



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-cinquième session

Partie 1 – Normes et textes apparentés soumis pour adoption finale

Avant-projet de norme pour les dattes fraîches

Comments of Algérie and Maroc

Algérie

Les arguments de l'Algérie relatifs au projet de norme codex sur les dattes fraîches, programmé pour son adoption à l'étape (5/8) lors de la 45^{ème} session de la Commission Mixte (FAO/OMS) du Codex Alimentarius (point 4.4 de l'ordre du jour):

Algérie souhaite soumettre à la considération par les délégations à la 45^{ème} session de la commission du codex alimentarius (CAC), les arguments et position en relation avec le point de l'ordre du jour n° (4.4) ayant trait au projet de norme codex sur les dates fraîches, comme suit:

I- Les arguments:

- 1- L'Algérie n'adhère pas à l'appellation « dattes fraîches : FRESH DATES » dans le projet de norme pour les dattes fraîches parce que n'est pas compatible avec la réalité du terrain et les documents sciatiques:
 - a. Au départ, ce projet de normes qualifiait toutes les dattes comme fraîches et l'unique raison pour laquelle les membres ont exclu les dattes à humidité <30% dont les dattes demi-molles (teneur en eau comprise entre 20 et 30%) est l'éventuel chevauchement avec la Norme Codex existante référencée (CXS 143-1985) et non parce qu'elles ne sont pas fraîches. Or, cette classe de dattes demi-molles à toutes les caractéristiques d'un fruit frais.
 - b. Le terme « dattes fraîches » sous entendra que les dattes contenant des teneurs en eau inférieures à 30% sont des dattes sèches. Et les délégations ont décidé d'utiliser ce terme dattes fraîches pour les différencier les dattes sèches. Nous vous informons que cette classification n'est pas fondée puisque les normes codex différencie les fruits et légumes frais des fruits et légumes traités (séchés). Par ailleurs la classification scientifique adopte les classes de dattes molles, demi molle et sèches (parfois la classe demi sèches aussi). Sachant que les dattes demi molles ont des caractéristiques intermédiaires entre les deux classes molles et sèches, et sont proches, comme l'appellation l'indique des dattes molles. Ignorer les dattes demies molles et les fusionner avec les dattes sèches est incompatible avec la réalité du terrain et la science.
- 2- Les termes utilisés et employés dans les standards du codex doivent être clairs et précis. Et s'appuyer sur la recherche scientifique qui est, par excellence, l'outil qui permet cette précision.
- 3- Les consommateurs ont le droit d'être informés des différents stades de maturité des dattes afin de pouvoir faire un choix éclairé.
- 4- En consultant les articles scientifiques et documentation, ce terme « frais » est d'usage quasi exclusif chez la communauté anglo-saxon, ou les termes « fresh » et « soft » sont utilisés souvent pour désigner les dattes avec teneur en eau supérieure à 30%. Mais il arrive qu'on attribue ce terme « fresh » aux dattes au stade « tamer » (teneur en eau inférieure à 30%) alors que les scientifiques francophones utilisent quasi exclusivement le terme « dattes molles » et en arabe nous n'utilisons jamais ce terme « frais » pour désigner les dattes molles. Quant à l'origine de la limite adoptée (teneur en eau supérieure à 30%) elle définit les dattes

molles et elle a été proposée et approuvée par la communauté scientifique internationale pour désigner les dattes molles (soft dates).

- 5- Rappelons que les dattes avec des teneurs en eau supérieures à 30% ont déjà une appellation scientifique et conventionnelle qui est « dattes molles » et celle avec des teneurs en eau comprises entre 20 et 30% ; dattes demi-molles, ces deux catégories sont proches et peuvent facilement fusionner comme pour le cas des dattes Tamer Deglet Nour qui peuvent avoir 32% d'humidité, par exemple.
- 6- La terminologie pour les dattes est basée sur les stades de récolte, nous avons les dattes Bser ou khalal, nous avons les dattes tamer et nous avons les dattes rutab qui signifie intégralement le sens de « dattes molles ». Le terme « frais » est un terme intrus qui prête à confusion et il est à l'origine du débat.
- 7- L'appellation dattes fraîches s'applique à la catégorie de dattes demi molles puisque ses caractéristiques correspondent parfaitement à la description d'un fruit frais telle qu'elle est considérée dans le projet de la norme cadre et par le glossaire des termes usités pour les fruits et légumes frais, élaborés par ledit Comité car la datte demi molle:

Fruits et légumes frais 1 : fruits et légumes dont les caractéristiques physiques ou la chair n'ont pas été modifiées ou transformées de quelque manière que ce soit, notamment par salage, séchage, congélation, cuisson, extraction de jus, sucrage ou séchage. Après la récolte, les fruits/légumes peuvent être soumis à des opérations visant à en maintenir la fraîcheur et la durée de conservation, à en faciliter le transport, le stockage et la manutention, à condition que ces opérations n'affectent pas leur nature brute, telle qu'au moment de la récolte.

Frais : ce terme recouvre plusieurs significations selon la manière et le paragraphe de la norme où il s'emploie. Les définitions les plus courantes sont les suivantes :

- Récemment récolté, n'ayant subi aucun traitement destiné à le conserver, et en pleine vigueur
- Brillant, ni décoloré, flétri ou passé.

Et

- Préserve son aspect d'origine, et présente un aspect aussi proche que possible du produit récemment récolté et, n'ayant subi aucun traitement destiné à le conserver, et en pleine vigueur;
 - Est ferme et mûr et dont la chair/pulpe cède légèrement à une pression modérée de la main » ou encore « Mou: souple, malléable, manquant de fermeté ».
- 8- La distinction entre l'avant-projet de norme et la norme CXS 143-1985 devrait reposer sur la question de savoir si les dattes ont été ou non traitées/transformées, et non sur leur teneur en eau. Lors des débats de la session précédente, pour justifier l'exclusion des dattes demi molles du présent projet de normes, les délégations avait souvent fait référence aux dattes conditionnées actuellement commercialisées et qui ont déjà subi des processus d'étuvage et de séchage étant plus présentes sur les marchés internationaux et non pas aux dattes demi molles fraîches proprement dites.
 - 9- Les dattes demi-molles (teneur en eau comprise entre 20 et 30%) dore et déjà pénalisées par la Norme Codex existante (CXS 143-1985) étant considérées comme sèches et par l'actuel projet de norme étant exclu des dattes fraîches. Pourtant cette norme a été développée par le comité des fruits et légumes traités et inclut les fruits séchés et non ceux étant frais ou secs. Pour cette raison, la distinction entre l'avant-projet de norme et la norme CXS 143-1985 devrait être basée sur le fait que les dattes ont été transformées ou non, et non sur leur teneur en humidité.
 - 10- La majorité des dattes importées sont des dattes conditionnées ayant subi un processus d'étuvage et de séchage et la marge du commerce de la dattes fraîches est encore marginale. Et ce projet de normes aura un impact négatif sur le commerce international de ces dattes non conditionnées c'est-à-dire dattes fraîches. En fait ces dattes, et en faisant références au glossaire élaboré par CCFFV, après la récolte, elles peuvent être soumises à des opérations visant à en maintenir la fraîcheur et la durée de conservation, à en faciliter le transport, le stockage et la manutention, à condition que ces opérations n'affectent pas leur nature brute, telle qu'au moment de la récolte ;
 - 11- Il convient de noter également, que la qualité des dattes ayant des teneurs en eau comprises entre 20 et 30% est altérable si elle est considérée comme sèche et donc laissée à température ambiante. A des teneurs en eau proches de 20% elle peut sécher et supérieures à 25% elle est périssable à température

ambiante et devient impropre à la consommation humaine notamment quand est-elle exposée au même rayon que les fruits et légumes secs ou séchés. En effet, leur commercialisation exige la présence de toute une chaîne de froid jusqu'à arriver chez le consommateur.

- 12- Les exportateurs ont vu leurs produits refusés et retournés à cause de l'exposition des dattes aux consommateurs sans conditionnement à température ambiante au côté des fruits secs ;
- 13- Si ce projet de norme est approuvé, le consommateur aura très peu de chance de consommer des dattes fraîches demi-molles. Aussi, les exportateurs seront obligés de traiter les dattes fraîches pour pouvoir la présenter au consommateur.

II- Position de l'Algérie :

Compte tenu des arguments précités :

- l'Algérie n'appuie pas l'intervalle de la teneur en eau (30%-85%) et propose une teneur en eau minimale de 20%, Si Non,
- l'Algérie propose l'adoption du projet de norme à l'étape 5 au lieu de l'étape 5/8 et ce, pour plus de discussion sur l'utilisation de la désignation « fraîches » et l'intervalle de l'humidité dans le projet de norme codex sur les dattes fraîches.

Maroc

Le Maroc exprime ses réserves concernant la section sur les exigences minimales de maturité, notamment en ce qui concerne l'intervalle proposé pour le taux d'humidité des dattes fraîches et qui est compris entre **30 et 85%**.

Ce nouvel intervalle a été proposée lors des travaux du CCFFV22 comme amendement au projet de norme pour remplacer les trois stades de maturité et leurs taux d'humidités respectifs sachant que l'humidité initiale minimale qui figurait dans ce projet allait jusqu'à 10% pour les dattes au stade Tamar.

Suite aux discussions menées au niveau du CCFFV22, il a été proposé de ramener la teneur minimale d'humidité de **10 à 30%**. Toutefois, cette proposition ne s'est basée **sur aucune donnée scientifique.**–

L'adoption de cet intervalle d'humidité dans le projet de norme **exclura la majorité des variétés ou cultivars marocains du champ d'application du projet de norme dont le taux d'humidité est inférieur à 30% et qui peut même descendre jusqu'à 10%.**

La position du Maroc s'est basée sur des études scientifiques publiées sur plus de 20 ans. Ces travaux sont disponibles et peuvent être mis à la disposition du Comité Codex concerné.

Par ailleurs, les dattes fraîches dont le taux d'humidité est inférieur à 30% répondent parfaitement à la définition de « fruits et légumes frais » conformément aux définitions des termes en usage dans la norme-cadre du codex pour les fruits et légumes frais. Au niveau de cette définition, il n'est pas fait référence au taux d'humidités mais seuls les traitements technologiques sont exclus.

Compte tenu de ce qui précède et pour éviter tout chevauchement entre le projet de norme sur les dattes fraîches et la Norme pour les dattes existante (CXS 143-1985), le Maroc suggère de ne pas **se baser sur le taux d'humidité mais sur l'application ou non des traitements technologiques.**

Position du Maroc :

Le Maroc considère que le projet de norme nécessite davantage de discussions techniques et un travail de finalisation en se basant sur les données scientifiques existantes et **propose son adoption à l'étape 5.**