

# 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

CRD14

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 Tunisia*

### Agenda Item 3: Draft standard for fresh dates (at Step 7)

#### Contexte:

Tout d'abord la Tunisie remercie cette initiative relative à l'élaboration de cette norme ainsi les efforts des membres de l'équipe de préparation du projet de norme et tous les autres participants dans les discussions.

La Tunisie avec une ancienneté de plus de 50 ans comme producteur et exportateur des dattes, et vers plus de 70 destinations dans le monde juge l'importance de cette nouvelle norme pour améliorer la commercialisation de ce produit et renforcer la valeur commerciale des dattes fraîches de différentes variétés et/ou types commerciales, aux différents stades de développement et aux moments de la récolte appropriés et à la zone de production.

Et suite à la CRD 04 relative à la révision de projet de la norme des dattes fraîches nous appuyons ces nouvelles propositions et nous tirons l'attention que suite à cette nouvelle orientation par la suppression de la limite inférieure de teneur en eau des autres modifications doivent être effectuées pour garantir la cohérence totale entre les différentes parties de la norme.

Pour la Tunisie, ce projet de norme nous soulevons des commentaires suivants:

#### **Commentaires :**

##### **1. DEFINITION DE PRODUIT :**

La présente norme s'applique aux variétés commerciales, cultivars ou autres types commerciaux de dattes fraîches (Phoenix dactylifera L. de la famille des Arecaceae), destinées à être livrées fraîches et entières au consommateur sous forme de fruits non dénoyautés après préparation et emballage. Les dattes fraîches ne doivent avoir subi aucun traitement intentionnel ou artificiel après la récolte, y compris les traitements 3, 4 et 6 mentionnés à l'annexe B de la Norme générale pour les fruits secs (CXS 360-2020). Les dattes fraîches destinées à des fins industrielles sont exclues.

#### **Raisonnement :**

La Tunisie appuie cette logique de différenciation basée sur un aspect technique entre la norme CXS 143-1985 et le projet de cette norme en excluant les procédés de préparation des dattes qui sont indiqués dans l'annexe B de la norme générale des fruits secs CXS 360-2020. Mais parmi ces procédés il y a des opérations de préparation qui n'altèrent et ne transforment pas les caractéristiques physiques ou la chair des dattes à savoir :

1. récolte au stade de maturité approprié;
2. triage et nettoyage pour éliminer les fruits défectueux et les matières étrangères ;
3. conditionnement dans des contenants adaptés pour assurer la conservation et la protection du produit

En plus ces opérations sont nécessaires pour garantir les provisions minimales mentionnées dans le titre 3.1 , et les autres exigences de la norme , En effet :

- la récolte au stade de maturité approprié garantie les provisions minimale de la qualité de point 3 de 3.1 « à propre, pratiquement exempt de toute matière étrangère visible ».
- le triage et le nettoyage pour éliminer les fruits défectueux et les matières étrangères garantie les provisions minimales de la qualité de point 7 de 3.1 « exempt de fruits non développés et déformés, comme l'indiquent une croissance rabougrie, des caractéristiques immatures et l'absence naturelle de noyau » ;
- Le conditionnement dans des contenants adaptés pour assurer la conservation et la protection du produit est une opération qui garantie la conformité avec les provisions de titre 6.2 relative au packaging.

### 3.1.1 Exigences minimum de maturité :

Les dattes fraîches doivent avoir atteint un degré de développement et/ou de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété, cultivar ou type commercial, et selon la période de récolte et la région de production.

#### Raisonnement :

Il y a une omission en oubliant une partie de la première phrase «et selon la période de récolte » Ainsi, ce premier paragraphe de ce titre est l'objet d'un ancien consensus.

#### II- Classification

##### Alternative 1 :

À tous les stades de la commercialisation, des tolérances de qualité sont admises dans chaque lot pour les produits ne répondant pas aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits qui échouent à une évaluation de conformité peuvent être autorisés à être retriés et mis en conformité conformément aux dispositions pertinentes des Lignes directrices pour le système de contrôle des importations alimentaires (CXG 47-2003).

Les dattes peuvent être calibrées d'après le tableau ci-après:

Calibre	Nombre de dattes par 500g
Petites Moyennes Grosses	Plus de 100 Entre 80 et 100 80 au moins

##### Alternative 2 :

À tous les stades de la commercialisation, des tolérances de qualité sont admises dans chaque lot pour les produits ne répondant pas aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits qui échouent à une évaluation de conformité peuvent être autorisés à être retriés et mis en conformité conformément aux dispositions pertinentes des Lignes directrices pour le système de contrôle des importations alimentaires (CXG 47-2003).

Les dattes peuvent être calibrées d'après le tableau de classification de CX/FFV 22/22/6 Janvier 2022.

#### Raisonnement :

La Tunisie souligne que le projet de norme tient en compte des différentes valeurs de teneur en eau dues

aux différents facteurs tel que génotype et agronomique...., Cependant, on note que ces facteurs ne sont pas pris en considération au niveau de la classification.

En effet, cette classification est discriminatoire pour les variétés de dattes largement commercialisées et ne tient pas en compte la différence de calibre engendrée naturellement par les caractéristiques physiologique de chaque variété des dattes et leurs stades de récolte appropriés des dattes (khalaL, Rutab, tamar).

L'alternative 1 est celle de la norme CXS 143-1985 est couvre 85% des dattes commercialisés (ayants un teneur en eau inférieur à 30%).

L'alternative 2 est celle proposée par les auteurs de la norme dans le document CX/FFV 22/22/6 Janvier 2022.

## 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

### 5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

À toutes les étapes de la commercialisation, des tolérances de qualité 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 relatives au système de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).

N°	Tolérance de qualité	Tolérances admises-Pourcentage de produits défectueux en nombre ou en poids (Au plus)		
		Catégorie «Extra»	Catégorie I	Catégorie II*
1.	<b>Tolérance totale</b> pour les produits non conformes aux exigences de qualité, dont, au plus, les  Tolerances individuelles suivantes:	5	10	10 20
	<b>Tolérance individuelles</b>			
	-Fruits immatures	1	3	6
	-Attaques de parasites	3	8	8 12
	-Taches/décoloration	3	5	7
	-Fruitsaigres, avariés ou moisiss	1	1	1
	-Parasites vivants	0	0	0
2.	<b>Autres tolérances</b>			
	(a) Tolérances de calibre - par rapport au calibre indiqué/marqué	5	10	10
	(b) Dattes fraîches d'une autre variété mais similaire à la variété indiquée	0	0	0

	(c) Dattes fraîches détachées des branchettes ou du régime	10	15	18
--	--	----	----	----

**Raisonnement :**

La Tunisie note que tous les défauts de qualité indiqués dans la norme pour les dattes CODEX STAN 143-1985 ainsi que dans la norme NORME CEE-ONU DDP-08 ont été conservés et repris dans le projet de norme pour les dattes fraîches. Toutefois, il y'a eu modification de la tolérance totale ainsi que la tolérance relative aux attaques de parasites malgré qu'il s'agit de même variétés de dattes, de même région,...et sans apport d'arguments scientifiques.

En plus, selon l'*Examen scientifique des effets des changements climatiques sur les organismes nuisibles aux végétaux: un défi mondial à relever afin de prévenir et d'atténuer les risques phytosanitaires dans l'agriculture, la sylviculture et les écosystèmes. Réalisé par FAO pour le compte du Secrétariat de la Convention internationale pour la protection des végétaux*, on conclue que « Les conditions climatiques plus chaudes et plus sèches favorisent les nuisances causées par les insectes, tandis que les conditions climatiques plus chaudes et plus humides favorisent les nuisances causées par les agents pathogènes. La même tendance est anticipée concernant de nombreuses maladies des cultures (Juroszek et von Tiedemann, 2015), des insectes nuisibles (Choudhary, Kumari et Fand, 2019) et des adventices (Clements, DiTommaso et Hyvönen, 2014), avec une hausse du risque phytosanitaire dans la plupart des cas. »

Et comme une mesure d'adaptation, nous pensons que les tolérances de défauts de qualité doivent être au moins le mêmes pour ceux deux défauts de qualité et qui sont l'objet d'un ancien consensus dans les autres normes qui couvrent de 85% des dattes produites à l'échelle mondiale.

**Remarque ! La Tunisie attire l'attention que le point relatif aux METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE n'a pas été traité conformément au plan de présentation des normes du Codex Alimentarius.**