage (fully ripe), which is the case of the 'DegletNour' variety. - fresh 'DegletNour' dates. Lien du résumé :https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/07373930903526764?scroll=top&needAccess=true</p> <p>c)Selon un article scientifiqueintitulé :Phenolic profile and antioxidant activity of the Algerian ripedate palm fruit (Phoenix dactylifera) Six cultivars parmi lesquels DegletNour dont la consistance est demi molle sont considérée comme fraîche au stade de récolte « Tamr ». Le résumé est disponible sur le lien:https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S030881460400216X</p> <p>d) Selon un article scientifiqueintitulé:Preharvest Fruit Drop of Date Palm (Phoenix dactylifera L.) Cv. DegletNour at KimriStage: Development, Physico-chemical Characterization, and Functional Properties Page 428.... Al-Turki et al. (2010) reported that total polyphenols in fresh dates of cvs. DegletNoor (Algeria),</p> <p>e) Selon un article scientifiqueintitulé : California Dates have a Low Glycemic Index as determined by both in vitro and in vivo methods Dans le résumé donné dans le lien suivant, il est écrit: Twovarieties of fresh, whole, California dates (degletnoor and medjool) https://faseb.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1096/fasebj.30.1_supplement.1160.7</p> <p>3. On ne peut classer les dattes en uniquement deux classes : molles et sèches. Scientifiquement les dattes sont classées en trois classes : dattes molles,demi-molles/ demi-sèches et sèches. Les dattes avec une teneur en eau> 30% désigne déjà la classe des dattes molles :> 30%.</p> <p>a) L'Institut international des ressources phylogénétiques, Fonds pour l'environnement mondial (Washington États-Unis), Programme des Nations Unies pour le développement, institut national de la recherche agronomique. Où les informations suivantes sont données clairement en page 44 (Bioversity, IPIGRI, 2005): 6.9.5. Consistance de la datte au stade Tamr (P44) : - Molle ; - Demi molle ;</p>	

COMMENT	MEMBER / OBSERVER
<p>- Sèche.</p> <p>Lien : https://www.doc-developpement-durable.org/file/Culture/Arbres-Fruitiers/FICHES_ARBRES/Palmier-dattier/1086_Descripteurs_du_Palmier_dattier__Phoenix_dactylifera_L_.pdf</p> <p>b) Selon le document scientifique: Date and Date Processing: A Review</p> <p>Lien du résumé: https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/87559129.2010.535231</p> <p>There are thousands of date palm cultivars, including those with soft, semi-dry, and dry fruits (depending on their water content at harvest when fully-ripe)... Examples of soft date cultivars (> 30% moisture).....Semidry date cultivars (20-30% moisture).....Dry date cultivars (<20% moisture).</p> <p>Il faut savoir aussi que les dattes sèches sont des dattes qui sèchent naturellement sur le palmier.</p> <p>Il s'agit d'une caractéristique génétique héritable sans intervention de l'homme ni aucun processus artificiel. Il faut toutefois être vigilant et considérer d'une part, uniquement les dattes de consistance sèches cultivées dans des conditions optimales de culture et d'autre part, celles récoltées et commercialisées dans les délais car si elles restent trop longtemps sur le palmier (exposées au soleil ou dans de mauvaises conditions de stockage... ; etc), elles vont se dessécher.</p> <p>4. Correspondance parfaite des dattes avec une teneur en eau inférieure à 30% au glossaire des termes usités pour les fruits et légumes frais élaboré par le CCFV et aussi au projet denorme sur les dattes fraîches en cours d'élaboration :</p> <p>Les caractéristiques des dattes fraîches, quelle que soit leur teneur en eau et quel que soit leur stade de récolte, correspondent parfaitement : D'une part, à la description d'un fruit frais telle qu'elle est considérée dans le glossaire des termes usités pour les fruits et légumes frais, élaboré par ledit Comité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fruits et légumes frais : fruits et légumes dont les caractéristiques physiques ou la chair n'ont pas été modifiées ou transformées de quelque manière que ce soit, notamment par salage, séchage, congélation, cuisson, extraction de jus, sucrage ou séchage. Après la récolte, les fruits/légumes peuvent être soumis à des opérations visant à en maintenir la fraîcheur et la durée de conservation, à en faciliter le transport, le stockage et la manutention, à condition que ces opérations n'affectent pas leur nature brute, telle qu'au moment de la récolte. - Frais : ce mot a des significations différentes selon la manière et l'endroit où il est utilisé dans la norme. Les significations les plus courantes sont les suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Récemment récolté, non conservé par quelque moyen que ce soit et dans un état de vigueur. <input type="checkbox"/> Il ne doit pas être terne, rassis, flétri ou fané. - Apparence de fraîcheur :Les FLF ont leur peau et leur état extérieur d'origine (caractéristiques physiques et texturales) ou sont aussi proches que possible de ce qu'ils étaient au moment de la récolte. Présentant la qualité désirée sans altération, à l'exception des cas de certains fruits, d'un changement de couleur dû au processus de maturation. - Termes décrivant la fermeté (PARTIE 2 : TERMES ADDITIONNELS):Le degré de fermeté (sans testeur de pression) est décrit progressivement comme suit : <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Dur : la chair du fruit est tenace et ne cède pas à une pression modérée de la main ou du doigt. <input type="checkbox"/> Ferme : la chair cède très légèrement à une pression modérée de la main ou du doigt. <input type="checkbox"/> Mûr ferme : le fruit est mûr, mais la chair cède légèrement à une pression modérée de la main ou du doigt. <input type="checkbox"/> Mûr : la chair cède facilement à une pression modérée de la main ou des doigts. <input type="checkbox"/> Surmaturité : la chair s'est ramollie, elle cède facilement à la pression de la main/du doigt, la détérioration s'accélère et le produit n'est 	

COMMENT	MEMBER / OBSERVER
<p>pas acceptable pour le commerce de gros.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Termes décrivant les degrés de fraîcheur : <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ferme :Compact, solide, substantiel et cède très légèrement à une pression modérée de la main ou du doigt. <input type="checkbox"/> Tendre :Succulent et de texture délicate. <input type="checkbox"/> Flasque : Mou, souple, pliable et manquant de fermeté. <p>Et d'autre part à la définition du produit telle qu'elle est présentée dans l'actuel projet de normes des dattes fraîches en cours d'élaboration : « Définition du produit : La présente norme vise les variétés commerciales de dattes fraîches (Phoenix dactylifera L. de la famille des Arecaceae), destinées à être livrées à l'état frais, entières et non dénoyautées, au consommateur, après préparation et conditionnement. Les dattes fraîches ne doivent pas avoir été soumises à un procédé intentionnel ou artificiel visant à ajuster leur teneur en eau. Les dattes fraîches destinées à la transformation industrielle sont exclues ».</p> <p>5. Autres arguments:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il faut toutefois rappeler, que la norme existante (CXS 143-1985) est à l'origine de la limitation, à l'échelle internationale, de la disponibilité chez les consommateurs des dattes fraîches de catégorie demi molles/ demi-sèches(teneur en eau de 20 à 30 %) puisqu'elles sont considérées comme traitées séchées ou sèches, selon cette norme (CXS 143-1985) ce qui altère leur qualité lors de leur commercialisation. Cette altération qui est due à a présence de sucres fermentescible (notamment le glucose)dont la quantité croît avec l'augmentation à de la teneur en eau causant, par conséquent, la dégradation inéluctable de leur qualité en conditions de stockage des fruits et légumes secs. Ces deux classes de dattes : demi-molles/demi- sècheset sèches seront pour la 2ème fois pénalisées par l'actuel projet de norme de dattes fraîches si on considère une limite de teneur en eau supérieure à 30%. D'autant plus qu'il est inconcevable d'exclure tout un stade de développement des dattes qui est stade « Tamr » et exclure avec les variétés les plus importantes à l'échelle mondiale. - Il faut attirer l'attention sur le fait que la norme existante (CXS 143-1985) a été fondée sur la classification des dattes sur la base de leur teneur en saccharose et non sur la teneur en eau et le fait qu'elle soit sèche. Car dans la catégorie des dattes à fort taux de saccharose, il existe deux classe bien distinctes : celles des dattes sèches à teneur en eau inférieure à 20% et celle des dattes demi-molles ou demi-sèches avec une teneur en eau comprise entre 20 et 30 %. La norme a fusionné ces deux classes en une seule sans aucun fondement scientifique, pire encore, elle a utilisé le critère de la présente du saccharose pour les considérer comme sèches alors que la désignation scientifique des dattes en tant que sèches est exclusivement basée sur sa teneur en eau. Comme référence la dattes demi-mollesDegletNour, a été citée par cette norme et assimilée aux dattes sèches, sachant qu'elle est riche en saccharose mais qui contient aussi des taux d'humidité qui vont jusqu'à 32%. Les cultivars contenant le saccharose, y compris le populaire DegletNour, ont un faible taux d'enzyme invertase, nécessaire à la conversion du saccharose en sucres réducteurs suite à une mutation de type délétion homozygote de deux des trois copies du gène de l'invertase. - Ainsi, il est primordial de préciser que la distinction entre l'avant-projet de norme et la norme CXS 143-1985 doit reposer sur la question de savoir si les dattes ont été oui ou non séchées /traitées/transformées, et non sur leur teneur en eau. - La norme (CXS 143-1985) existe depuis quarante ans déjà, et il y avait de nombreuses avancées technologiques dans le domaine de l'amélioration de la qualité, des conditions de stockage, de conditionnement et de transport des dattes à travers le monde. - De plus et conformément aux conclusions de la 43ème session de la Commission du Codex Alimentarius, la norme générale pour les fruits séchés, a été adoptée et dans son annexe B « dattes », le contenu de la norme (CXS 143-1985) a été repris intégralement (après la publication de la norme générale sur les fruits séchés, la norme (CXS 143-1985) sera révoquée. - Il convient de noter également, que Le Comité Codex sur les Fruits Séchés (pays hôte est les USA) est actuellement, ajourné sine die. - Il y a lieu de préciser que les dates sèches avec une teneur en eau inférieure à 20 %, sont des dattes que l'on peut consommer aisément sans efforts et qui présente une certaine mollesse en raison de leur texture qui est pour certaines dattes relativement poudreuse et pour d'autres proche d'une texture gommeuse ou d'un chewing-gum. - Aussi, il faut noter que les dattes sèchent sont des dattes de qualité nutritive très importante et dont les palmiers sont très résilients vis-à-vis des changements climatiques et ne sont pas exigeants en culture notamment en consommation d'eau. D'autre part les dattes sèches se 	

COMMENT	MEMBER / OBSERVER
<p>conservent plus facilement et donc facilement exportable jouant ainsi un rôle primordial dans la sécurité alimentaire dans les zones sahariennes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il faut aussi prendre conscience que la dévalorisation des dattes sèches accentuera le problème d'érosion génétique qui la guette. - Le terme « frais » ne peut pas être traduit en arabe. Car jamais les dattes à teneur en eau supérieure à 30% n'ont été désignées de fraîches. Par contre, toutes les dattes sont considérées comme fraîches. 	
<p>Chile agradece la oportunidad de participar en esta carta circular. Chile no tiene comentarios para este documento.</p>	Chile
<p>All stages of fruit growth, date palm, occur naturally on the tree, and therefore they are consumed fresh according to each variety, according to the characteristics of growth geographically and genetically, as the most famous and most consumed varieties that the moisture content in the fruits ranges between 85-12 % When consumed by category.</p> <p>Water is one of the most basic ingredients in dates and is used as a criterion for their quality and preservation period, especially after harvest. It is expressed as moisture.</p> <p>Dates are called moist or soft if the moisture content at the completion of growth exceeds 30% of the weight of the fresh fruit. Upon completion of maturity, it is classified as semi-dry or semi-soft if the moisture content does not exceed 25% of its fresh weight, while it is called dry if Moisture ranged from 10-15% of its fresh weight.</p> <p>The fruits are considered fresh as long as the physical and structural properties have not been altered or processed in any way, including by salting, drying, freezing, cooking, and pressing, sweetening and drying. It may be subject to post-harvest practices to preserve its freshness and shelf life and to facilitate transportation, storage and handling without affecting its raw nature as it would when harvested.</p> <p>References :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Results of the study conducted in the Arab Electronic Working Group that was established in this regard - CODEX (2022): Joint FAO/WHO Food Standards Programmer CODEX Committee on Fresh Fruits and Vegetables. Twenty-second Sessions/FFV 22/22/7 March 2022, Prepared by the United States of America and Ghana . - ISO standard No. 7563 "Fresh fruits and vegetables Vocabulary" <p>Yes, it is necessary to set a new minimum other than what is stated in paragraph 3.1.1 which is 12% and that will affect clause 4. Provisions Concerning Sizing and clause 7. Provision concerning Marking or Labeling as Semi-Dry and Dry dates will be included</p>	Egypt
<p>The draft standard is nicely prepared, but it will require some polishing.</p>	Eritrea
<p>As discussed in CAC45, the soft & semi-soft varieties have moisture content below 30% also. Therefore, India believes that the minimum moisture content requirement may be removed and only maximum as 85% should be retained.</p> <p>The issue of overlapping with existing standard for Dates (CXS 143-1985), based on the view of CCPFV, would be addressed through following:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Labelling of produce: Product name on label in case of unprocessed dates being traded is to be declared as 'Fresh dates' • Product definition: CXS 143-1985 and current standards under development clearly distinguish the difference between date and fresh dates in section 'definition of produce'. As recommended by CCPFV, the fresh dates standards include only unprocessed dates • The definition of 'Fresh' in glossary of CCFFV standards: <p>Fresh: this word has different meanings depending how and where it is used in the standard. The most commons meanings are:</p>	India

COMMENT	MEMBER / OBSERVER
<input type="checkbox"/> Recently harvested, not preserved by any means and in a state of vigour. <input type="checkbox"/> Not dull, stale, wilted or faded. a) No, India believes that it is not necessary to include minimum moisture content requirement	
<p>It is necessary to include the minimum moisture content requirement under Section 3.1.1 (Minimum maturity requirements). Jordan suggests the value to be appropriate is between 12 % to 85 %.</p> <ul style="list-style-type: none"> - The moisture content of dates depends on several factors including the genotype (genetic factor), the stage of maturity (physiological factor), the cultivation techniques (agronomic factor), and the geographical origin (environmental factor). Consequently, there is a wide variation in moisture values. - Adopting a moisture content for dates exceeding 30% will exclude from the scope of the draft standard several varieties including high-quality commercial varieties at the "Tamar" stage. - Some date varieties can only be consumed at the "Tamar" stage due to their intrinsic physico-chemical, biochemical, and organoleptic characteristics. Consequently, they will also be outside the scope of the standard project. - Water activity, which is a stability parameter, is important and should be included in the standard for fresh dates. - Moisture content is not an appropriate criterion for defining fresh dates. 	Jordan
<p>La valeur minimale relative à la teneur en eau recommandée est de 12% au lieu de 30% .</p> <p>Argumentaire :</p> <p>Selon le glossaire des termes en usage dans la norme-cadre du codex pour les fruits et légumes frais (CCFFV22), les fruits et légumes frais sont définis comme suit :</p> <p>« Fruits et légumes dont les caractéristiques physiques ou la chair n'ont pas été modifiées ou transformées de quelque manière que ce soit, notamment par salage, séchage, congélation, cuisson, extraction de jus, sucrage ou séchage. Après la récolte, les fruits/légumes peuvent être soumis à des opérations visant à en maintenir la fraîcheur et la durée de conservation, à en faciliter le transport, le stockage et la manutention, à condition que ces opérations n'affectent pas leur nature brute, telle qu'au moment de la récolte. »</p> <p>Il est à rappeler que toutes les étapes de croissance des dattes, fruits du palmier dattier, se produisent naturellement sur l'arbre. Elles sont, donc consommées fraîches selon la variété, l'origine géographique et les conditions de croissance.</p> <p>Compte tenu de ce qui précède, les dattes sont considérées fraîches dans les trois stades de maturité :Khalal, Rutab et Tamar, c'est à dire même en ayant une humidité inférieure à 30 %. En d'autres termes, le fait de fixer la valeur minimale de l'humidité à 30 % exclura plusieurs variétés de dattes fraîches du champ d'application du projet de norme sur les dattes fraîches.</p> <p>Il est à signaler qu'une étude bibliographique a été réalisé en mai 2023 par certains pays de la région du proche orient et de l'Afrique du Nord (Maroc, Algérie, Tunisie, Oman, Libye, Egypte, Palestine et Emirats Arabes Unis) sur la teneur en eau des dattes fraîches dans cette région. L'analyse des données scientifiques sur les différentes variétés de dattes fraîches cultivées dans ladite région présentent des taux d'humidité largement inférieurs à 30 % au stade Tamar.</p> <p>Il ressort de cette étude bibliographique que les taux d'humidité fluctuent entre 7% et 34 % selon les variétés de dattes et les régions de production. (Deglet Noor 20,83±0,39, H'mira14,48±0,8 [Gourchala et al.] [1] Majhoul 22,3 ± 0,87 Boufgous 24,6 ±0,00 [Noutfia et al.] [2], Jihl 23,61 ± 1,28 [Bouhlali et al.] [3]. (La synthèse de cette étude et les références bibliographiques sont reprises au niveau du CRD7/CCNE11). Cette étude a permis de fixer une fourchette d'humidité minimale pour les dattes fraîches à 12%</p>	Morocco

COMMENT	MEMBER / OBSERVER
<p>Références :</p> <p>[1]https://www.jocpr.com [2]https://doi.org/10.1111/jfpp.1422 [3]https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1658077X1530028X?via%3Dihub https://doi.org/10.1016/j.jssas.2015.08.005</p> <p>S'il est nécessaire d'inclure l'exigence de la teneur minimale en eau sous la section 3.1.1 (Exigences minimum de maturité).</p> <p>Oui</p>	
<p>Panama thanks the Committee for the work carried out, we agree with the project presented and its progress in process 6. Panamá agradece al Comité el trabajo realizado, estamos de acuerdo con el proyecto presentado y su avance en trámite 6.</p>	Panama
<p>After analyzing the literature review on the moisture percentage of more than 100 different varieties of dates, it is observed that during the Kimri, Khalal, and Rutab stages (classified as Fresh Dates), the moisture percentage for the majority of varieties falls within the range of 30%-85%. In addition, considering the standards set by the Codex Committee on Processed Fruits and Vegetables (CCPFV) for dry dates, where the maximum moisture percentage is 30%, it is noteworthy that values exceeding 30% moisture level correspond with the current draft standard for Fresh Dates, indicating an overlap in criteria.</p> <p>Based on scientific references regarding moisture levels, it is suggested to adhere to the standards established by the CCPFV for dry dates when dealing with varieties at any stage where the moisture level is $\leq 30\%$. On the contrary, for any variety, regardless of the stage, with a moisture level exceeding 30%, it is suggested to follow the current draft standard for Fresh Dates.</p> <p>Yes, it is necessary to include the moisture content requirement under Section 3.1.1 (30-85%).</p>	Saudi Arabia
<p>Il a été noté une traduction de « moisture content » par « teneur en eau » dans la version française du document alors que « moisture content » se traduit par « humidité ». Le Sénégal propose la reformulation de « teneur en eau » par « humidité » dans la version française.</p> <p>Justification :</p> <p>Le terme « moisture » qui signifie « humidité » est différent de « teneur en eau ».</p> <p>Notre réponse est négative.</p> <p>La teneur minimale en eau n'est pas une caractéristique de maturité (Exigences minimum de maturité). Nous proposons l'ajout d'un titre 3.1.2 portant sur les exigences en humidité</p>	Senegal
<p>We agree generally with proposed draft after taking our comment related to the minimum moisture content requirement</p>	Syrian Arab Republic
<p>La Tunisie recommande au CCFV de noter la contradiction entre la définition du code d'usage : code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais - CXC 53-2003 et celle du projet de norme de datte et de se référer plutôt à celle du code d'usage</p> <p>a. La Tunisie trouve qu'il est nécessaire d'inclure l'exigence de la teneur minimale en eau sous la section 3.1.1 (Exigences minimum de maturité).</p> <p>b. La valeur la plus appropriée est 12%. Cette réponse est argumentée par les données scientifiques présentées par les pays arabes lors du CCNEA 11 incluses dans le document CRD 07.</p>	Tunisia
<p>The scientific justification is as follows:</p> <p>1- Adopting a moisture content of 12-85%, will ensure that some varieties of dates with a moisture content, at "dates" stage, reaching 12% will be included in this standard. Whereas adopting the 30% percentage will lead to the exclusion of those mentioned varieties while they still meeting the definition of "fresh" cited in the information document: "DEFINITION OF TERMS FOR APPLICATION IN THE LAYOUT FOR</p>	United Arab Emirates

COMMENT	MEMBER / OBSERVER
<p>CODEX STANDARDS FOR FRESH FRUITS AND VEGETABLES”.</p> <p>2- The definition of “fresh” should not be linked to the “moisture content”, as the definition of “fresh vegetables and fruits” issued by the Codex Alimentarius Committee in the information document: “ DEFINITION OF TERMS FOR APPLICATION IN THE LAYOUT FOR CODEX STANDARDS FOR FRESH FRUITS AND VEGETABLES” does not refer to moisture content and clarifies that the meanings of “fresh” include: harvested Fresh, not preserved or treated by any means, and in a vibrant condition, not old, withered or faded.</p> <p>3- The purpose of the standard which is: to define the quality requirements for fresh dates which have not undergone any intentional or artificial process to adjust the moisture content, is consolidating our suggestion, since some varieties of dates that are harvested and put in containers (no intervention) will automatically lost moisture content to lower than 30% for many varieties such as : Kadhri(19%), Khalass (14%), Safri(16%).</p> <p>4- Expanding the range of moisture content from 12% to 85% will include dates varieties within the “date stage”, which will enhance the stability of fresh dates when stored, especially in refrigerated conditions, and thus extend the shelf life of the product compared to dates that contain a higher moisture content exceeding 30%.This improvement is in line with Sustainable Development Goals (SDGs) Target 12.3, which aims to reduce food loss and waste. This goal seeks to halve, per capita, the global food waste at the retail and consumer levels and reduce food losses in all production and supply chains (including post-harvest losses).</p> <p>5- The specification should include a section dedicated for “Storage Conditions” since the maximum proposed moisture content, which is (85%), may require specific storage temperature for this product to ensure that the product is protected from rapid spoilage or affecting its safety.</p> <p>6- It is necessary to determine the water activity as a major chemical factor that can affect the activity of microorganisms, especially yeasts and molds. Some studies (Link) indicate that if the water activity index exceeds 0.6, this will negatively affect the shelf life of the product and thus become unsuitable for marketing, resulting in economic losses.</p> <p>7- It is necessary to specify the requirements related to microbiological standards, especially for Salmonella spp. The possibility of the product being infected with these bacteria increases when the humidity level is high, which negatively affects the safety of the product. Yes, United Arab Emirates finds it necessary to include the minimum moisture content requirement under Section 3.1.1 (Minimum maturity requirements). Unites Arab Emirates suggested moisture content is 12-85%.</p>	
<p>The United States of America in support of the work of Codex Alimentarius and the Codex Committee on Fresh Fruits and Vegetables submits the following comments in response to the Proposed draft Standard for Fresh Dates CL 2023/884/OCS-FFV (at Step 6).</p> <p>Codex standards should reflect existing global trading practices and the unique characteristics of the individual fresh fruits and vegetables being standardized and should not impose unwarranted restrictions and/or requirements.</p> <p>The term ‘fresh’ under the context of fresh fruits and vegetables infers that (i) the fruit or vegetable is turgid due to high moisture levels and having physical characteristics closely or it is recently harvested. There is a difference between a fruit or vegetable that is freshly (recently) picked and fresh in terms of product characteristics. A date having 20% moisture can be freshly harvested but is generally not traded as a ‘fresh’ fruit.</p> <p>The United States recognizes the need to settle divergent views on this issue to reach consensus on this standard. We encourage for those</p>	<p>USA</p>

COMMENT	MEMBER / OBSERVER
<p>who have different views to propose amendments that ensure consistency with the Codex Standard for Dates (CXS 143-1985. Rev. 2019) and the proposed draft standard on Fresh Dates.</p> <p>We recall that some Members previously submitted a proposal on moisture content where Moisture content should not exceed:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 46-85% for khalal stage; • 28-45 % for rutab stage; and • 10-27% and less for tamar stage; <p>According to the Standard for Dates CXS 143 -1985 Amd. 2019, the provision on Moisture Content notes the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Moisture content Maximum <p>Cane Sugar varieties 26%</p> <p>Daglat Nuur 30% (not processed in accordance with 2.1(d)(e))</p> <p>Invert Sugar varieties 30%</p> <p>The proposal for (10-27% and less for tamar stage) and the Maximum Moisture of (26% for cane sugar varieties) needs to be reconciled because a product that is considered as fresh having a lower moisture 10-27% this is inconsistent with the Standard for Dates, where product that is considered dried, has a higher moisture rate at 26%. In the CCFFV draft standard for fresh dates, it was previously decided that the minimum of 30% moisture would be used to demarcate fresh dates from dried dates.</p> <p>In considering two Codex standards, on dried and fresh dates, we encourage Members to refer to both the existing standard and the proposed draft CCFFV standard when proposing changes, to ensure consistency between Codex standards and understand their appropriate applications. The United States supports advancing this standard and finding a resolution that meets the needs of all regions.</p> <p>Dates are one of the few fruits having naturally decreasing moisture levels as part of the senescence process while still retaining 100% utility. During this decreasing moisture stage, they remain edible and are most widely traded as a dehydrated or dry fruit with brown skin and a maximum moisture requirement.</p> <p>Currently there are three most widely used date standards:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Codex Standard for Dates (CXS 143-1985. Rev. 2019). • United Nations Economic Commission for Europe Standard for Dates (DDP-08, 2021). • U.S. Standards for Grades of Dates, effective Aug. 26, 1955 <p>The three different standards have the same moisture requirements as follows:</p> <p>The dates shall have a moisture content not exceeding:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 26.0 per cent for cane sugar varieties. • 30.0 per cent for invert sugar varieties. • In their natural state the maximum moisture content for the Daglat Nuur (Deglet Noor) variety shall be 30.0 per cent <p>Dates transition through different stages of maturity/ripeness:</p> <p>Kimri – fruit is green and rigid while still developing /immature.</p> <p>Khalal - mature and firm, turning red or yellow.</p>	

COMMENT	MEMBER / OBSERVER
<p>Rutab - fully ripe, completely red, purple or yellow. Tamer - turning from red, purple and yellow to fully brown – semi dried (natural drying stage).</p> <p>The two latter stages are accompanied by decreasing moisture levels. Therefore, if the CCFFV considers dates as fresh fruit:</p> <p>i) It must establish a point of demarcation for ‘fresh’ within the scientifically agreed upon context of fresh fruits and vegetables and “fresh” within the date fruit context.</p> <p>ii) It needs to explain how dates that are dehydrated/dried to 26 -30% moisture can be classified as dry produce while dates having a natural but lower moisture levels is considered as ‘fresh’ fruit.</p>	

SPECIFIC COMMENTS

COMMENT	MEMBER / OBSERVER
3. PROVISIONS CONCERNING QUALITY	
<p>Minimum maturity requirements</p> <p>Yes, it is necessary to include the minimum moisture content requirement under Section 3.1.1 (Minimum maturity requirements). Syria propose a common range for moisture content in fresh dates between 12% - 85%. as the following justification:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dates can be divided into three consistency categories: soft dates (moisture content exceeds 30%), semi-soft dates (moisture is between 20 and 30%), and dry dates (moisture is below 20%). Normally, this classification is established based on the quality index and not on moisture content. For instance, dates with humidity levels of 28 or 29% can be classified in the soft category. - The moisture content of dates depends on several factors including the genotype (genetic factor), the stage of maturity (physiological factor), the cultivation techniques (agronomic factor), and the geographical origin (environmental factor). Consequently, there is a wide variation in moisture values. - Dates harvested at different stages of maturity (Khalal, Routab and Tamar) can be considered fresh, as long as they have not undergone any post-harvest technological treatment except for treatments permitted according to the Codex Alimentarius definition of fresh fruits and vegetables. - Adopting a moisture content for dates exceeding 30% will exclude several varieties including high-quality commercial varieties at the "Tamar" stage. <p>According to the glossary of terms used in the Codex General Standard for Fresh Fruits and Vegetables (Codex Stan 1-1981), fresh fruits and vegetables are defined as follows: Fresh fruits and vegetables¹: Fruits and vegetables whose physical characteristics or flesh have not been altered or transformed in any way, including by salting, drying, freezing, cooking, juicing, sugaring, or drying. After harvesting, fruits/vegetables may undergo operations to maintain their freshness and shelf life, facilitate transport, storage, and handling, provided that these operations do not alter their raw nature as they were at the time of harvesting.</p> <ul style="list-style-type: none"> - The distinction of fresh date should be based on whether or not the dates have been treated/processed, and not on their moisture content. - Dry dates with moisture content below 20% are dried naturally on the tree. Their dryness is an inherited and natural genetic characteristic. - Finally the minimum and maximum moisture content for fresh dates should take into account the consistency of dates, which must be suitable for consumers based on the variety. 	<p>Syrian Arab Republic</p>
<p>Fresh dates shall have a moisture content, in accordance with criteria to the variety and stage of harvest/or commercial type and the area in which they are grown. Moisture content of fresh dates ranges from 30-85%.</p> <p>At harvesting the moisture content may vary from variety to variety, but in general it should be from 20-30%</p>	<p>Eritrea</p>
<p>Fresh dates shall have a moisture content, in accordance with criteria to the variety and stage of harvest/or commercial type and the area in which they are grown. Moisture content of fresh dates ranges from 30-85%.</p> <p>Moisture content should range between: 45-75 percent for khalal stage 30-45 percent for rutab stage 10-30 percent and less for tamar stage</p>	<p>United Republic of Tanzania</p>

COMMENT	MEMBER / OBSERVER
<p>Fresh dates shall have a moisture content, in accordance with criteria to the variety and stage of harvest/or commercial type and the area in which they are grown. Moisture content of fresh dates ranges from 30-85%.</p> <p>Fresh dates shall have a moisture content, in accordance with criteria to the variety and stage of harvest/or commercial type and the area in which they are grown. Moisture content of fresh dates ranges from 20-85%.</p>	Qatar
<p>Fresh dates shall have a moisture content, in accordance with criteria to the variety and stage of harvest/or commercial type and the area in which they are grown. Moisture content of fresh dates ranges from 30-85%.</p> <p>Fresh dates shall have a moisture content, in accordance with criteria to the variety and stage of harvest/or commercial type and the area in which they are grown. Moisture content of fresh dates ranges from 12-85%.</p>	Iraq
<p>Fresh dates shall have a moisture content, in accordance with criteria to the variety and stage of harvest/or commercial type and the area in which they are grown. Moisture content of fresh dates ranges from 30-85%.</p> <p>Indonesia proposes the moisture content of fresh dates should be minimum 26% for cane sugar varieties and minimum 30% for invert sugar varieties.</p> <p>Rationale: Based on the existing Standard for Dates (CXS 143-1985), the maximum moisture content of dates depends on their varieties, in which maximum moisture content for cane sugar is 26% and for invert sugar varieties is 30%.</p>	Indonesia
<p>Les dattes fraîches doivent avoir une teneur en eau conforme aux critères propres à la variété, au stade de développement au moment de la récolte et à la région de production. La teneur en eau doit être comprise dans une fourchette allant de 30%-20 % à 85%.</p> <p>L'abaissement de la fourchette du taux d'humidité va permettre la prise en compte de certaines variétés cultivées dans la région africaine</p>	Senegal
<p>3.1.2 Exigences relative à l'humidité Les dattes fraîches doivent avoir une teneur en eau conforme aux critères propres à la variété, au stade de développement au moment de la récolte et à la région de production. La teneur en eau doit être comprise dans une fourchette allant de 30% à 85%.</p> <p>La teneur en eau ne fait pas partie des exigences minimales de maturité des fruits et légumes y compris les dattes. L'ajout d'une section 3.1.2 permettra d'avoir une conformité dans la forme du document alors qu'il a été noté un 3.1.1 seulement suivi d'un 3.2.</p>	Senegal
<p>Les dattes fraîches doivent avoir une teneur en eau conforme aux critères propres à la variété, au stade de développement au moment de la récolte et à la région de production. La teneur en eau doit être comprise dans une fourchette allant de 30% à 85%. une fourchette allant de 12% à 85%.</p>	Morocco
<p>"Extra" Class, Class I and Class II.</p> <p>This format differs from other standards. For consistency, classification sections across CCFFV standards should be aligned to the greatest extent possible.</p>	Canada

COMMENT	MEMBER / OBSERVER
4. PROVISIONS CONCERNING SIZING	
<p><u>Sizing of fresh dates is optional.</u> Fresh dates may be sized by count or weight of the fruit or in accordance with existing trading practices. When sized in accordance with existing trade practice, the package shall be labelled with the count or size and method used. The following table may be used on an optional basis.</p> <p>This should be given equal prominence as it was for optional classification e.g. "Sizing of fresh dates is optional. Fresh dates may be sized by count or weight..."</p>	Canada
<p>B. When sized by weight, size is determined based on the individual weight of the fruit as mentioned below.</p> <p>Propose to change Grade to say Size, as per table A</p>	Canada
5. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES	
<p>5.1 QUALITY TOLERANCES</p> <p>2.(b)Dates of other varieties not indicated on the packaging could be an option</p>	Eritrea
<p>At all marketing stages, tolerances in respect of quality shall be allowed in each lot for produce not satisfying the requirements of the class indicated. Produce that fail conformity assessment, may be allowed to be re-sorted and brought into conformity in accordance with the relevant provisions in the <i>Guidelines for Food Import Control System (CXG 47-2003)</i>.</p> <p>Add- Fermented or decomposed fruits with Sour/decayed/mouldy</p> <p>Add Unpollinaated,or unripe date fruits to Undeveloped in the table below</p> <p>Replace Living pests by live insects</p>	Eritrea
<p>At all marketing stages, tolerances in respect of quality shall be allowed in each lot for produce not satisfying the requirements of the class indicated. Produce that fail conformity assessment, may be allowed to be re-sorted and brought into conformity in accordance with the relevant provisions in the <i>Guidelines for Food Import Control System (CXG 47-2003)</i>.</p> <p>In table - Class II* Propose to remove asterisk, as per comments below on the footnote.</p> <p>Quality Tolerance column - Living pest - Zero tolerance for living pests may not be necessary in the table given that 3.1 indicates that at a minimum fresh dates must be free from living pests, and their debris or excreta.</p> <p>In Additional tolerance (b) If this standard prevents produce being combined in a package, this should be stated as a minimum requirement rather than a tolerance.</p>	Canada
<p><i>*When fresh dates are traded as unclassified, the minimum tolerance requirements for Class II shall apply.</i></p> <p>The following points should be considered as additional tolerance:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Skin separation 2. Fruit defect 3. Glossiness 4. Hardness 5. Inert matter 	Eritrea
<p><i>*When fresh dates are traded as unclassified, the minimum tolerance requirements for Class II shall apply.</i></p> <p>This concept should be clear in text of this section rather than as a footnote.</p>	Canada

COMMENT	MEMBER / OBSERVER
6. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION	
6.2.1 Description of containers The product must be packed in clean, right and suitable containers that are not impermeable to moisture, to protect it from pollution, damage and dryness, and to preserve its natural properties.	Eritrea
7. PROVISIONS CONCERNING MARKING OR LABELLING	
The labelling of non-retail containers should be in accordance with the <i>General Standard for the Labelling of Non-Retail Containers of Foods</i> (CXS 346-2021), in addition the following requirements shall apply: <u>Each package must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside.</u> Consideration should be given to adding the following statement: Each package must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside.	Canada