

# 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 5

CRD10

Original language only

## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

### CODEX COMMITTEE ON FRESH FRUITS AND VEGETABLES

#### Twenty-second Session

*Comments of Morocco*

#### Avant-projet de norme pour les dattes fraîches (à l'étape 4)

Le Maroc considère que les trois stades de maturité sont très importants et doivent être conservés tous dans le texte de la norme et définies en pied de page. L'importance de ces étapes est due au fait que les dattes d'une même variété connaissent une grande évolution de leur qualité, qu'elle soit nutritionnelle, sensorielle ou commerciale au cours de leurs stades de maturité (goût, couleur, composants nutritionnels, dureté, capacité de stockage et autres caractéristiques).

Aussi, d'un point de vue commercial, nous pensons que le consommateur a le droit de connaître le stade de maturité, ce qui l'aidera à choisir le produit selon son besoin. De plus, le stade de maturité a une importance économique également liée au poids et à la teneur en humidité des dattes, ainsi qu'aux préférences des consommateurs. Il convient également de noter que certains cultivars ne sont pas commercialisables aux stades de maturité pré-commerciale (ou stade « Tamar ») en raison de certains de leurs composants biochimiques et, par conséquent, ils seront exclus de cette norme en tant que dattes fraîches en cas d'exclusion définitive de ce stade de maturité de la norme.

Lors de la réunion du groupe de travail électronique du 31 mars 2022, les dattes ayant une teneur en eau inférieure à 30% ont été exclues du champ d'application de la norme, notant que certaines ou la majorité des dattes sont au stade "Tamar", en particulier celles qui ont mûri de manière naturelle et n'ayant subi ni mûrissement ni séchage artificiels, ce sont des dattes fraîches qui contiennent un pourcentage d'humidité inférieur à 30%. Le groupe a suggéré que ces dates entrent dans le champ d'application de la norme sur les dates n° 1985 - CXS 143. Cette proposition annule une étape entière et importante qui est le stade « Tamar ».

Par conséquent, pour différencier entre les deux normes, il est important de se baser sur le fait si les dattes ont subi un traitement ou pas, au lieu de se baser sur la teneur en eau.

Le Maroc suggère d'introduire au niveau des dispositions concernant " 7.1 les emballages destinés au consommateur final" une nouvelle section 7.1.3 relative aux caractéristiques Commerciales notamment : Catégorie et Calibre (le cas échéant) . Du fait que cette information est utile au niveau des emballages destinés aux consommateurs, car elle fournit des informations supplémentaires pour permettre aux consommateurs d'effectuer un choix avéré.