



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Vingtième session

Kampala (Ouganda), 2-6 octobre 2017

AVANT-PROJET DE NORME SUR LES DATTES FRAÎCHES

(Document élaboré par le Groupe de travail électronique présidé par l'Inde)

Les Membres et observateurs du Codex qui souhaitent soumettre leurs observations à l'étape 3 sur ce projet sont priés de suivre les instructions indiquées dans la lettre circulaire 2017/16-FFV, disponible sur la page web du Codex/lettres circulaires 2017: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/fr/>. Les observations ne seront acceptées que si elles sont soumises au moyen du système de mise en ligne des observations dans les délais indiqués dans la lettre circulaire.

CONTEXTE

1. À la dix-neuvième session du Comité sur les fruits et légumes frais, qui s'est tenue à Ixtapa Zihuatanejo, dans l'État de Guerrero (Mexique), du 5 au 9 octobre 2015, l'Inde a présenté une proposition de nouveaux travaux relatifs à une norme sur les dattes fraîches et le Comité est convenu de créer un Groupe de travail électronique sur les dattes fraîches, dirigé par l'Inde¹.
2. À sa trente-neuvième session, la Commission du Codex Alimentarius est convenue d'entreprendre de nouveaux travaux relatifs à une norme sur les dattes fraîches et a également indiqué qu'il faudrait définir plus précisément le champ d'application et d'autres questions techniques, et a encouragé les pays concernés à participer activement à l'élaboration de la norme².
3. Huit membres ont été désignés pour participer aux travaux du Groupe de travail électronique. La liste des participants au Groupe de travail électronique figure à l'annexe II du présent document. Les travaux du Groupe de travail électronique ont commencé par la diffusion du premier avant-projet de norme sur les dattes fraîches, le 25 novembre 2016. Le deuxième avant-projet révisé a été diffusé le 9 mai 2017.
4. L'avant-projet a été révisé et parachevé à la lumière des observations reçues lors des deux cycles de consultation et est maintenant présenté aux membres du Codex et aux observateurs pour observations.

Débats au sein du Groupe de travail

5. Sur la base des observations/suggestions reçues de la part du Groupe de travail électronique, les principales modifications qui concernent les caractéristiques minimales, la classification et les tolérances de qualité ont été appliquées au texte présenté à la vingtième session du Comité sur les fruits et légumes frais.
6. Les principaux changements et points examinés étaient les suivants:
 - i) Deux membres ont proposé de modifier le champ d'application. Or, le champ d'application est aligné sur la proposition de norme-cadre des normes du Codex pour les fruits et légumes frais. En outre, la nature, l'objet et le champ d'application sont définis dans cette section, qui semble être indispensable. Il a donc été proposé de ne pas modifier cette section.
 - ii) Un membre a proposé d'inclure différentes variétés de dattes (Bahri, Mazafati, Shahani, Kabkab, Khasi, Khasoei, etc.). Cependant, le projet concerne les dattes fraîches, qui ne constituent pas une variété, mais un stade physiologique du fruit. En outre, la définition du produit inclut toutes les variétés

¹ REP16/FFV, par. 84 à 90.

² REP16/CAC, par. 96.

commerciales et les stades s'appliqueraient à toutes les variétés. Il a également été fait remarquer que le projet de norme n'incluait pas les caractéristiques des variétés, hormis la teneur en eau.

- iii) Les dispositions concernant les caractéristiques minimales ont été révisées conformément au projet de norme-cadre des normes du Codex pour les fruits et légumes frais, qui semble adapté, et ont donc été introduites.
- iv) Quelques membres ont estimé qu'il fallait inclure, au titre de caractéristiques minimales pour chaque catégorie de fruits, une quantité maximale (exprimée en pourcentage) de fruits ayant des défauts sur la peau.
- v) Certains membres se sont interrogés sur le poids minimal des dattes. Il a été souligné que certaines variétés de dattes ont un poids minimal inférieur à ce qui était proposé dans le projet de norme. Les dispositions concernant le calibrage ont donc été révisées, afin d'y inclure les variétés de faible poids.
- vi) Il a été proposé de remplacer le texte sur les tolérances de qualité par un tableau, par souci de clarté et de concision.
- vii) Un membre était d'avis qu'il fallait exclure le stade tamar du projet de norme, car à ce stade le fruit est demi-sec. Il a été fait remarquer que le projet concerne les dattes fraîches, un stade de leur développement physiologique. Le stade Tamar fait aussi partie des stades où le fruit est consommé frais. Il a donc été proposé de ne pas exclure le stade tamar du fait de sa seule faible teneur en eau.

Recommandation

7. Le Comité sur les fruits et légumes frais est invité à:
 - i) prendre note du rapport du Groupe de travail électronique;
 - ii) examiner l'avant-projet de norme sur les dattes fraîches (annexe 1).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES DATTES FRAÎCHES
(Pour observations à l'étape 3 à travers <https://ocs.codexalimentarius.org/>)

1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les dattes fraîches au stade du contrôle à l'exportation, après préparation et conditionnement. Toutefois, aux stades suivants celui du conditionnement, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne sont pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

La norme s'applique aux variétés commerciales de dattes (*Phoenix dactylifera* L. de la famille des Arécacées) proposées à l'état frais et entières au consommateur, avec ou sans noyau, après préparation et conditionnement. Les autres formes telles que les morceaux, les dattes pressées ou sèches, ou les dattes destinées à la transformation industrielle sont exclues.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les dattes doivent être :

- entières;
- saines;
- d'aspect frais; es dattes laissant apparaître le noyau de façon telle que l'aspect du fruit est sensiblement modifié sont exclues;
- propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible;
- exemptes d'organismes nuisibles vivants, d'œufs d'insectes et d'acariens;
- exemptes de dommages causés par des organismes nuisibles, y compris par la présence d'insectes morts ou de leurs fragments ou excréments;
- exemptes de filaments de moisissures;
- exemptes de fermentation;
- exemptes de fruits immatures, c'est-à-dire de fruits légers, rabougris ou d'une consistance nettement caoutchouteuse;
- exemptes de fruits non pollinisés, ce dont témoigne un retard de croissance, des caractéristiques d'immaturité et une absence naturelle de noyau;
- exemptes de fruits tachés, c'est-à-dire de fruits présentant des marques cicatrisées, des altérations de la couleur ou des brûlures de soleil, ou de fruits atteints de mélanose (noircissement notable du sommet, généralement en association avec d'importantes crevasses ou craquelures de la pulpe) ou de side-spot (zone très sombre dans la pulpe), ou encore d'anomalies analogues sur une surface au moins égale à 7 mm de la surface totale du fruit;
- exemptes d'humidité extérieure anormale;
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

3.1.1 Le développement et l'état des dattes doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de supporter un transport et une manutention; et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

3.1.2 Exigences de maturité

Les dattes doivent avoir atteint un degré de développement et/ou de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété et/ou au type commercial, et à la région de production. La teneur en humidité des dattes ne doit pas excéder 65%. La teneur en eau doit être comprise entre 45 et 65 pour cent pour le stade khalal¹ (maturité partielle), entre 30 et 45 pour cent pour le stade rutab² (maturité totale) et être de moins de 26 à 30 pour cent pour le stade tamar³ (demi-sec).

3.2 CLASSIFICATION

Les dattes fraîches sont classées dans les trois catégories suivantes :

3.2.1 Catégorie «Extra»

Les dattes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Elles doivent être exemptes (exemptes) de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage

3.2.2 Catégorie I

Les dattes fraîches classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

- un léger défaut de forme et de coloration;
- de légers défauts de l'épiderme notamment les égratignures et les taches qui n'excèdent pas 5 pour cent de la surface totale d'un fruit pour un maximum de 5 pour cent des fruits.
- Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair du produit.

3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les dattes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies dans la section 2.1 ci-dessus.

Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les dattes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts de forme et de coloration;
- des défauts de l'épiderme notamment les égratignures, les cicatrices, les éraflures, les marques et les taches qui n'excèdent pas 10 pour cent de la surface totale du fruit pour un maximum de 10 pour cent des fruits.
- Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair du produit.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les dattes peuvent être calibrés/calibrées selon le nombre ou le poids ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur. Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre utilisé et la méthode utilisée.

A. Quand le calibre est déterminé par le nombre, il fait référence au nombre de fruits par emballage.

a) Dattes dénoyautées

Calibre	Nombre de dattes par 500 g
Petites	>100
Moyennes	80 - 100
Grandes	<80

¹ Stade khalal (maturité partielle) des dattes qui sont consommées fraîches.

² Stade rutab (maturité totale) des dattes qui sont consommées fraîches.

³ Stade tamar (demi-sèches) des dattes qui sont consommées fraîches.

b) Dattes avec noyau

Calibre	Nombre de dattes par 500 g
Petites	>110
Moyennes	90 - 110
Grandes	< 90

c) Quand le calibre est déterminé selon le poids, il fait référence au poids individuel de chaque fruit. Le tableau suivant sert de modèle et peut être utilisé de façon facultative.

a) Quand le calibre est déterminé selon le poids

Dattes dénoyautées	Dattes avec noyau
2,5-7,75 gm	< 4,00 gm

Noyaux – Pas plus de 2 noyaux ou 4 morceaux de noyau pour 100 dattes (dans les dattes avec noyau)

b) Par catégorie:

Catégorie	Dénomination	Poids du fruit individuel dans l'emballage	Description
A	Jumbo	> 20 g	Pas de taches, de décollement de la peau ou de dessèchement
B	Large	15-20g	Pas de taches, de décollement de la peau ou de dessèchement
C	Extra fancy	10-15g	Quelques taches mineures, tous types de calibres
D	Fancy	5-10g	Léger dessèchement et décollement de la peau, tous types de calibres
E	Small	< 5g	Léger dessèchement et décollement de la peau, tous types de calibres

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences minimum de la catégorie indiquée.

5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

Défauts admis	Catégorie «Extra»	Catégorie I	Catégorie II
Tolérances totales duquel pas plus de	5	10	15
- Terre	0,25	1	1
- Immatures/pas suffisamment développés	1	2	4
- Altérations par attaques de parasites (ravageurs)	3	8	12
- Tachées/Couleur altérée	3	5	7
- Aigres/pourries/moisies	0	1	1
- Insectes vivants	0	0	0
Hors calibre	5	5	5
Autres variétés	2	2	2
Dattes détachées des régimes ou des branchettes	10	10	10

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des dattes de même origine, qualité et calibre (en cas de calibrage). La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble. Les dattes doivent être présentées dans des sacs ou des récipients solides. Dans chaque colis, tous les emballages de vente doivent peser le même poids.

Les dattes doivent être présentées:

- en régime (ensemble constitué par le rachis et les branchettes auxquels les fruits adhèrent naturellement);
- en branchettes (branchettes séparées du rachis, auxquelles les fruits adhèrent naturellement);
- isolément en couches rangées ou en vrac dans l'emballage.

Les branchettes présentées en régime ou séparées du rachis doivent avoir une longueur minimale de 10 cm et porter en moyenne quatre à six fruits par 10 cm de longueur.

Dans le cas de dattes entières présentées en régime ou branchettes, un maximum de 10 pour cent de dattes détachées est admis.

Les extrémités des branchettes doivent être nettement tranchées.

6.2 CONDITIONNEMENT

Les dattes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être d'un bon niveau de qualité, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les dattes doivent être conditionnées conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CAC/RCP 44-1995)

6.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des dattes. Les emballages doivent être exempts de toute odeur et matière étrangères.

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), les dispositions ci-après s'appliquent:

7.1.1 Nature du produit

Chaque produit doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial.

7.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, soit par impression directe, soit sur une étiquette retenue par le système de fermeture. Lorsque les étiquettes sont mises à l'intérieur des emballages (sacs, filets), celles-ci doivent être placées de façon à ce que les indications relatives au marquage soient lisibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement et être fixés de façon visible à l'intérieur du véhicule.

7.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁴.

7.2.2 Nature du produit

Nom du produit "Dattes" si le produit n'est pas visible de l'extérieur.

Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).

«Avec noyau», le cas échéant.

7.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

7.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre (en cas de calibrage)
- Année de récolte (facultatif)

7.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)

8. CONTAMINANTS

- 8.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius et lorsqu'il n'y a pas de LMRs pertinentes, l'identification des LMRs du pays de destination est une alternative.
- 8.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

9. HYGIÈNE

- 9.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.
- 9.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

⁴ La législation nationale de certains pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

LIST OF PARTICIPANTS

Chaired by Dr. Suresh Kumar Malhotra
Agriculture Commissioner
Ministry of Agriculture and Farmer's Welfare, India
agricommissioner@gmail.com

S.No.	Country	Name of the member and contact details
1	Argentina	Silvia Santos SENASA Email : ssantos@senasa.gov.ar ; codex@magyp.gob.ar
2	Brazil	André Luiz Oliveira Position: Inspector Organization: Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply, Email : andre.oliveira@agricultura.gov.br
3	Iran	1. Dr Ahmad Mostaan Member of the Scientific Research Institute of palm and tropical fruits Country, Iran Mobile:+98-916-303-7652 Email: ahmadmostaan@yahoo.com 2- Mr. Aziz Torahi Member of the Scientific Research Institute of palm and tropical fruits Country, Iran Mobile:+98-916-603-3083 Email: aziztorahi@yahoo.com 3- Mr. Arash Alavi Member of Iran dates association, Iran Mobile:+98-912-813-9878 Email: Aurash.alavi@gmail.com 4- Mrs. Naghmeh Azizi Head of standard and regulations, Ministry of Jihad/Agriculture, Iran Mobile:+98-912-324-8003 Email: naghmehazizi@yahoo.com 5- Mrs. Nadia Ahmadi Secretary of CCFV in Iran, Standard Research Institute Standard Square, Karaj, Iran Mobile: +98-912-1938143 Email: nady.ahmadi@yahoo.com
4	Kingdom of Saudi Arabia	1. Mohammad J. AL-Ghamdi, Head of Codex National Committee Section, Kingdom of Saudi arabia Email: MJGhamdi@sFDA.gov.sa 2. Abdulaziz S. AL Rabeah, Senior Food Specialist, Kingdom of Saudi arabia Email: : ASRABEAH@sFDA.gov.sa
5	Republic of Korea	JEE HWA HONG National Agricultural Products Quality Management Service Email : hongjh19@korea.kr

6	Spain	María de Armas Jaraquemada Jefe de Servicio de Asistencia Técnica. Ministerio de Economía y Competitividad Email: marmas@comercio.mineco.es
7	Tunisia	Issam KRID Ing. Assistant manager of processing of products of plant origin – Direction of food industries (Ministry of Industry and Trade) Email : kridissam@yahoo.fr
8	USA	Dorian A. LaFond International Standards Coordinator AMS Specialty Crops Program Specialty Crops Inspection Division Email : Dorian.LaFond@ams.usda.gov
9	USA	Dr David Ingram OFS, CFSAN, FDA 5100 Paint Branch Parkway College Park, MD United States of America Email : David.Ingram@fda.hhs.gov
10	USA	Kenneth Lowery U.S. Codex Office 1400 Independence Avenue Room 4861- South Building Washington DC United States of America Email: Kenneth.lowery@fsis.usda.gov