

## Conselleria d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica

*ORDRE 11/2023, de 15 de maig, de la Conselleria d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica, per la qual s'aprova la reglamentació de qualitat del dàtil d'Elx, per a la distinció amb la marca de qualitat CV. [2023/5254]*

La Llei 10/2006, de 26 de desembre, de mesures fiscals, de gestió administrativa i financera i d'organització de la Generalitat, en l'article 53, «Protecció dels sistemes de qualitat agroalimentària», del capítol XVII, estableix com un dels sistemes de qualitat o figura de qualitat agroalimentària la marca de qualitat CV, marca de garantia pròpia, sobre la base de reglamentacions de caràcter general.

El Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, pel qual s'aprova el Reglament de la marca de qualitat CV per a productes agraris i agroalimentaris, estableix un mecanisme de distinció tècnica i comercial d'aquells productes amb valors peculiars de tipus qualitatiu, sociocultural o econòmic, per a protegir la seua singularitat, evitant competències deslleials i facilitant-ne al consumidor la identificació.

Revisada la documentació que figura en l'expedient, la direcció general de desenvolupament rural competent en matèria de qualitat agroalimentària ha estimat que per les seues característiques i qualitat el dàtil d'Elx és un producte amb prou mèrits per a ser objecte de l'aplicació de les previsions de l'esmentada disposició, i ha acollit i impulsat la iniciativa dels operadors econòmics que així ho han sol·licitat a la conselleria competent en matèria de productes agraris i agroalimentaris.

Atés que la direcció general competent en matèria de qualitat l'ha reglamentada, la comercialització del dàtil d'Elx podrà emparar-se, d'acord amb el Decret 91/1998, del Govern Valencià, en la marca de qualitat CV, de titularitat de la Generalitat Valenciana, complint les condicions d'autorització i ús establides en el Reglament de la marca aprovat per aquest decret, l'aplicació i la gestió del qual correspon a la Conselleria d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica, a través de la Direcció General de Desenvolupament Rural.

Aquesta ordre s'adequa als principis de necessitat, eficàcia, proporcionalitat, seguretat jurídica, transparència i eficiència, segons el que estableix l'article 129.1 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques. L'adequació als principis de necessitat i d'eficàcia es fonamenta en el fet que dona compliment al mandat establert en el Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, pel qual s'aprova el Reglament de la marca de qualitat CV per a productes agraris i agroalimentaris, d'oferir als productors agroalimentaris la possibilitat de diferenciar la seua oferta comercial, establint un mecanisme de distinció tècnica per a protegir la seua singularitat. L'adequació al principi de proporcionalitat queda de manifest en el fet que s'ha buscat una regulació clara i concisa de la reglamentació de qualitat del dàtil d'Elx, suficient per a la consecució de la seua finalitat. L'adequació al principi de seguretat jurídica es constata en el fet que la norma és coherent amb la resta de l'ordenament jurídic, i genera un marc normatiu estable, predecible, clar i de certitud, que facilita el seu coneixement i comprensió i, en conseqüència, l'actuació i la presa de decisions. L'adequació al principi de transparència es justifica per la raó que la present ordre s'ha sotmés a un període d'exposició pública perquè qualsevol entitat interessada formulara les alegacions que estimara necessàries. L'adequació de la present norma al principi d'eficiència, finalment, queda de manifest en el fet que no imposa cap classe de càrregues administratives.

Per tot això, a l'empara del que es disposa en l'article 1.1 del Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, i d'acord amb l'article 28.e de la Llei 5/1983, de 30 de desembre, del Consell,

## Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica

*ORDEN 11/2023, de 15 de mayo, de la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica, por la que se aprueba la reglamentación de calidad del dàtil de Elche, para la distinción con la marca de calidad CV. [2023/5254]*

La Ley 10/2006, de 26 de diciembre, de medidas fiscales, de gestión administrativa y financiera y de organización de la Generalitat en su artículo 53 «Protección de los sistemas de calidad agroalimentaria» del capítulo XVII, prevé como uno de los sistemas de calidad o figura de calidad agroalimentaria la marca de calidad CV, marca de garantía propia, en base a reglamentaciones de carácter general.

El Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, por el que se aprueba el Reglamento de la marca de calidad CV para productos agrarios y agroalimentarios, establece un mecanismo de distinción técnica y comercial de aquellos productos con valores peculiares de tipo cualitativo, sociocultural o económico, para proteger su singularidad, evitando competencias desleales y facilitando al consumidor su identificación.

Revisada la documentación que obra en el expediente, la Dirección General de Desarrollo Rural competente en materia de calidad agroalimentaria ha estimado que por sus características y calidad, el dàtil de Elche es un producto con merecimientos suficientes para ser objeto de la aplicación de las previsions de la citada disposición, acogiendo e impulsando la iniciativa de los operadores económicos que así lo han solicitado a la Conselleria competente en materia de productos agrarios y agroalimentarios.

Al reglamentarse por la dirección general competente en materia de calidad, la comercialización del dàtil de Elche, podrá, de acuerdo con el Decreto 91/1998, del Gobierno Valenciano, ampararse en la marca de calidad CV, de titularidad de la Generalitat Valenciana, cumpliendo las condiciones de autorización y uso establecidas en el Reglamento de la marca aprobado por dicho decreto, cuya aplicación y gestión corresponde a la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica, a través de la Dirección General de Desarrollo Rural.

La presente orden se adecúa a los principios de necesidad, eficacia, proporcionalidad, seguridad jurídica, transparencia, y eficiencia según lo establecido en el artículo 129.1 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas. La adecuación a los principios de necesidad y de eficacia se fundamenta en que da cumplimiento al mandato establecido en el Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, por el que se aprueba el Reglamento de la marca de calidad CV para productos agrarios y agroalimentarios, de ofrecer a los productores agroalimentarios la posibilidad de diferenciar su oferta comercial, estableciendo un mecanismo de distinción técnica, para proteger su singularidad. La adecuación al principio de proporcionalidad queda de manifiesto en que se ha buscado una regulación clara y concisa de la reglamentación de calidad del dàtil de Elche, suficiente para la consecució de su finalidad. La adecuación al principio de seguridad jurídica se constata en que la norma es coherente con el resto del ordenamiento jurídico, y genera un marco normativo estable, predecible, claro y de certidumbre, que facilita su conocimiento y comprensión y, en consecuencia, la actuación y toma de decisiones. La adecuación al principio de transparencia se justifica por cuanto la presente orden se ha sometido a un período de exposición pública para que cualquier entidad interesada formulara las alegaciones que estimara necesarias. La adecuación de la presente norma al principio de eficiencia, por último, queda de manifiesto en que no impone ningún tipo de cargas administrativas.

Por todo ello, al amparo de lo dispuesto en el artículo 1.1 del Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, y de acuerdo con el artículo 28.e de la Ley 5/1983, de 30 de diciembre, del Consell,

## ORDENE

### *Article únic. Aprobació de la reglamentació de qualitat*

S'aprova la reglamentació de qualitat del dàtil d'Elx, que figura en l'annex de la present ordre, a l'efecte de l'autorització de l'ús de la marca de qualitat CV d'acord amb el seu reglament, aprovat pel Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià. Aquest producte queda inscrit en el Registre de productes agroalimentaris amb marca de qualitat CV.

## DISPOSICIÓ ADDICIONAL

### *Única. De la incidència pressupostària*

L'aplicació i el desplegament del que es disposa en aquesta ordre no tindran cap incidència en la dotació dels capítols de despesa assignats a la Generalitat i, en tot cas, hauran de ser atesos amb els mitjans personals i materials d'aquesta.

## DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA

### *Única. Derogació normativa*

Queden derogades totes les disposicions d'igual o inferior rang que s'oposen al que estableix la present ordre.

## DISPOSICIÓ FINAL

### *Única. Entrada en vigor*

Aquesta ordre entrarà en vigor l'endemà de ser publicada en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*.

València, 15 de maig de 2023

La consellera d'Agricultura, Desenvolupament Rural,  
Emergència Climàtica i Transició Ecològica,  
ISAURA NAVARRO CASILLAS

## ANNEX

### *Reglamentació de qualitat del dàtil d'Elx*

En la present reglamentació s'estableixen els criteris generals per a identificar el dàtil d'Elx que pot distingir-se amb la marca de qualitat CV, descrivint el conjunt de requisits i controls que tenen com a fi aconseguir la diferenciació del producte davant del consumidor, tant per les seues especials característiques de qualitat com per les seues condicions de producció i condicionament. Per a tal fi es descriuen els següents requisits mínims:

## CAPÍTOL I

### *Disposicions generals*

#### *Article 1. Descripció del producte*

1. Aquesta norma s'aplica als dàtils despinyolats i per despinyolar, en estat natural, procedents de les varietats comercials de *Phoenix dactylifera* L. de la família *Arecaceae* destinades al consum directe. Se n'exclouen els dàtils destinats a la indústria.

2. Es destinaran a la producció de dàtil d'Elx exclusivament els dàtils cultivats als municipis d'Elx, Santa Pola i Crevillent (comarca del Baix Vinalopó), de varietats i cultivars adaptades a l'entorn d'Elx i amb unes tècniques de cultiu i recol·lecció que s'adeqüen al que es disposa en la present reglamentació tècnica.

3. Es podran comercialitzar sota la marca de qualitat CV Dàtil d'Elx els fruits procedents del cultiu a l'aire lliure, íntegres, sans i nets que complisquen els requisits assenyalats en els apartats següents.

4. Les tècniques de cultiu i de gestió de les instal·lacions s'encaiminaran a la minimització dels possibles impactes ambientals, espe-

## ORDENO

### *Artículo único. Aprobación de la reglamentación de calidad*

Se aprueba la reglamentación de calidad del dátil de Elche, que figura en el anexo a la presente orden, a los efectos de la autorización del uso de la marca de calidad CV, de acuerdo con su Reglamento, aprobado por el Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, quedando inscrito dicho producto en el Registro de Productos Agroalimentarios con marca de calidad CV.

## DISPOSICIÓN ADICIONAL

### *Única. De la incidencia presupuestaria*

La aplicación y desarrollo de lo dispuesto en esta orden, no tendrá incidencia alguna en la dotación de los capítulos de gasto asignados a la Generalitat y, en todo caso, deberá ser atendido con los medios personales y materiales de la misma.

## DISPOSICIÓN DEROGATORIA

### *Única. Derogación normativa*

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en la presente orden.

## DISPOSICIÓN FINAL

### *Única. Entrada en vigor*

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*.

València, 15 de mayo de 2023

La consellera de Agricultura, Desarrollo Rural,  
Emergencia Climática y Transición Ecológica,  
ISAURA NAVARRO CASILLAS

## ANEXO

### *Reglamentación de calidad del dátil de Elche*

En la presente reglamentación se establecen los criterios generales para identificar el dátil de Elche que puede distinguirse con la marca de calidad CV, describiendo el conjunto de requisitos y controles cuyo fin es conseguir la diferenciación del producto ante el consumidor, tanto por sus especiales características de calidad como por sus condiciones de producción y acondicionamiento. Para tal fin se describen los siguientes requisitos mínimos;

## CAPÍTULO I

### *Disposiciones Generales*

#### *Artículo 1. Descripción del producto*

1. Esta norma se aplica a los dátiles deshuesados y sin deshuesar en estado natural procedentes de las variedades comerciales de *Phoenix dactylifera* L. de la familia *Arecaceae* destinadas al consumo directo. Se excluyen los dátiles destinados a la industria.

2. Se destinarán a la producción de dátil de Elche exclusivamente los dátiles cultivados en los municipios de Elche, Santa Pola y Crevillente (Comarca del Baix Vinalopó), de variedades y cultivares adaptados al entorno de Elche y cuyas técnicas de cultivo y recolección se adecúen a lo dispuesto en la presente reglamentación técnica.

3. Se podrán comercializar bajo la marca de calidad CV Dátil de Elche los frutos procedentes del cultivo al aire libre, íntegros, sanos y limpios que hayan cumplido los requisitos señalados en los siguientes apartados.

4. Las técnicas de cultivo y de gestión de las instalaciones irán encaminadas a la minimización de los posibles impactos ambientales, espe-

aliment pel que fa a l'ús dels inputs, l'ús de materials reciclables i una adequada gestió de residus.

#### *Article 2. Material vegetal*

El Palmerar d'Elx es caracteritza per la diversitat genètica dels seus exemplars on conviuen moltes varietats de palmera.

La diversitat genètica del Palmerar ha permès la seua supervivència al llarg dels segles. La seua integració en l'economia i la cultura del territori requereixen aquesta heterogeneïtat i riquesa genètica, i, així, el fan singular i l'únic d'Europa.

Aquestes característiques no estan renyides amb la funció productiva. De fet, els treballs d'investigació destinats a la millora de varietats comercials, les tècniques de maneig, la producció de palma i fins i tot la producció de palmeres conviuen de la millor manera, mantenint la funció econòmica del Palmerar i permetent la seua adequació al mercat i alhora a seua pròpia identitat.

#### *Article 3. Característiques del producte*

1. Definició del producte. És el fruit de la palmera datilera. És una baya oblonga d'entre 4 i 8 cm de longitud de color groc daurat o roig brunenc en la maduresa. La seua carn és blana, aromàtica i de sabor dolç. En l'interior posseeix un pinyol allargat amb un solc longitudinal.

2. Requisits mínims. Estar intactes, sans, sense podridures o deterioracions; nets i exempts de qualsevol matèria estranya visible; exempts de paràsits vius, ous i àcars, així com dels seus residus o dels seus excrements. Els fruits han d'estar exempts de danys produïts per plagues i de fongs. No hi haurà fruits immadurs, xicotets o de textura gomosa; tampoc hi haurà fruits deformes o sense pinyol naturalment. Els fruits estaran exempts d'arrapades i de taques negres del sol que afecten més de 7 mm de la superfície del fruit. Tampoc presentaran humitat externa anormal o una olor o un sabor estrany.

## CAPÍTOL II

### *Pràctiques de cultiu, envasament i etiquetatge*

#### *Article 4. Condicions generals*

L'adequació del producte per a la seua comercialització ha sigut possible gràcies al treball de productors i comercialitzadors en la selecció de la varietat i en l'adaptació de tècniques de cultiu per a obtenir el producte amb les condicions de conservació actuals i les tipologies que es descriuen.

Els fruits tenen una conservació natural de fins a un any segons l'estat de maduresa i el percentatge d'humitat.

#### *Article 5. Pràctiques de cultiu*

1. Les pràctiques estaran encaminades a fomentar i conservar l'entorn natural de l'explotació, fomentant la biodiversitat de l'ecosistema. Les palmeres productores podran trobar-se en horts tradicionals, disposades en fileres, disperses o en plantació per a producció de dàtil.

2. Preparació del sòl i trasplantament. S'aplicaran abonaments de fons i substrats que equilibren l'estructura del sòl de manera natural. A aquest efecte són utilitzables el compost de la mateixa explotació i els comercials.

3. La fertilització es realitzarà preferentment sota els preceptes de l'agricultura biològica o amb cobertes vegetals.

4. Control d'adventícies. Es primarà la birba mecànica sobre la química.

5. Control de plagues. Es primarà la lluita amb mitjans biològics en la mesura que siga possible.

6. Reg. Al camp d'Elx les plantacions de palmeres es continuen regant a manta amb l'aigua que s'eleva des de la desembocadura del Segura, encara que va incorporant-se per diferents zones el reg per degoteig. La palmera no necessita grans quantitats d'aigua.

7. Poda i lligament. La poda es realitzarà preferentment una vegada a l'any, abans de l'aparició de les noves infrutescències o quan hagen quallat els dàtils i s'hagen lligat.

8. Maduració en la planta. Es practica l'embossament de les branques fructíferes per a protegir la fruita.

9. Recol·lecció. Es realitzarà de manera manual. El període de recol·lecció s'estén des de setembre fins a abril. A causa de les condicions climatològiques de cada campanya, les dates de recol·lecció podran

cialment en lo que se refiere al empleo de insumos, uso de materiales reciclables y una adecuada gestión de residuos.

#### *Artículo 2. Material vegetal*

El Palmeral de Elche se caracteriza por la diversidad genética de sus ejemplares donde conviven muchas variedades de palmera.

La diversidad genética del Palmeral ha permitido su supervivencia a lo largo de los siglos. Su integración en la economía y la cultura del territorio requieren de esa heterogeneidad y riqueza genética y, así, lo hacen singular y el único de Europa.

Estas características no están reñidas con la función productiva. De hecho, los trabajos de investigación destinados a la mejora de variedades comerciales, técnicas de manejo, producción de palma e incluso de producción de palmeras conviven de la mejor manera manteniendo la función económica del Palmeral permitiendo su adecuación al mercado al tiempo que su propia identidad.

#### *Artículo 3. Características del producto*

1. Definición del producto. Es el fruto de la palmera datilera. Es una baya oblonga de entre 4 y 8 cm de longitud de color amarillo dorado o rojo parduzco en la madurez. Su carne es blanda, aromática y de sabor dulce. En su interior posee un hueso alargado con un surco longitudinal.

2. Requisitos mínimos. Estar intactos, sanos sin podredumbres o deterioros, limpios y exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de parásitos vivos, huevos y ácaros, así como de sus residuos o sus excrementos. Los frutos deben estar exentos de daños producidos por plagas, exentos de hongos. No habrá frutos inmaduros, pequeños o de textura gomosa, tampoco habrá frutos deformes o ausentes de hueso naturalmente. Los frutos estarán exentos de arañazos y de manchas negras del sol que afecten a más de 7mm de la superficie del fruto. Tampoco presentarán humedad externa anormal u olor o sabor extraño.

## CAPÍTULO II

### *Prácticas de cultivo, envasado y comercialización*

#### *Artículo 4. Condiciones generales*

La adecuación del producto para su comercialización ha sido posible gracias al trabajo de productores y comercializadores en la selección de la variedad y en la adaptación de las técnicas de cultivo para obtener el producto con las condiciones de conservación actuales y las tipologías que se describen.

Los frutos tienen una conservación natural de hasta un año en función de su estado de madurez y porcentaje de humedad.

#### *Artículo 5. Prácticas de cultivo*

1. Las prácticas estarán encaminadas a fomentar y conservar el entorno de la explotación, fomentando la biodiversidad del ecosistema. Las palmeras productoras podrán encontrarse en huertos tradicionales, dispuestas en hileras, dispersas o en plantación para producción de dàtil.

2. Preparación del suelo y trasplante. Se aplicarán abonos de fondo y sustratos que equilibren la estructura del suelo de forma natural. Para ello son utilizables el compost de la propia explotación y los comerciales.

3. La fertilización se realizará preferentemente bajo los preceptos de la agricultura biológica o con cubiertas vegetales.

4. Control de adventicias, se primará la escarda mecánica sobre la química.

5. Control de plagas. Se primará la lucha con medios biológicos en la medida de lo posible.

6. Riego. En el Campo de Elche las plantaciones de palmeras se siguen regando a manta con las aguas que se elevan de la desembocadura del Segura, aunque va incorporándose por distintas zonas el riego por goteo. La palmera no precisa grandes cantidades de agua.

7. Poda y atado. La poda se realizará preferentemente una vez al año, antes de la aparición de las nuevas infrutescencias o cuando hayan cuajado los dàtils y se hayan atado.

8. Maduración en la planta. Se practica el embolsado de las ramas fructíferas para proteger la fruta.

9. Recolección. Se realizará de forma manual. El periodo de recolección se extiende desde septiembre hasta abril. Debido a las condiciones climatológicas de cada campanya, las fechas de recolección podrán



variar. Segons la varietat i les característiques, el dàtil es recol·lecta un a un o la infrutescència completa per a madurar en cambra.

10. Transport. S'utilitzaran caixes de fusta o cartó i, si s'utilitza plàstic, se'n garantirà la reutilització després de la neteja.

*Article 6. Recepció i elaboració en magatzem*

1. El dàtil d'Elx ha de tindre un desenvolupament i una condició suficients per a suportar el transport i la manipulació i arribar en bon estat a la seua destinació. Depenent del grau d'humitat, els fruits presentaran una conservació natural de fins a un any. Es podrà comercialitzar en diferent etapa de maduresa Khalal, Rutab i Tamar.

2. Categories. Només s'etiquetaran com a Dàtil d'Elx marca CV els dàtils de categoria extra o primera.

a. Els dàtils de categoria extra han de ser de qualitat superior, ben desenvolupats i característics de la varietat i/o tipus comercial. No han de tindre defectes, excepte defectes superficials molt lleus sempre que no afecten l'aspecte general del producte, la seua qualitat, l'estat de conservació i la presentació en l'envàs.

b. Els dàtils de categoria I/primer a han de ser de bona qualitat i característics de la varietat i/o tipus comercial. Podran permetre's, no obstant això, els següents defectes lleus, sempre que no afecten l'aspecte general del producte, la seua qualitat, l'estat de conservació i la presentació en l'envàs.

- Defecte lleu/lleuger de forma i coloració.

- Defectes lleugers de la pell/corfa, com ara arrapades i macadures que no superen el 5 % de la superfície total d'un fruit individual, respecte al 5 % com a màxim dels fruits.

En cap cas els defectes poden afectar la polpa del producte.

c. Categoria II/segona: seran dàtils de bona qualitat i hauran de satisfer els requisits mínims especificats en les seues normes de comercialització. Podran permetre's, no obstant això, els següents defectes, sempre que els dàtils conserven les seues característiques essencials pel que fa a la qualitat, l'estat de conservació i la presentació en l'envàs:

- Defectes de forma i coloració.

- Defectes de pell/corfa, com ara arrapades, macadures i taques del sol que no superen el 10 % de la superfície total d'un fruit individual, respecte al 10 % com a màxim dels fruits.

En cap cas els defectes poden afectar la polpa del producte.

3. Classificació per calibres. Per a realitzar venda directa, en l'àmbit de la Comunitat Valenciana i d'acord amb el Decret 201/2017, de 15 de desembre, del Consell, pel qual es regula la venda de proximitat de productes primaris i agroalimentaris, no serà necessària aquesta classificació. En el document de venda no s'hi farà referència o s'inclouran totes.

Les denominacions de l'estat de maduresa es tindran en compte a l'hora de calibrar, ja que la pèrdua d'humitat disminueix el pes del dàtil. Els estats de maduresa comercial creixent són Khalal, Rutab i Tamar.

Quan els dàtils es venguen a la resta del territori a través de magatzems de confecció o comercialitzadors, seran classificats (calibrats) per comptatge o pes. Quan es classifiquen (calibren) d'acord amb les pràctiques comercials existents, l'etiqueta haurà d'indicar el comptatge o el calibre (mida) i el mètode utilitzat. El quadre que apareix a continuació serveix de guia i pot utilitzar-se de manera facultativa.

a. Quan es classifiquen (calibren) per comptatge, el calibre (mida) es determina pel nombre d'unitats individuals per envàs.

MIDA	Nombre de dàtils per cada 500 g	
	Khalal i Rutab	Tamar
A (extragrans)	≤ 45	≤ 55
B (grans)	46-70	56-83
C (mitjans)	71-100	84-125
D (xicotets)	> 100	> 100

b. Quan es classifiquen per pes de cada unitat, aquestes són les mesures.

variar. En función de la variedad y características del dàtil, este se recolecta uno a uno o la infrutescencia completa para madurar en cámara.

10. Transporte. Se utilizarán cajas de madera o cartón y si se utiliza plástico se garantizará su reutilización tras la limpieza.

*Artículo 6. Recepción y elaboración en almacén*

1. El dàtil de Elche debe tener un desarrollo y condición suficiente para soportar el transporte y la manipulación y llegar en buen estado a su destino. En función del grado de humedad, los frutos presentarán una conservación natural de hasta un año. Se podrá comercializar en distinta etapa de madurez Khalal, Rutab y Tamar.

2. Categorías. Solo se etiquetarán como Dàtil de Elche Marca CV los dàtils de categoría extra o primera.

a. Los dàtils de categoría extra deben de ser de calidad superior, bien desarrollados y característicos de la variedad y/o tipo comercial. No deben tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

b. Los dàtils de categoría I / primera deben ser de buena calidad y característicos/as de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- Defecto leve/ligero de forma y coloración

- Defectos 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 pueden afectar a la pulpa del producto.

c. Categoría II / segunda serán dàtils de buena calidad y deberán satisfacer los requisitos mínimos especificados en sus normas de comercialización. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos, siempre y cuando los dàtils conserven sus características esenciales en lo que respecta a la calidad, estado de conservación y presentación en el envase:

- Defectos de forma y coloración

- Defectos de piel/cáscara, tales como arañazos, magulladuras y manchas del sol que no superen el 10 % de la superficie total de un fruto individual, respecto al 10 % como máximo, de frutos.

En ningún caso los defectos pueden afectar a la pulpa del producto.

3. Clasificación por calibres. Para realizar venta directa, en el ámbito de la Comunidad Valenciana y de acuerdo con el Decreto 201/2017, de 15 de diciembre, del Consell, por el que se regula la venta de proximidad de productos primarios y agroalimentarios, no será necesaria esta clasificación. En el documento de venta no se hará referencia o se incluirán todas.

Las denominaciones del estado de madurez se tendrán en cuenta a la hora de calibrar ya que la pérdida de humedad disminuye el peso del dàtil. Los estados de madurez comercial creciente son Khalal, Rutab y Tamar.

Quando los dàtils se vendan al resto del territorio a través de almacenes de confección o comercializadores serán clasificados (calibrados) por conteo o peso. Cuando se classifiquen (calibren) de acuerdo con las prácticas comerciales existents, la etiqueta deberá indicar 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 (calibran) por conteo, el calibre (tamaño) se determina por el número de unidades individuales por envase.

TAMAÑO	Número de dàtils por cada 500g	
	Khalal i Rutab	Tamar
A (Extra grandes)	≤ 45	≤ 55
B (Grandes)	46-70	56-83
C (Medianos)	71-100	84-125
D (Pequeños)	> 100	> 100

b. Cuando se clasifican por peso de cada unidad, estas son las medidas.





MIDA	Pes de cada fruit individual (g)	
	Khalal i Rutab	Tamar
A (extragrans)	> 11	> 9
B (grans)	7-11	6-9
C (mitjans)	5-7	4-6
D (xicotets)	≤ 5	≤ 4

4. Toleràncies de qualitat i mida. Les toleràncies de qualitat s'ajustaran a les establides en la norma de comercialització del codex vigent i les seues actualitzacions posteriors. Les toleràncies de calibre i categoria s'ajustaran a la taula del Codex CXS143-1985 i la seua actualització de 2019.

La categorització i classificació per mides dels dàtils no serà necessària quan la venda siga directa del productor al consumidor final, o en l'etapa de transport des del productor primari fins a centres de condicionament o envasament per a dàtils marca CV. No obstant això, els dàtils estaran en bon estat, seran de qualitat adequada i compliran els requisits mínims exigits en les característiques del dàtil marca CV.

#### 5. Presentació.

a. El contingut de cada envàs de venda haurà de ser homogeni i contindre únicament dàtils d'Elx marca CV de la mateixa categoria comercial i calibre, i en els quals puga observar-se el mateix grau de maduresa (humitat). No estaran subjectes a aquesta obligació els dàtils d'Elx marca CV venuts directament pel productor al consumidor final, excepte els de categoria segona, que en cap cas es podran mesclar.

b. Els dàtils s'envasaran de manera que queden degudament protegits. Els materials utilitzats estaran nets i no causaran cap mal extern o intern al producte. S'utilitzaran envasos de materials com paper, cartó, fusta o un altre material reciclable o apte per a ser reutilitzat. Els envasos estaran pràcticament lliures de tota matèria estranya o aliena, a excepció dels elements decoratius.

#### Article 7. Marcatge o etiquetatge

1. La comercialització dels dàtils d'Elx marca CV garantirà en tots els punts de la cadena la transmissió tant de la informació alimentària exigida en el Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, com de les indicacions referides a les característiques comercials (categoria i calibre), llevat de les excepcions de venda directa

2. Els envasos de venda de dàtils marca CV contindran les mencions obligatòries exigides pel Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, la indicació del lot atenent el Reial decret 1808/1991, de 13 de desembre, pel qual es regulen les mencions o marques que permeten identificar el lot al qual pertany un producte alimentari i la categoria comercial i el calibre.

3. En els envasos de venda directa de dàtils d'Elx marca CV no s'indicarà la categoria ni el calibre. No obstant això, addicionalment s'hi afegiran totes aquelles mencions informatives relatives a la venda directa o de proximitat establides en la legislació autonòmica vigent que regule aquest tipus de comercialització.

4. En el cas que el dàtil s'envase en el punt de venda, la informació alimentària proporcionada haurà de complir el Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador i dels envasats pels titulars del comerç al detall.

TAMAÑO	Peso de cada fruto individual (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

4. Tolerancias de calidad y de tamaño. Las tolerancias de calidad se ajustarán a las establecidas en la norma de comercialización del Codex vigente y sus actualizaciones posteriores. Las tolerancias de calibre y categoría se ajustarán a la tabla del CODEX CXS143-1985 y su actualización de 2019.

La categorización y clasificación por tamaños de los dátiles no será necesaria cuando la venta sea directa desde el productor al consumidor final o en la etapa de transporte desde el productor primario hasta centros de acondicionamiento o envasado para dátiles marca CV. No obstante, los dátiles estarán en buen estado y serán de calidad cabal cumpliendo los requisitos mínimos exigidos en las características del dàtil marca CV.

#### 5. Presentación.

a. El contenido de cada envase de venta deberá ser homogéneo y contener únicamente dátiles de Elche marca CV, de la misma categoría comercial y calibre y en los que pueda apreciarse el mismo grado de madurez (humedad). No estarán sujetos a esta obligación los dátiles de Elche marca CV, vendidos directamente por el productor al consumidor final, salvo los de categoría segunda que en ningún caso se podrán mezclar.

b. Los dátiles se envasarán de forma que queden debidamente protegidos. Los materiales utilizados estarán limpios y no causarán ningún daño externo o interno al producto. Se utilizarán envases de materiales como papel, cartón, madera u otro material reciclable o apto para su reutilización. Los envases estarán prácticamente libres de toda materia extraña o ajena, a excepción de los elementos decorativos.

#### Artículo 7. Marcado o etiquetado

1. La comercialización de los dátiles de Elche marca CV garantizará en todos los eslabones de la cadena, la transmisión tanto de la información alimentaria exigida en el Reglamento (UE) No 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, como de las indicaciones referidas a las características comerciales (categoría y calibre), salvo las excepciones de venta directa.

2. Los envases de venta de dátiles marca CV contendrán las menciones obligatorias exigidas por el Reglamento (UE) No 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, la indicación del lote atendiendo a lo exigido por el Real decreto 1808/1991 de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio y la categoría comercial y el calibre.

3. En los envases de venta directa de dátiles de Elche marca CV no se indicará la categoría ni el calibre. Sin embargo, adicionalmente se añadirán todas aquellas menciones informativas referentes a la venta directa o de proximidad establecidas en la legislación autonómica vigente que regule este tipo de comercialización.

4. En el caso de que el dàtil se envase en el punto de venta, la información alimentaria proporcionada deberá cumplir con el Real decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

**CAPÍTOL III**  
*Règim de control*

*Article 8. Condicions generals*

Quan durant la realització dels controls interns o externs es detecte l'incompliment d'alguna de les pràctiques establides en la norma, s'haurà de deixar constància escrita de la desviació detectada i determinar les accions correctores que corresponguen.

*Article 9. Control intern*

1. Els operadors que vulguen cultivar i/o condicionar producte amb l'objecte de comercialitzar-lo com a producte acollit a la marca de qualitat CV, hauran d'estar inscrits en els registres corresponents creats a aquest efecte, i s'indicaran, a més, les parcel·les de l'explotació agrària dedicades al cultiu de dàtil de cada varietat, amb referències SIGPAC, i la ubicació de les instal·lacions i magatzems on es condicione el producte.

2. Els productors disposaran d'un quadern d'explotació en què anotaran totes les operacions realitzades en les parcel·les inscrites en un termini màxim dels deu dies posteriors a executar-les. Aquest quadern haurà d'estar sempre disponible per a la inspecció per l'entitat de control i contindrà almenys les dades següents:

a. Fertilitzants i fitosanitaris aplicats: data, productes, quantitat i volum utilitzat.

b. Aquells altres punts exigits en la present reglamentació tècnica.

3. Els operadors que realitzen la conservació i la preparació del producte per a comercialitzar-lo hauran de:

a. Disposar d'un quadern postcollita en què s'anoten, en un termini màxim de quinze dies des de la seua pràctica, totes les operacions vinculades als processos de conservació, envasament i emmagatzematge exigits en aquesta reglamentació. Aquest quadern haurà d'estar sempre disponible per a la inspecció per l'entitat de control i contindrà com a mínim: data d'aplicació, lot, justificació de l'aplicació, producte, principi actiu, quantitat aplicada i sistema utilitzat per a l'aplicació.

b. b) Tindre documentat un sistema que garantisca la traçabilitat del producte des de les parcel·les d'origen fins al magatzem o lloc d'envasament o confecció. A aquest efecte es podran utilitzar albarans d'entrada, signats per la persona que en fa el lliurament i la recepció, amb el nom, el producte, la quantitat, la parcel·la d'origen i la data d'entrada.

c. Disposar d'un registre d'incidències on queden anotades les partides que no complisquen els requisits, i que, per tant, no podran comercialitzar-se sota la marca de qualitat.

4. Es conservarà adequadament i separatament tota la documentació relativa al manteniment de les instal·lacions i equips.

5. Es prohibeix comercialitzar com a productes emparats per aquesta norma els procedents d'unitats de cultiu (conjunt format per productor, parcel·la i material vegetal) en les quals no es complisquen les indicacions contingudes en la present reglamentació tècnica en tota la producció.

6. Tots els operadors alimentaris que intervinguen en la comercialització del dàtil d'Elx marca CV mantindran els controls necessaris per a assegurar la traçabilitat del producte des del camp fins al lloc de destinació.

*Article 10. Control extern*

1. Els operadors autoritzats per a utilitzar la marca de qualitat CV Dàtil d'Elx seran responsables que la seua producció i ús siguen conforme al que es preveu en el Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, pel qual s'aprova el Reglament de la marca de qualitat CV per a productes agraris i agroalimentaris, a la normativa que el desplegue i, en especial, a la present reglamentació tècnica.

2. Els operadors autoritzats per a l'ús d'aquesta se sotmetran, a càrrec seu, a un sistema d'avaluació de conformitat, realitzat per un organisme de control extern.

3. L'organisme de control extern comunicarà al servei competent en matèria de qualitat agroalimentària diferenciada de la conselleria competent en matèria d'agricultura, en els terminis que aquesta fixe, els resultats dels controls realitzats als operadors alimentaris i els seus productes, tot això en funció del programa de control comunicat.

**CAPÍTULO III**  
*Régimen de control*

*Artículo 8. Condiciones generales*

Cuando durante la realización de los controles internos o externos se detecte el incumplimiento de alguna de las prácticas establecidas en la norma, se tendrá que dejar constancia escrita de la desviación detectada y determinarse las acciones correctoras que procedan.

*Artículo 9. Control interno*

1. Los operadores que deseen cultivar y/o acondicionar producto con el objeto de su comercialización como producto acogido a la marca de calidad CV deberán estar inscritos en los registros correspondientes creados a tal efecto, indicándose además las parcelas de la explotación agraria dedicadas al cultivo de dátíl de cada variedad, con referencias SIGPAC, y la ubicación de las instalaciones y almacenes donde se acondicionará el producto.

2. Los productores dispondrán de un cuaderno de explotación, en el que se anotarán todas las operaciones realizadas en las parcelas inscritas, en un plazo máximo de 10 días posteriores a su ejecución. Dicho cuaderno deberá estar siempre disponible para su inspección por la entidad de control y contendrá al menos los siguientes datos:

a. Fertilizantes y fitosanitarios aplicados: fecha, productos, cantidad y volumen utilizado.

b. Aquellos otros extremos exigidos en la presente reglamentación técnica.

3. Los operadores que realicen conservación y preparación del producto para su comercialización deberán:

a. Disponer de un cuaderno postcosecha en el que se anoten, en un plazo máximo de 15 días desde su práctica, todas las operaciones vinculadas a los procesos de conservación, envasado y almacenamiento exigido en esta reglamentación. Este cuaderno deberá estar siempre disponible para su inspección por la entidad de control y contendrá como mínimo: Fecha de aplicación, lote, justificación de la aplicación, producto, principio activo, cantidad aplicada y sistema utilizado para la aplicación.

b. Tener documentado un sistema que garantice la trazabilidad del producto desde las parcelas de origen hasta el almacén o lugar de envasado o confección. Para ello se podrán utilizar albaranes de entrada, firmados por la persona que entrega y la que recibe con nombre, producto, cantidad, parcela de origen y fecha de entrada.

c. Disponer de un registro de incidencias, donde quedan anotadas las partidas que no cumplan los requisitos y que, por tanto, no podrán comercializarse bajo la marca de calidad

4. Se conservará adecuada y separatamente toda la documentación relativa al mantenimiento de las instalaciones y equipos.

5. Se prohíbe comercializar, como productos amparados por esta norma, los procedentes de unidades de cultivo (conjunto formado por productor, parcela y material vegetal) en las cuales no se cumplan las indicaciones contenidas en la presente reglamentación técnica en toda la producción.

6. Todos los operadores alimentarios que intervengan en la comercialización del dátíl de Elche marca CV mantendrán los controles necesarios para asegurar la trazabilidad del producto desde el campo hasta el lugar de destino.

*Artículo 10. Control externo*

1. Los operadores autorizados a utilizar la marca de calidad CV Dátíl de Elche serán responsables de que la producción y el uso de esta sean conforme a lo previsto en el Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, por el que se aprueba el Reglamento de la Marca de calidad CV para productos Agrarios y Agroalimentarios, en la normativa que la desarrolle y en especial en la presente reglamentación técnica.

2. Los operadores autorizados para el uso de esta se someterán, a su cargo, a un sistema de evaluación de conformidad, realizado por un organismo de control externo.

3. El organismo de control externo comunicará al servicio competente en materia de calidad agroalimentaria diferenciada de la Consejería competente en materia de agricultura, en los plazos que se fijen por ella, los resultados de los controles realizados a los operadores alimentarios y productos de estos, todo ello en función del programa de control comunicado.



Aquestes comunicacions recolliran, si és el cas, les mesures correctores que els operadors alimentaris van proposar per a esmenar les no conformitats detectades per l'organisme de control, i el grau de compliment i efectivitat de les esmentades mesures, així com qualsevol altra informació establida reglamentàriament.

*Article 11. Control oficial*

A l'empara del que es disposa en l'article seté del Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, pel qual s'aprova el Reglament de la marca de qualitat CV per a productors agraris i agroalimentaris, el control oficial per a garantir el compliment de les característiques pròpies de la marca CV Dàtil d'Elx descrites en aquesta norma serà competència del servei responsable en matèria de qualitat diferenciada de la conselleria competent en agricultura.

Estas comunicaciones recogerán, en su caso, las medidas correctoras que los operadores alimentarios propusieron para subsanar las no conformidades detectadas por el organismo de control y el grado de cumplimiento y efectividad de las citadas medidas, así como cualquier otra información que esté establecida reglamentariamente.

*Artículo 11. Control oficial*

Al amparo de lo dispuesto en el artículo séptimo del Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, por el que se aprueba el reglamento de la marca de calidad CV para productores agrarios y agroalimentarios, el control oficial para garantizar el cumplimiento de las características propias de la marca CV Dátíl de Elche descritas en esta norma, será competencia del servicio responsable en materia de calidad diferenciada de la Conselleria competente en Agricultura.