

PROJET DE NORME POUR LES DATTES FRAÎCHES (à l'étape 5/8)

1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les dattes fraîches 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 ;
- 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 présente norme vise les variétés commerciales de dattes fraîches (*Phoenix dactylifera L.* de la famille des *Arecaceae*), destinées à être livrées à l'état frais, entières et non dénoyautées, au consommateur, après préparation et conditionnement. Les dattes fraîches ne doivent pas avoir été soumises à un procédé intentionnel ou artificiel visant à ajuster leur teneur en eau. Les dattes fraîches 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 fraîches doivent être :

- entières ;
- saines ; sont exclues les dattes fraîches atteintes de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ;
- exemptes de parasites¹, de leurs résidus ou déjections ;
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites ;
- exemptes de filaments de moisissure visibles à l'œil nu ;
- exemptes de fruits non développés et difformes, de fruits montrant un retard de croissance et autres caractéristiques d'immaturité, et naturellement dépourvus de noyau ;
- exemptes de taches, cicatrices, altérations de la couleur, brûlures de soleil et mélanose sur plus de 7 mm de la surface du fruit ;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
- exemptes d'odeur et/ou saveur étrangères.

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

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

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.

Les dattes fraîches doivent avoir une teneur en eau conforme aux critères propres à la variété, au stade de la récolte/ou du type commercial et à la région de production. La teneur en eau doit être comprise dans une fourchette allant de 30% à 85%.

3.2 CLASSIFICATION

¹ Les dispositions concernant les parasites et les attaques causées par ces derniers s'appliquent sans préjudice à la réglementation de protection des végétaux appliquée par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

La classification des dattes fraîches est facultative et correspond, le cas échéant, aux dispositions de la Section 5 - Dispositions concernant les tolérances et aux catégories suivantes :

- Catégories Extra, Catégorie I et Catégorie II.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les dattes fraîches peuvent être calibrées selon le nombre ou le poids, ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur. Quand le calibrage est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre et la méthode de calibrage utilisée. Le tableau suivant peut être utilisé à titre facultatif :

A. Calibre exprimé en nombre de dattes fraîches par emballage :

Calibre	Nombre de dattes fraîches pour 500 g
A (très grandes)	≤45
B (grandes)	46-70
C (moyennes)	71-100
D (petites)	>100

B. Calibre exprimé en poids (poids de chaque fruit) :

Calibre	Poids individuel de chaque fruit dans l'emballage (g)
A (très grandes)	>11
B (grandes)	>7-11
C(moyennes)	>5-7
D (petites)	≤5

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.	Tolérance totale pour les produits non conformes aux exigences de qualité, dont, au plus, les tolérances individuelles suivantes :	5	10	10
	Tolérance individuelles			
	- Fruits immatures	1	3	6
	- Attaques de parasites	3	8	8
	- Taches/décoloration	3	5	7

	- Fruits aigres, avariés ou moisis	1	1	1
	- Parasites vivants	0	0	0
2.	Autres tolérances			
	(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

*Pour les dattes fraîches non classées, les exigences minimums de tolérance de la Catégorie II s'appliquent.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des dattes fraîches de même origine, variété ou type commercial, degré de maturité, qualité (si indiquée) et calibre (en cas de calibrage). La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

Les dattes fraîches peuvent être présentées :

- en régimes (ensemble constitué par le rachis et les branchettes auxquelles les fruits sont naturellement attachés) ;
- en branchettes (branchettes séparées du rachis, auxquelles les fruits sont naturellement attachés) ;
- détachées des branchettes, 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 fraîches 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 soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les dattes fraîches 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 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 emballage doit porter une étiquette indiquant qu'il s'agit de dattes fraîches et le nom de la variété, cultivar et/ou type commercial.

7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine² et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

² Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

7.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

L'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021). En outre, les emballages doivent comporter les renseignements ci-après :

7.2.1 Origine du produit

Pays d'origine² et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Pour les emballages contenant des mélanges de dattes fraîches issues de différentes espèces/variété ou pays d'origine, le nom de chaque pays d'origine doit être indiqué à côté du nom de l'espèce/variété concernée.

7.2.2 Caractéristiques commerciales

- Catégorie (facultatif)
- Variété et/ou type commercial
- Poids ou calibre (en cas de calibrage)

8. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les dattes fraîches.

9. CONTAMINANTS

9.1 Le produit visé par la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

9.2 Le produit visé par la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

10. HYGIÈNE

10.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit visé par les dispositions de la présente 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 textes pertinents du Codex 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).