

# CODEx ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

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

Agenda Item 3 and 4

CRD12

**ORIGINAL LANGUAGE ONLY**

## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON FRESH FRUITS AND VEGETABLES

Twenty-third Session

Mexico City, Mexico

25 February - 1 March 2025

*Comments by Morocco*

### Agenda Item 4: Draft standard for fresh dates (at Step 7)

#### **Concernant la disposition relative à la teneur en humidité des dattes fraîches :**

Le Maroc est en faveur de la (l'):

- **Suppression de la limite minimale de la teneur en eau qui est fixée à 30%** dans la section sur les exigences minimales de maturité du projet de norme codex sur les dattes fraîches afin de garantir l'inclusion d'une large gamme de cultivars et des variétés qui sont commercialisés sous forme de dattes fraîches.

et

- Ajout d'une note de bas de page au niveau du projet de norme qui spécifie que les dattes fraîches sont récoltées naturellement à différents stades de maturité englobant les différentes catégories de consistance.

#### **Argumentaire :**

- o Toutes les étapes de croissance des dattes, fruits du palmier dattier, se produisent naturellement sur l'arbre. Elles sont, donc consommées fraîches selon la variété, l'origine géographique et les conditions de croissance ;
- o Il est important de souligner que les dattes sont considérées fraîches dans les trois stades de maturité : Khalal, Rutab et Tamar, c'est à dire même en ayant une humidité inférieure à 30 %. En d'autres termes, le fait de fixer la valeur minimale de l'humidité à 30 % exclura plusieurs variétés de dattes fraîches du champ d'application du projet de norme en question.
- o L'étude bibliographique réalisé en mai 2023 par le groupe de travail de la région du proche orient et de l'Afrique du Nord (MENA) sur la teneur en eau des dattes fraîches dans cette région a montré après l'analyse des données que les différentes variétés de dattes fraîches cultivées présentent des taux d'humidité largement inférieurs à 30 % au stade Tamar. Il ressort de cette étude bibliographique que les taux d'humidité fluctuent entre 7% et 34 % selon les variétés de dattes et les régions de production (cf CRD7/CCNE11) ;
- o L'analyse statistique de l'humidité des divers cultivars de dattes a démontré que 85 % des dattes ont une teneur en humidité largement inférieur à 30% ;
- o La synthèse des données soumises par les membres du groupe de travail de la région MENA dont le Maroc a montré clairement que le seuil minimal d'humidité qui a été fixé dans le projet de norme à 30% doit être revu à la baisse ou supprimé ;
- o La proposition de supprimer le seuil inférieur de la teneur en eau du projet de norme reste la plus pertinente, car elle permettrait d'inclure l'ensemble des variétés de dattes fraîches dans le champ d'application du projet de norme.

**Agenda Item 4: Draft standard for fresh curry leaves (at Step 4)**

**Dispositions concernant le marquage ou l'étiquetage –Section 7.1.1: Nom du produit :** « *Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit être étiqueté « Feuilles de curry fraîches ».*

Le Maroc est d'avis que même si le produit est visible de l'extérieur, l'indication du nom « Feuilles de curry fraîches » doit être mentionné sur l'emballage.

**Argumentaire :**

- Ces feuilles peuvent ressembler à d'autres plantes, ce qui pourrait induire en erreur le consommateur ou les autorités de contrôle. De plus, ce produit n'étant pas connu dans tous les pays, son identification claire par un étiquetage approprié est essentielle pour éviter toute ambiguïté et faciliter sa reconnaissance sur les marchés internationaux.