



Point 6 de l'ordre du jour

CX/FFV 19/21/7
Juillet 2019

PROGRAMME CONJOINT FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS
Vingt et unième session

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES DATTES FRAÎCHES

Préparé par le Groupe de travail électronique présidé par l'Inde et coprésidé par l'Arabie saoudite

Les membres du Codex et les observateurs souhaitant soumettre des observations sur cet avant-projet à l'étape 3 sont invités à suivre les instructions figurant dans la circulaire CL 2019/64-FFV disponible sur le site du Codex/lettres circulaires 2019:

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

CONTEXTE

1. Lors de la dix-neuvième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV), organisée à Ixtapa Zihuatanejo, (Guerrero, Mexique), du 5 au 9 octobre 2015, l'Inde avait présenté une proposition de travail concernant l'élaboration d'une norme du Codex pour les dattes fraîches¹. Le Comité avait décidé de créer un Groupe de travail électronique (GTE) dirigé par l'Inde, décision approuvée par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) lors de sa trente-neuvième session².

2. L'avant-projet a été révisé à la lumière des observations transmises, et présenté au CCFFV lors de sa vingtième session (2017). Le CCFFV a fait observer que l'avant-projet de norme devait faire l'objet d'un nouvel examen afin de répondre aux questions soulevées, et est convenu de créer un groupe de travail électronique (GTE) présidé par l'Inde et coprésidé par l'Arabie saoudite³.

MANDAT

3. Lors de sa vingtième session, le CCFFV est convenu d'établir un GTE présidé par l'Inde et coprésidé par l'Arabie saoudite, travaillant en anglais, afin d'examiner les observations transmises à l'étape 3, et de réviser l'avant-projet de norme en vue de son examen lors de la session du CCFFV suivante.

PARTICIPATION ET MÉTHODOLOGIE

4. Au total, vingt-quatre participants (sur la plate-forme en ligne du GTE et par courriel) se sont inscrits pour participer aux travaux du GTE ; la liste correspondante figure à l'Annexe II. Deux rondes de consultations ont été organisées afin de préparer l'avant-projet révisé. Le GTE a débuté ses travaux en faisant circuler une première version de la norme auprès des membres du GTE afin de solliciter leurs observations (il s'agit de la version figurant en annexe du rapport de la vingtième session du CCFFV).

5. En réponse, deux pays membres ont transmis leurs observations (Maroc et Algérie) ; après examen, l'avant-projet a été modifié en conséquence.

6. Au cours de la deuxième ronde de consultations, les membres du GTE ont été invités à formuler des observations sur la deuxième version de l'avant-projet de norme ainsi que sur les principales questions soulevées lors de la première ronde de consultations, à savoir :

¹ REP16/FFV paragraphe 96

² REP16/CAC paragraphe 97

³ REP18/FFV paragraphe 68, (ii) et (iii)

- i. Souhaitez-vous ajouter, dans les caractéristiques de qualité, des critères relatifs à la composition biochimique, soit : acidité, teneur totale en sucre et en saccharose ? Dans l'affirmative, veuillez proposer des limites à respecter.
- ii. Souhaitez-vous inclure le ratio poids/poids du noyau de la datte dans la norme ? Dans l'affirmative, veuillez proposer des limites à respecter et indiquer le paragraphe de l'avant-projet où insérer cette disposition.
- iii. Souhaitez-vous inclure une gamme de couleurs par variété dans la norme ? Dans l'affirmative, veuillez proposer des limites à respecter et indiquer le paragraphe de l'avant-projet où insérer cette disposition.
- iv. Souhaitez-vous inclure des critères ou descripteurs de contrôle de la variété et/ou du type commercial dans la norme ? Dans l'affirmative, veuillez suggérer un texte et indiquer le paragraphe l'avant-projet où l'insérer.

7. Quatre pays membres du groupe ont transmis leurs observations (Algérie, Iran, Mexique, Maroc), qui ont été étudiées par le GTE. La version finale révisée, jointe en Annexe des présentes, reprend les modifications éventuellement effectuées suite à ces observations.

DISCUSSIONS ET CONCLUSIONS

8. Sur la base des observations/suggestions transmises par les membres du GTE, des modifications concernant les caractéristiques minimales, la classification et les tolérances de qualité ont été effectuées sur l'avant-projet datant de la vingtième session du CCFFV. Voici les principaux points de discussion et les modifications qui en ont éventuellement découlé :

9. Un membre a constaté que le document ne mentionnait pas la variété MEDJOL et a proposé de l'inclure dans la norme.

10. Comme il existe des centaines de variétés de palmiers dattiers dans le monde, le GTE a estimé qu'il ne serait pas pratique de tous les citer par leur nom dans une norme qui établit par ailleurs explicitement qu'elle couvre toutes les variétés commerciales.

11. Un membre a expliqué que les caractéristiques biochimiques des dattes, à savoir teneur en eau, acidité, sucre total et saccharose, étaient étroitement corrélées et avaient des effets directs sur le transport des dattes, suggérant qu'il fallait donc s'attaquer à ce problème.

12. La corrélation entre humidité, teneur en sucre et acidité, ainsi que leurs effets sur la qualité des dattes est bien connue et il en a été tenu compte en spécifiant une teneur en eau pour chaque stade de développement, sachant que c'est là le facteur le plus important.

13. Un membre a répondu que la question de l'inclusion du ratio poids du fruit/poids du noyau de la datte pouvait être discutée dans certains cas particuliers de dattes sèches, qui ne sont pas concernées par cette norme. Toutefois, cette caractéristique pourrait être ajoutée par l'exportateur/le détenteur/le vendeur du produit dans les documents accompagnant l'expédition aux fins de contrôle, si nécessaire.

14. Le ratio poids du fruit/poids du noyau ne doit pas être pris en compte dans la norme, les dattes dénoyautées n'étant pas visées par la présente norme selon la définition du produit figurant dans l'avant-projet. Toutefois, comme cela a été proposé, certaines précisions concernant les dattes et les caractéristiques des noyaux pourraient être ajoutées par l'exportateur/détenteur/vendeur dans les documents accompagnant l'expédition aux fins de vérification, si nécessaire. Le GTE a donc proposé d'insérer cette prescription facultative dans la section 7.2.4 « Caractéristiques commerciales ».

15. Un membre a expliqué que la coloration des dattes, qui est l'un des critères de qualité les plus importants, était une caractéristique variétale variant selon l'environnement, et que les changements qui se produisent avec le temps, notamment concernant la teneur en eau, jouent aussi sur cette coloration. Ces évolutions pouvant être, d'une certaine manière, prévisibles, il a été suggéré qu'une gamme de colorations, établie par variété, soit spécifiée dans les documents accompagnant les expéditions.

16. Il existe plus de 2 000 variétés de dattes dont la couleur varie du rouge foncé au jaune vif au stade rutab et du noir à l'ambre au stade tamar, ce qui rend l'indication d'une gamme de couleurs pour chaque stade très compliquée. Toutefois, une gamme de coloration pourrait figurer, à titre facultatif, dans les documents accompagnant l'expédition, conformément à la section 7.2.4 relative à l'identification commerciale.

Section 1 : CHAMP D'APPLICATION

17. Un membre a proposé de remplacer le mot « dattes fraîches » dans le titre de la norme par « dattes molles ou dattes charnues », expliquant que l'expression « dattes fraîches » désignait les dattes à une étape précise du traitement et que dans le commerce des dattes, on parle de dattes molles ou charnues.

18. En général, les termes « dattes molles » et « dattes charnues » désignent l'état physique des tissus fruitiers présents dans les dattes fraîches. De plus, les dattes sont classées dans les catégories « dattes fraîches » ou « dattes sèches », comme le confirment de nombreux textes de référence, experts et auteurs. En outre, dans la catégorie des dattes fraîches, les fruits peuvent être caractérisés comme « dattes fraîches molles », « dattes fraîches demi-molles » et « dattes fraîches sèches ». En cohérence avec les classifications mondiales bien connues, il convient d'utiliser la désignation « dattes fraîches » dans la norme du Codex. Le GTE propose donc de ne pas modifier le nom du produit.

Section 2 : DÉFINITION DU PRODUIT

19. Un membre a expliqué qu'il existait de très nombreuses variétés de dattes et des chevauchements au niveau des qualités, raison pour laquelle les variétés devaient être listées et la liste jointe à la norme. Il a été suggéré d'ajouter le type commercial le plus couramment échangé sur le marché.

20. La présente norme doit couvrir toutes les variétés commerciales, quelle que soit leur place dans les échanges commerciaux actuels. Il n'est donc pas pertinent de ne mentionner que les variétés les plus commerciales dans l'avant-projet de norme.

Section 3.1 : CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

21. Un membre a proposé de supprimer le sous-paragraphe « *d'aspect frais ; les dattes laissant apparaître le noyau de façon telle que l'aspect du fruit est sensiblement modifié sont exclues* », qui n'est pas conforme à la Norme-cadre du Codex.

22. Le sous-paragraphe : « *d'aspect frais ; les dattes laissant apparaître le noyau de façon telle que l'aspect du fruit est sensiblement modifié sont exclues* », au point 3.1. Caractéristiques minimales, est supprimé.

23. Un membre a proposé de supprimer « pratiquement exemptes de dommages causés par des organismes nuisibles » et « exemptes de filaments de moisissures » car il est impossible que ces micro-organismes soient sans effet.

24. L'incidence sur la qualité du fruit est directe ; il convient donc de maintenir ces exigences dans le cadre des caractéristiques minimales. Des limites de tolérances seront indiquées dans la disposition relative aux tolérances de qualité.

25. Un membre a suggéré de supprimer les alinéas suivants :

- Exemptes de fruits immatures, c'est-à-dire de fruits légers, rabougris ou de consistance nettement caoutchouteuse ;
- Exemptes de fruits non pollinisés, ce dont témoigne un retard de croissance, des caractéristiques d'immaturation et une absence naturelle de noyau »

26. L'immaturation, le développement insuffisant et les déformations affectent directement la qualité des dattes ; il convient donc de conserver ces paragraphes dans l'avant-projet de norme.

Section 3.1.1 : Exigences minimum de maturité

27. Un membre a expliqué que le taux d'humidité de 65 % mentionné dans l'avant-projet dépendait de l'évolution de la teneur en eau qui varie en fonction des conditions environnementales et du temps qui passe. Ce taux devrait donc être ramené à 18%-23%. De plus, la norme ne devrait tenir compte que du stade rutab, raison pour laquelle les valeurs suivantes ont été proposées :

- 45-46% (maturité partielle) ;
- 30-45% (maturité totale) ; et ;
- 25-30% (demi-sec).

28. Selon le document de la FAO sur la culture du palmier dattier, chapitre IX, le document de la FAO sur la production et la protection des plantes, 156, Rév. 1, les dattes entières sont récoltées et commercialisées à trois stades de développement (Khalal, Rutab et Tamar) selon la variété, les conditions climatiques et la demande du marché. L'avant-projet de norme couvre ces trois stades de développement et établit pour chacun les teneurs en eau suivantes :

- 50-85% pour le stade khalal
- 30- 45% pour le stade rutab
- 10-25% pour le stade du tamar

29. Un membre a proposé de supprimer les notes de bas de page 2, 3 et 4 (définissant les stades khalal, rutab et tamar), tandis qu'un autre proposait d'ajouter « basser » qui est un autre désignation du stade khalal.

30. Il peut être utile de définir les stades de développement des dattes fraîches comme l'exigent certains pays ; par conséquent, le terme « basser », autre nom du stade khalal, a été ajouté. En outre, les stades rutab et tamar sont définis comme suit :

- Rutab : désigne un stade de maturité totale ; les dattes sont molles et charnues, la coloration est brun clair et les dattes commencent à perdre du poids et à accumuler des sucres (principalement des sucres réducteurs) (teneur en eau de 30-45%).
- Tamar : désigne un stade de maturité totale ; les dattes perdent encore plus de poids et accumulent encore plus de sucres, pour un rapport sucre/eau élevé selon les variétés (faible teneur en eau : 10-25%).

31. Les modifications subséquentes ont été effectuées.

Section 4 : DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

32. Un membre a suggéré de refaire le tableau A en fonction du stade rutab uniquement et de n'utiliser que le calibre exprimé en lettres.

33. Le tableau A s'applique à toutes les étapes de développement des dattes fraîches et pas uniquement au stade rutab. Quelques membres ont indiqué au cours de la première ronde de discussions que les dattes produites dans leur pays étaient de très petit calibre. Celles-ci doivent également être couvertes par la norme. Par conséquent, les calibres Très grandes (Extra Large) (A), Grandes (Large) (B), Moyennes (Medium) (C) et Petites (Small) (D) reflètent plus clairement la réalité que des calibres exprimés en lettres.

Tableau B : Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre utilisé et la méthode utilisée. Les tableaux (A ou B) servent de modèle et peuvent être utilisés de façon facultative.

34. Un membre a suggéré de clarifier le tableau (B).

35. Le tableau indique le poids en tant que paramètre logique de calibrage. Il permet aux consommateurs de faire leur choix en fonction de leurs besoins. Toutefois, comme il s'agit d'un tableau facultatif, il est possible d'en débattre davantage. Il est donc proposé de maintenir cette disposition entre crochets.

Section 5 : DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

36. Un membre a proposé d'aligner les tolérances totales pour la catégorie II sur la Norme-cadre qui les établit à 10 %.

37. La limite proposée est acceptable. Toutefois, il est également proposé de revoir la limite de 8 % pour les parasites/ravageurs dans la catégorie II, la limite ne pouvant pas dépasser les tolérances totales.

38. Un membre a proposé de modifier les tolérances en matière de fruits immatures pour les faire passer à (3 %) et (6 %) dans les catégories I et II.

39. Ces propositions ont été acceptées et l'avant-projet a été corrigé. Les valeurs proposées sont par ailleurs conformes à celles qu'indique la *Norme pour les dattes* (CXS 143-1985).

40. Un membre a proposé de faire passer les tolérances concernant les fruits aigres/pourris/moisissés à 3 %, 5 % et 7 % pour les catégories Extra, I et II, respectivement.

41. La limite des tolérances établie concernant les fruits aigres/pourris/moisissés est conforme à la norme CXS 143-1985, qui prévoit une tolérance de 1 % en nombre concernant ces défauts. L'avant-projet est corrigé en conséquence.

Section 6.1 : HOMOGENÉITÉ

« isolément en couches rangées ou en vrac dans l'emballage »

42. Un membre a expliqué que les dattes molles ou charnues sont expédiées ou exportées en régimes ou en branchettes. Il a été suggéré de clarifier et de remanier le texte de ce paragraphe. La disposition est conservée entre crochets en attendant une discussion plus approfondie au niveau du Comité. Les modifications subséquentes seront effectuées au paragraphe concernant les « dattes détachées des régimes ou des branchettes » du chapitre Dispositions concernant les tolérances.

« 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. »

43. Un membre a estimé que la définition était ambiguë et sans intérêt et a proposé de la supprimer.

44. Ce paragraphe décrit la présentation des dattes commercialisées. Il est tout à fait pertinent de caractériser l'état des branchettes afin de faciliter les conditions d'emballage et d'éviter que les parties saillantes des branchettes n'endommagent les fruits, comme cela se produit fréquemment. Cette disposition est donc maintenue.

Section 7.2.5 : Marque officielle de contrôle (facultatif)

45. Un membre a proposé la suppression de la mention « (facultatif) », la marque officielle de contrôle étant obligatoire dans son pays.

46. La marque officielle de contrôle n'étant pas obligatoire dans tous les pays, le GTE rappelle que cette décision relève du pouvoir discrétionnaire des pays qui agiront selon leur législation nationale.

RECOMMANDATION

47. Le CCFFV21 est invité à étudier :

- l'avant-projet de norme pour les dattes en l'Annexe I ;
- le renvoi de l'avant-projet de norme pour les dattes à la CAC43 en vue de son adoption à l'étape 5.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES DATTES FRAÎCHES

1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les dattes fraîches au point de contrôle à l'exportation, après préparation et conditionnement. 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 dattes fraîches classées dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations due 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 présente norme vise les variétés commerciales de dattes (*Phoenix dactylifera* L. de la famille des Arecacées) destinées à être livrées à l'état frais, entières et non-dénoyautées, au consommateur, après préparation et conditionnement. Les dattes destinées à la transformation industrielle en 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 ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles rendraient impropres à la consommation ;
- propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ;
- exemptes de parasites (ravageurs) vivants⁴, d'œufs d'insectes et d'acariens, d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites (ravageurs) ;
- exemptes de filaments de moisissure ;
- 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 qui affecte la

⁴ Les dispositions relatives aux parasites (ravageurs) et aux dommages causés par les parasites (ravageurs) s'appliquent sans préjudice des règles phytosanitaires appliquées par les gouvernements, conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

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, à l'exclusion de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ; et
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

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

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

3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les dattes doivent avoir atteint un degré de développement et/ou de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété.

La teneur en eau des dattes ne doit pas dépasser 85% conformément aux critères propres à la variété et/ou au type commercial, au temps de la récolte et à la région de production. La teneur en eau ne doit pas dépasser :

- 50-85% au stade khalal⁵ ;
- 30-45 % au stade rutab⁶ ; et
- 10-25% et moins au stade tamar⁷.

3.2 CLASSIFICATION

Les dattes sont classés 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 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 classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité et 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 :

- légers défauts de forme et de coloration ; et
- légers défauts de l'épiderme, égratignures et taches n'excédant pas 5 % de la surface totale d'un fruit, pour un maximum de 5% des fruits d'un lot.

Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair du produit.

⁵ Khalal ou Basser : stade de maturité partielle des dattes qui sont consommées fraîches.

⁶ Rutab : stade de maturité totale des dattes qui sont consommées fraîches; les dattes sont molles et charnues et prennent une coloration brune; elles commencent à perdre du poids et à accumuler des sucres (principalement des sucres réducteurs) (teneur en eau de 30-45%).

⁷ Tamar : stade de maturité totale; les dattes perdent plus d'eau et accumulent plus de sucre, pour un rapport sucre/eau élevé selon les variétés (teneur en eau : 10-25%).

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 à la section 3.1. Les dattes peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition qu'elles conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation dans l'emballage :

- des défauts de forme et de coloration ; et
- des défauts de l'épiderme, notamment les égratignures, cicatrices, éraflures, meurtrissures et taches qui n'excèdent pas 10 % de la surface totale du fruit, pour un maximum de 10 % des fruits d'un lot.

Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair du produit.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les dattes peuvent être 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. Le tableau suivant peut être utilisé à titre facultatif.

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

Calibre	Nombre de dattes pour 500 g	
	Khalal et Rutab	Tamar
A (très grandes)	≤45	≤55
B (grandes)	46-70	56-83
C (moyennes)	71-100	84-125
D (petites)	>100	>125

B. Quand le calibre est déterminé selon le poids, il fait référence au poids individuel de chaque fruit, comme indiqué ci-dessous.

Calibre	Poids individuel de chaque fruit dans l'emballage (g)	
	Khalal et Rutab	Tamar
A (très grandes)	>11	>9
B (grandes)	>7-11	>6-9
C (moyennes)	>5-7	>4- 6
D (petites)	≤5	≤4

]

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

À toutes les étapes de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits pour lesquels l'évaluation de conformité est refusée peuvent être autorisés à être calibrés/classés à nouveau et mis en conformité selon les dispositions pertinentes des *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).

N°	Tolérance de qualité	Tolérances admises (en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids)		
		Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II
1.	Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales, dont pas plus de :	5	10	10
	- fruits immatures	1	3	6
	- fruits endommagés par des parasites (ravageurs)	3	8	8
	- altérations de couleur	3	5	7
	- fruits aigres, avariés ou mois	1	1	1
	- parasites/ravageurs vivants	0	0	0
2.	Autres tolérances			
	(a) Tolérance de calibre par rapport au calibre indiqué/marqué	5	10	10
	(b) Dattes d'une variété similaire à la variété indiquée	0	0	0
	[(C) Dattes détachées des branchettes ou du régime	10	10	10]
	(D) Impuretés minérales g/kg	1	1	1

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, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage). La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

Les dattes peuvent être présentées :

- en régime (ensemble constitué par le rachis et les branchettes auquel les fruits sont naturellement attachés) ;
- en branchettes (branchettes séparées du rachis auxquelles les fruits sont naturellement attachés) ; et
- [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 pour 10 cm de longueur.

6.2 CONDITIONNEMENT

Les dattes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis 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 soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les dattes doivent être conditionnées conformément aux sections pertinentes du *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 44-1995).

6.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent présenter 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 odeur 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* (CXS 1-1985), les dispositions ci-après s'appliquent :

7.1.1 Nom du produit

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

7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine⁸ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

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. Pour les dattes expédiées en vrac, ces renseignements doivent figurer sur les documents accompagnant les marchandises, fixés de façon visible à l'intérieur de l'engin de transport.

7.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁹.

7.2.2 Nom du produit

- Nom du produit « Dattes »
- Nom de la variété et/ou du type commercial
- Présentation sous forme de régime, branchettes ou fruits individuels (facultatif).

7.2.3 Origine du produit

Pays d'origine⁸ 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) ; et

⁸ Le nom complet ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

⁹ La législation nationale d'un certain nombre de pays exige une déclaration explicite du nom et de l'adresse. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention "emballeur et/ou expéditeur (ou acronymes correspondants)" doit être enregistrée avec une grande précision.

- Longueur et largeur des fruits et des noyaux, ratio poids du fruit/poids de la pulpe, forme du fruit (ovale, ronde, allongée), épicarpe (lisse, plissé, gaufré), coloration, lisse, ridé) et couleur du fruit (facultatif).

7.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)

8. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires énumérés dans les tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-2017) dans la catégorie d'aliments 04.1.1.1.1 (Fruits frais non traités) et 04.1.1.2 (Fruits frais traités en surface) peuvent être utilisés dans les aliments se conformant à cette norme.

9. CONTAMINANTS

9.1 Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

9.2 Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

10 HYGIÈNE

10.1 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* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

10.2 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* (CXG 21-1997).

Annexe II

Liste des participants

N°	Membres du GTE sur les dattes fraîches (2018)
1	Chair: India (Dr Suresh Kumar Malhotra, Agriculture Commissioner, Ministry of Agriculture and Farmer's Welfare)
2	Co-chair: Saudi Arabia a) Prof Suliman Ali AlKhateeb, Ministry of environment ,water and agriculture Saudi Arabia b) Mohammed Abdulaziz Alkhamis, Saudi Food & Drug Authority c) Mohammed Saad Alhusaini, Date palm center, Ministry of Environment, Water and Agriculture d) Ali Mohamed Aljabr, Date palm center, Ministry of Environment ,Water and Agriculture
3	Noha Mohammed Atyia Food Standards Specialist Egyptian Organization for Standardization & Quality (EOS) Ministry of Trade and Industry 16 Tadreeb AlMutadrbeen St., AlAmeriah, Cairo, EGYPT E-mail: nonaaatia@yahoo.coms
4	Ms. Sasiwimon Tabyam Senior Standards Officer, Office of Standards Development, National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards E-mail : sasiwimon@acfs.go.th /CC : codex@acfs.go.th
5	Ms. Claudia Patricia Guzman Especialista Codex Alimentarius OSARTEC / EL SALVADOR E- mail: cguzman@osartec.gob.sv
6	Ms. Silvia Santos Ingeniera Agrónoma Argentina Email: ssantos@senasa.gob.ar
7	Ms. María de Armas Jaraquemada Jefa de Área Ministerio de Economía, Industria y Competitividad E-mail: marmas@comercio.mineco.es Madrid, Spain
8	Tania D. Fosado Soriano PUNTO DE CONTACTO CODEX MÉXICO México. Secretaría de Economía E-mail: tania.fosado@economia.gob.mx , I c.c. codexmex@economia.gob.mx Tel.+52 (55) 5229-6100 Ext.43264
9	Mrs. Sekar Insani Sumunaringtyas Head of Standardization Section, Directorate Processing and Marketing of Horticulture Produce Directorate General of Horticulture, Ministry of Agriculture sekartyassumunar@gmail.com Indonesia

10	Korean Contact Point, Republic of Korea, Ministry of Food and Drug Safety : codexkorea@korea.kr 2. Mrs Eunsil Lee, Codex Researcher, Republic of Korea, Ministry of Food and Drug Safety : eslee0915@korea.kr
11	Mr. Gabriela Jimenéz Rodríguez Subdirectora de Normas México. SAGARPA E-mail: gjimenez.dgvdt@sagarpa.gob.mx
12	Mr. Dahiru Abdulazeez Nigeria Standards Officer Email: abdulazeezdahiruauta@gmail.com
13	Mrs. KADIRI KHADIJA: Head of Standardization and Codex Alimentarius Service at the National Office for Sanitary Safety of Food Products. Email: kadirik7@gmail.com ; Morroco
14	Mrs. ARIF Khadija: Head of Plant and Plant Products Control Department at the National Office for Sanitary Safety of Food Products. Email: arif.khadija14@gmail.com ; Morroco
15	ASSIME Mounir: Head of Technical Control in Food Inspection and Coordination Organization (EACCE). Email: assime@eacce.org.ma Morroco
16	Dr. Hasnaâ HARRAK: Laboratory of Agro-Food Technology and Quality National Institute of Agronomic Research (INRA). Email: h.harrak@yahoo.fr Morroco
17	Andreja Martonja Hitrec Head of Service for Plant Production Ministry of Agriculture, Croatia e-mail: andreja.martonja@mps.hr
18	Anita Štefanac Senior Advisor Ministry of Agriculture, Croatia e-mail: anita.kovacic@mps.hr
19	Dr. CM Muralidharan Scientist, Date Palm Research Station, Mundra, Gujarat India
20	Kambire sansan cyrille regis Observer Ministry in charge of Agriculture Burkina faso
21	Yaguibou Alain Gustave Member Agence Burkinabé de Normalisation (ABNORM), Burkina Faso
22	Claudia Patricia Guzmán de Lopez Observer OSARTEC, El Salvador

23	Nadia Ahmadi Member Standard Research Institute Iran
24	Dorian Augustus LaFond Member U.S. Department of Agriculture USA
25	De Froidmont Other European Commission European Union
26	Sakhiah Binti Md Yusof Member Ministry of Health Malaysia Malaysia