

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 5 del programa

CX/FFV 22/22/6
Enero de 2022

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Vigésima segunda reunión

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS DÁTILES FRESCOS

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

Los miembros del Codex y observadores que deseen presentar comentarios en el trámite 3 sobre este proyecto deben hacerlo como se indica en la carta circular CL 2021/86-FFV disponible en la página web del Codex/Cartas circulares 2021:

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

Antecedentes

1. La India presentó una nueva propuesta de trabajo sobre una norma del Codex para dátiles frescos en la 19.^a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV, 2015). El CCFFV, en su 19.^a reunión, acordó establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) sobre dátiles frescos, dirigido por la India¹.
2. La Comisión del Codex Alimentarius (CAC), en su 39.^o período de sesiones (2016), acordó iniciar un nuevo trabajo sobre la Norma para los dátiles frescos, y mencionó además definir el ámbito de aplicación y otras cuestiones técnicas, alentando a los países interesados a participar activamente en el desarrollo de la norma².
3. El CCFFV, en su 20.^a reunión (2017), discutió el programa y estableció un GTe presidido por la India y copresidido por Arabia Saudita. El programa se discutió en el tema 6 del programa³ en la 21.^a reunión del CCFFV (2019), presentado por la India.
4. La India también presentó la comparación entre la *Norma para los dátiles* (CXS 143-1985) y el Anteproyecto de norma, y concluyó que no había superposición ni contradicción entre los productos cubiertos por las dos normas. Arabia Saudita, que copreside el GTe, hizo una breve presentación y explicó las fases de desarrollo de los dátiles frescos y explicó que el Anteproyecto de norma estaba destinado a los dátiles frescos, que pueden cosecharse en una fase temprana de maduración parcial (es decir, khalal o baser y rutab), o en la fase tardía de maduración completa (fase tamar). Se explicó además que la fase tamar podría separarse en, fase tamar suave y fase tamar seca y que el Anteproyecto de norma solo abarcará la fase tamar suave.

Debate en la 21.^a reunión del CCFFV

5. El CCFFV, en dicha reunión, mantuvo un debate general centrado en la mejor manera de diferenciar los productos que se contemplarán en el anteproyecto de los que ya se contemplan en la norma CXS 143-1985; y en cómo garantizar que no haya superposición entre ambas normas. Algunas delegaciones opinaron que: i) el lenguaje utilizado en la norma CXS 143-1985 para definir el producto (es decir, los dátiles “pueden” secarse o hidratarse para ajustar el contenido de humedad) podría implicar que los dátiles sin elaborar con poca humedad también estaban cubiertos bajo esta norma; y que no había una distinción clara entre los dátiles frescos y los dátiles secos; ii) el contenido de humedad del 10-25 % en la fase tamar propuesto en el proyecto de norma era

¹ REP16/FFV, párrafos 84-90

² REP16/CAC, párrafo 96

³ CX/FFV 19/21/7

inferior al contenido de humedad para las variedades de dátiles de azúcar de caña (26%, máximo) como se estipula en la norma CXS 143-1985; por lo tanto, los dátiles frescos en la fase tamar podrían estar dentro del ámbito de aplicación de la norma CXS 143-1985; iii) en algunos requisitos nacionales, los dátiles en la fase tamar se clasificaron como dátiles secos; iv) dependiendo de la situación climática y el tiempo de cosecha, las características de cada cultivar de dátiles frescos podría variar significativamente. Sin embargo, esta situación, no se había reflejado en el ámbito de aplicación propuesto.

6. Otras delegaciones señalaron que: i) la norma CXS 143-1985 cubría los dátiles procesados con hueso o sin hueso y permite ingredientes facultativos como jarabes de glucosa, azúcares, harina, aceites vegetales, mientras que el anteproyecto de norma podría abarcar los dátiles frescos sin ningún tratamiento y en presentación sin hueso, y ii) el hecho de que los dátiles se clasificaran como dátiles frescos y/o dátiles secos estaba bien respaldado por estudios científicos; y que los dátiles frescos y los dátiles secos podrían distinguirse fácilmente utilizando métodos científicos, por ejemplo, determinación del contenido de humedad, determinación de grados Brix, etc.

7. La India, que preside el GTe, explicó además que según la norma actual CXS 143-1985, los dátiles con alto contenido de humedad se consideraban como materias primas para su posterior ajuste al nivel de humedad deseado, y se destinaban a la elaboración de diversos productos mediante su procesamiento, como la deshidratación, el tratamiento con ingredientes y los aditivos. También se propuso que se podría desarrollar una definición de lo que generalmente se conoce como dátiles frescos, y tal definición caracterizaría las diferentes fases de los índices de madurez (características) y el punto de corte para el producto seco. También se enfatizó el uso de métodos científicos eficientes para apoyar esta definición. Las delegaciones indicaron que había volúmenes comerciales notables de dátiles frescos en el mercado internacional y enfatizaron la necesidad de acelerar el desarrollo de una norma para este producto. También expresaron la necesidad de reemplazar los términos utilizados en el anteproyecto de norma por términos sencillos y comprensibles tales como color, madurez/dulzura; etc.

8. En vista de las opiniones divergentes sobre este tema, se propuso solicitar al CCPFV que aclarara el ámbito de aplicación de la norma CXS 143-1985.

Conclusión del CCFFV en su 21.ª reunión

9. El CCFFV, en dicha reunión: i) señaló que el ámbito de aplicación de la norma necesitaba aclaración y que el anteproyecto de norma no estaba listo para avanzar en el proceso de trámites;(ii) acordó devolver el Anteproyecto de norma (CCFFV21/CRD14) al trámite 2, y iii) acordó establecer un GTe, presidido por la India y copresidido por Arabia Saudita, que trabajaría en inglés, para considerar los comentarios recibidos y las deliberaciones del CCFFV en su 21.ª reunión y revisar el Anteproyecto de norma para su posterior consideración por el CCFFV en su 22.ª reunión. El informe del GTe debe ponerse a disposición de la Secretaría del Codex al menos tres meses antes de la 22.ª reunión del CCFFV. El CCFFV, en su 21.ª reunión, acordó además informar al CCPFV de que estaba en el proceso de desarrollar una norma para los dátiles frescos; y solicitar al CCPFV que aclarara si la norma CXS 143-1985 abarcaba todas las fases de los dátiles frescos con diferentes niveles de contenido de humedad, es decir, que la fase khalal no supere el 85 %, la fase rutab no supere el 45 % y la fase tamar no supere el 25 %, cuyos dátiles estaban recién cosechados y se consumían sin ningún tipo de elaboración, adición de ingredientes ni aditivos alimentarios.

Opiniones del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV)

10. El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV), en su 29.ª reunión celebrada de enero a julio de 2020 por correspondencia, había debatido la cuestión anteriormente mencionada según lo referido por el CCFFV en su 21.ª reunión.

11. El CCPFV, en su 29.ª reunión, agradeció la información proporcionada por el CCFFV con respecto a los anteproyectos de normas del CCFFV para los dátiles frescos y la necesidad de garantizar una clara diferenciación entre los productos que abarcaría dicha norma y los que abarcaría la actual *Norma para los dátiles* (CXS 143-1985). El CCPFV, en dicha reunión, señaló que la actual *Norma para los dátiles* (CXS 143-1985) abarcaba los dátiles elaborados a partir de frutos sanos de la palma datilera (*Phoenix dactylifera L.*), que se cosecharon en la fase adecuada de madurez y se pueden secar o hidratar para ajustar el contenido de humedad. El CCPFV también señaló que la *Norma para los dátiles* (CXS 143-1985) incluye el producto envasado listo para el consumo directo que cumple con los criterios de la Norma, incluyendo los límites máximos de humedad mencionados en

la Norma. El CCPFV señaló además que hay algunos dátiles que están incluidos en la actual *Norma para los dátiles* (CXS 143-1985) que no se han sometido al proceso de hidratación ni secado.

12. A fin de asegurar una clara diferenciación entre los productos que abarca la actual *Norma para los dátiles* (CXS 143-1985) y el Anteproyecto de norma para los dátiles frescos, el CCPFV, en su 29.^a reunión, recomendó que el Anteproyecto de norma para los dátiles frescos incluyera los dátiles frescos sin elaborar que tienen niveles de humedad superiores a los niveles especificados en la actual *Norma para los dátiles* (CXS 143-1985). La actual *Norma para los dátiles* (CXS 1431985) continuaría abarcando aquellos dátiles con niveles de humedad iguales o inferiores a los límites máximos permitidos en la actual *Norma para los dátiles* (CXS 143-1985). El CCPFV señaló que, en algunos casos, estos serán los dátiles que no están elaborados con procesos como el secado o la hidratación.

Puntos de debate para los miembros del GTe

13. Se solicitó a los miembros del GTe que consideraran el estado mencionado anteriormente del proyecto de norma y que brindaran información sobre los siguientes puntos:

- (i) ¿Necesitamos revisar el ámbito de aplicación del proyecto? No/Sí y justifique su respuesta. (Párr. 54 del documento REP20/FFV)
- (ii) ¿Necesitamos una definición de lo que generalmente se conoce como dátiles frescos? No/Sí y justifique su respuesta. (Párr. 57 del documento REP20/FFV)
- (iii) ¿Necesitamos eliminar los dátiles que tengan un contenido de humedad *igual o inferior al límite máximo permitido en la actual Norma para los dátiles* (CXS 143-1985)? No/Sí y justifique su respuesta. (Párrafos 11 y 12 del documento REP20/PFV)
- (iv) Proporcionar comentarios con fundamentos sobre el Anteproyecto de norma propuesto en el anexo.

Participación y metodología

14. La India preparó una propuesta de proyecto y la publicó en el foro en línea del GTe para recibir comentarios. Se llevó a cabo una ronda de consultas para elaborar la versión revisada del anteproyecto. El GTe comenzó su labor con la distribución del primer proyecto de consulta a los miembros del GTe para invitarlos a hacer comentarios específicamente sobre los puntos mencionados anteriormente en el párr. 13 teniendo en cuenta las deliberaciones realizadas en la 21.^a reunión del CCFFV.

15. En respuesta, un miembro ha proporcionado sus comentarios (Argelia).

Debates y Conclusión

16. Un miembro (Argelia) mencionó no estar de acuerdo en revisar el ámbito de aplicación del proyecto, pero estuvo de acuerdo en que las características o límites de las diferentes fases con respecto a la definición de los dátiles frescos están bien definidas en el proyecto. Sin embargo, se sugirió proponer una definición de lo que generalmente se considera como "fruta fresca", aclarando si se trata de fruta recién cosechada o si contiene una gran cantidad de agua.

17. Un miembro (Argelia) mencionó que la actual *Norma para los dátiles* (CXS 143-1985) no abarcaba todas las fases de los dátiles frescos con diferentes niveles de contenido de humedad (es decir, que la fase khalal no supere el 85 %, la fase rutab no supere el 45 % y la fase tamar no supere el 25 %), cuyos dátiles estaban recién cosechados y se consumían sin ningún tipo de elaboración, adición de ingredientes ni aditivos alimentarios. Asimismo, la actual *Norma para los dátiles* (CXS 1431985) no distingue entre dátiles secos y blandos en cuanto a la clasificación en función del peso de los dátiles, lo que penalizará a los dátiles secos ya que, como es bien sabido, contienen menos agua y son más ligeros y, por lo tanto, se clasificarán en la categoría de "calibre pequeño". Sin embargo, se sugirió que los dátiles que tengan un contenido de humedad *igual o inferior al límite máximo permitido en la actual Norma para los dátiles* (CXS 143-1985) pueden eliminarse para evitar cualquier superposición con la norma existente.

18. Teniendo en cuenta una menor participación ya que se han recibido comentarios de un solo país miembro, la disposición del contenido de humedad para la fase tamar se ha mantenido entre corchetes para su futuro debate.

19. Los Presidentes de los GTe han estudiado el Anteproyecto de norma tal como se presentó en el CCFFV21/CRD14 y han realizado las revisiones necesarias.

Recomendación

20. Se invita al CCFFV a que, en su 22.^a reunión, examine:

- (i) el Anteproyecto de norma para los dátiles frescos que figura en el Apéndice I (las revisiones se presentan tachadas y en negrita y subrayadas);
- (ii) las disposiciones revisadas para envases no destinados a la venta al por menor de acuerdo con las últimas directrices sobre envases no destinados a la venta al por menor y la consiguiente enmienda en el Manual de procedimiento del Codex que fue aprobado en el 44.^o período de sesiones de la CAC, y
- (iii) remita el Anteproyecto de norma para los dátiles frescos al 45.^o período de sesiones de la CAC para su aprobación en el trámite 5 o el trámite 5/8.

Anteproyecto de norma 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 fase de control de exportaciones después de su acondicionamiento y envasado. Sin embargo, si se aplica en las etapas sucesivas al envasado, los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones 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 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 dátiles frescos (*Phoenix dactylifera L.* de la familia *Arecaceae*), que se suministrarán frescos y enteros al consumidor sin hueso después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los dátiles 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 deben:

- 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 plagas⁴, y sus restos o excrementos;
- estar prácticamente exentos de daños ocasionados por plagas;
- estar exentos de frutos inmaduros, es decir, frutos de poco peso, inhibición del crecimiento o de 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 similares en la superficie, que afectan a una superficie no mayor a 7 mm de la superficie total 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.

⁴ 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 deben estar suficientemente desarrollados y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de conformidad con la variedad o el cultivar.

Los dátiles tendrán un contenido de humedad no mayor del 85%, 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 no deberá ser superior a:

- 50-85% para la fase khalal⁵;
- 30-45 % para la fase rutab⁶; y
- [10-25% y menos para la fase tamar⁷].

3.2 CLASIFICACIÓN

Los dátiles ~~se pueden clasificar de~~ en tres categorías definidas a continuación de acuerdo con las tolerancias de calidad especificadas en la Sección 5.1 y como se define a continuación. Cuando no están clasificados, se aplican las disposiciones para los requisitos de Categoría II.

3.2.1 Categoría “extra”

Los dátiles de esta categoría deben ser de calidad superior y característicos de la variedad y/o tipo comercial. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves/ligeros 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 de la variedad y/o tipo comercial.

Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves/ligeros, siempre y cuando no afecten la apariencia general del producto, su calidad, el estado de conservación y la presentación en el envase:

- defectos leves/ligeros de forma y de coloración; y
- defectos leves/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 a 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 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, cicatrices, rasguños, 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 a la pulpa del producto.

⁵ Fase Khalal o basser (parcialmente maduros) de frutos de dátiles en fase de madurez parcial, pero que se consumen frescos.

⁶ 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%).

⁷ 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%).

4. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN POR CALIBRES

Los dátiles 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 debe 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 por envase.

Calibre	Número de dátiles por cada 500 g	
	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

B. Cuando se clasifican por peso, el calibre se determina en base al peso de cada fruto, 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 productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada. El producto que no cumplan con la evaluación de conformidad se puede volver a clasificar y poner en conformidad 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 (No más de)		
		Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
1.	Tolerancia total que no satisfaga el requisito de calidad de la cual no más de: <u>tolerancia individual.</u>	5	10	10
	<u>Tolerancia individual</u>			
	-no desarrollados	1	3	6
	-Daños causados por plagas	3	8	8
	-Macas/alteración del color	3	5	7

	-Acidez/podredumbre/moho	1	1	1
	-plagas vivas	0	0	0
2.	Tolerancias adicionales			
	(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 pedúnculos o racimos	10	15	18
	(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 dátiles del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre (en caso de 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 grado alimentario de tal manera 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 deben 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. Los envases deben 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 con el nombre del producto **dátiles frescos (fase de los dátiles de conformidad con 3.1.1)** y facultativamente con el de la variedad y/o tipo comercial.

7.1.2 Origen del producto

País de origen ⁸y, 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, ya sea impresas en el propio envase o en una etiqueta (si las etiquetas son colocadas dentro de los envases), esto se haría de tal modo que las indicaciones relativas al marcado se puedan leer desde el exterior); o bien en los documentos adjuntos al 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)⁹.~~

7.2.2 Naturaleza del Producto

- ~~• Nombre del producto “semisecos”, o “semisecos” y/o secos”.~~
- ~~• Nombre de la variedad y/o tipo comercial.~~
- ~~• Presentación en racimos, en pedúnculos o individual (facultativo).~~

7.2.3 Origen del producto

~~País de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito, o región de producción.~~

7.2.4 Especificaciones comerciales

- ~~• Categoría;~~
- ~~• Calibre (en caso de que el producto esté clasificado por calibres);~~
- ~~• Año de cosecha; y~~
- ~~• Longitud y ancho del fruto y la semilla, relación peso de pulpa/peso del fruto, forma del fruto (ovalada, redonda, alargada), Epicarpio (gofrado, liso, arrugado) y coloración del fruto (facultativo).~~

7.2.5 Marca de inspección oficial (facultativa)

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).

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* (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 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*

⁸ Se debe indicar el nombre completo o uno que se use comúnmente.

⁹ La legislación nacional de algunos países requiere la declaración expresa del nombre y la dirección. Sin embargo, en el caso de que se utilice una marca en clave, la referencia “envasador y/o expedidor (o las siglas correspondientes) deben registrarse con mucha precisión.

(CXC 1-1969), el *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.	GTe para el Anteproyecto de norma para los dátiles frescos
1	Presidente Suresh Kumar Malhotra Comisionado de Agricultura Ministerio de Agricultura y Bienestar de los Agricultores de la India
2	Copresidente Abdulaziz S. Alrabeah Especialista senior en regulación y normas Autoridad de Alimentos y Medicamentos de Arabia Saudita Arabia Saudita
3	Mohamed M. Al Johani Especialista senior en regulación y normas Autoridad de Alimentos y Medicamentos de Arabia Saudita Arabia Saudita
4	Tania D. Fosado Soriano Miembro Secretaría de Economía México
5	Nadia Ahmadi Miembro Instituto de Investigación de Normas Irán
6	Hakim Mufumbiro Miembro Oficina Nacional de Normas de Uganda
7	Rafael Owinyi Representante oficial Ministerio de Agricultura, Industria Pecuaria y Pesca Uganda
8	Julio Semayalo Director de Proyectos del País Solidaridad Uganda
9	Josué Rukundo Responsable de proyectos Solidaridad Uganda
10	Edward Kizza Oficina Nacional de Normas de Uganda

11	Juan Carlos Huiza Trujillo. Secretaría del Codex DIGESA (DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL) Perú
12	Kouadria Secretaría del Codex Comité nacional del Codex Alimentarius Argelia
13	ASBBANE Mohamed Miembro ONSSA Marruecos
14	Kadiri Khadija Jefe de Servicio de Normalización y del Codex Alimentarius en la Oficina Nacional de Seguridad Sanitaria de Productos Alimentarios Marruecos

15	Arif Khadija Jefe de la División de Productos Vegetales y Control y de Origen Vegetal de la Oficina Nacional de Seguridad Sanitaria de Productos Alimentarios Marruecos
16	Dorian La Fond Coordinador de Normas Internacionales Servicio de Comercialización Agrícola del USDA Estados Unidos de América
17	Yosef Ibrahim Geddeda Jefe del Comité libio de frutas y hortalizas frescas y procesadas Centro nacional libio de normalización y metrología Estado de Libia
18	Ulrike Bickelmann Jefe de la unidad Oficina Federal de Agricultura y Alimentación de Alemania
19	Andre Bispo Oliveira Inspector Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento – MAPA Brasil
20	Luján Banchemo DIGEGRA MGAP Uruguay
21	Katarzyna Szot Punto de contacto del Codex para Polonia Inspección de Calidad Agrícola y Alimentaria
22	María de Armas Jaraquemada Jefa de Área de Normalización Ministerio de Industria, Comercio y Turismo - Secretaría de Estado de Comercio España

23	Hauwa Nuhu Yusufu Jefe adjunto Organización de Normas de Nigeria Nigeria
24	Mohammed Abdelfattah Abo Bakr Especialista en normas alimentarias Organización Egipcia para la Normalización y la Calidad (EOS) Ministerio de Comercio e Industria Egipto
25	Balssm Jreikoos Universidad Privada Al-Sham Ministerio de Educación Superior e Investigación Científica Siria
26	Hanan Sharaby Facultad de Agricultura de la Universidad de Damasco Ministerio de Educación Superior e Investigación Científica Siria
27	Mona Almobark Dirección de Normas Alimentarias Organización Árabe Siria de Normalización y Metrología (SASMO) Ministerio de Industrias Siria

28	Ing. Maisaa Abo Alshamat Punto de contacto del Codex en Siria (SASMO) Ministerio de Industrias Siria
29	Nasr Saeed Miembro del Comité Técnico de hortalizas y frutas Organización de Yemen para la Normalización, Metrología y Control de Calidad Comité Nacional para la Regulación de la Inocuidad Alimentaria Sana'a República de Yemen
30	Korwadee Phonkliang Oficial de normas, Oficina de Desarrollo de Normas Oficina Nacional de Normas Alimentarias y de Productos Agrícolas de Tailandia
31	Punto de contacto nacional del Codex Autoridad de Normas e Inocuidad Alimentaria de la India Ministerio de Salud y Bienestar Familiar FDA Bhawan, Kotla Road, India