

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 5 de l'ordre du jour

CX/FFV 22/22/6  
Janvier 2022

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

#### Vingt-deuxième session

### AVANT-PROJET DE NORME POUR LES DATTES FRAÎCHES

Préparé par le Groupe de travail électronique présidé par l'Inde et co-présidé par l'Arabie saoudite

Les membres du Codex et les observateurs souhaitant soumettre des observations à l'étape 3 de ce projet sont invités à suivre les instructions de la circulaire CL 2021/86-FFV, disponible sur le site du Codex/Lettres circulaires 2021 :

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/fr/>

#### Contexte

1. L'Inde a présenté une proposition de travail concernant l'élaboration d'une norme du Codex pour les dattes fraîches lors de la 19<sup>e</sup> session (2015) du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV), suite à quoi le CCFFV a décidé de mettre en place un Groupe de travail électronique (GTE) pour rédiger un avant-projet de norme sur les dattes fraîches, présidé par l'Inde<sup>1</sup>.
2. Au cours de sa 39<sup>e</sup> session, la Commission du Codex Alimentarius (CAC39, 2016) a approuvé la proposition de nouveaux travaux concernant une norme du Codex pour les dattes fraîches, en rappelant que le champ d'application de la norme et d'autres questions techniques devraient être clairement définies, et a encouragé les pays concernés à participer activement à l'élaboration de la norme<sup>2</sup>.
3. Au cours de sa 20<sup>e</sup> session (2017), le CCFFV a décidé de mettre en place un GTE présidé par l'Inde et coprésidé par l'Arabie saoudite. La question a été discutée lors de l'examen du point 6<sup>3</sup> de l'ordre du jour de la 21<sup>e</sup> session du CCFFV (2019), présenté par l'Inde.
4. L'Inde a également présenté une comparaison entre la *Norme pour les dattes* (CXS 143-1985) et l'avant-projet de norme Codex, et conclu qu'il n'y avait pas de duplication ni de contradiction entre les produits visés par les deux normes. L'Arabie saoudite, co-présidente du GTE, a fait une brève présentation visant à décrire les différents stades de développement des dattes fraîches et précisé que la norme visait uniquement les dattes fraîches qui peuvent être récoltées précocement à un stade de maturation partielle (c'est-à-dire khalal ou bisr et rutab), ou encore plus tardivement au stade de maturation complète (stade tamar). Il a en outre été expliqué que le stade tamar pouvait être divisé en *tamar* moelleux et tamar sec, et que la norme proposée ne couvrirait que le stade tamar moelleux.

#### Résumé des débats de la 21<sup>e</sup> session du CCFFV

5. Le Comité a tenu une discussion générale axée sur la meilleure façon de différencier les produits visés par l'avant-projet de ceux déjà couverts par la norme CXS 143-1985, en faisant en sorte d'éviter doublons et chevauchements. Certaines délégations ont fait observer ce qui suit : (i) le langage employé dans la définition du produit de la norme CXS 143-1985 (à savoir que les dattes « peuvent » être séchées ou hydratées pour ajuster la teneur en eau) laissait penser que les dattes non transformées à faible teneur en eau étaient également couvertes par cette norme, et qu'il n'y avait pas de distinction claire entre les dattes fraîches et les dattes séchées ; (ii) la teneur en eau de 10-25 % au stade tamar, telle que proposée dans le projet de norme,

<sup>1</sup> REP16/FFV, paragraphes 84-90

<sup>2</sup> REP16/CAC, paragraphe 96

<sup>3</sup> CX/FFV 19/21/7

est inférieure à la teneur en eau maximale des variétés de dattes au sucre de canne (26 %), comme indiqué dans la norme CXS 143-1985. Ainsi, les dattes fraîches au stade tamar pourraient entrer dans le champ d'application de la norme CXS 143-1985. (iii) Dans certaines réglementations nationales, les dattes au stade tamar sont classées dans la catégorie des dattes sèches ; (iv) les caractéristiques de chaque variété de dattes fraîches peuvent varier considérablement en fonction du climat et de la période de récolte. Or, cette situation n'est pas prise en compte dans le texte proposé pour la section Champ d'application.

6. D'autres délégations ont fait remarquer que: (i) la norme CXS 143-1985 couvrait les dattes transformées en catégories dénoyautées ou non dénoyautées et autorisait l'ajout d'ingrédients tels que sirops de glucose, farine de sucre, huiles végétales, tandis que la norme proposée pourrait ne couvrir que les dattes fraîches sans aucun traitement et non dénoyautées; (ii) le fait que les dattes soient classées comme dattes fraîches et/ou dattes séchées était bien étayé par des études scientifiques, les dattes fraîches et les séchées peuvent facilement être distinguées par des méthodes scientifiques telles que la détermination de la teneur en eau, degrés Brix, etc.

7. L'Inde, en tant que présidente du GTE, a expliqué que, conformément à la norme existante CXS 143-1985, les dattes à forte teneur en eau constituaient une matière première permettant par la suite d'obtenir la teneur en eau souhaitée via déshydratation, ajout d'ingrédients ou additifs. Il a également été proposé d'élaborer une définition de ce que l'on désigne communément par « dattes fraîches » en caractérisant les différents stades de maturité (caractéristiques) et le seuil au-delà duquel il faut parler de « dattes sèches ». La nécessité de recourir à des méthodes scientifiques précises pour étayer cette définition a également été soulignée. Les délégations ont indiqué que le volume des échanges commerciaux de dattes fraîches était remarquable sur le marché international et insisté sur la nécessité d'accélérer l'élaboration d'une norme pour ce produit. Elles ont également rappelé la nécessité de remplacer les termes employés dans la norme proposée par des termes simples et compréhensibles tels que coloration, maturité/sucrosité, etc.

8. Compte tenu des avis divergents sur ce sujet, il a été proposé de demander au CCFFV de délimiter plus précisément le champ d'application de la norme CXS 143-1985.

### **Conclusions du CCFFV lors de sa vingt-et-unième session**

9. Le CCFFV (i) a noté que le champ d'application de la norme devait être précisé et qu'en l'état, l'avant-projet de norme ne pouvait pas être renvoyé à l'étape suivante ; (ii) a décidé de renvoyer l'avant-projet de norme (CCFFV21/CRD14) à l'étape 2; et (iii) est convenu de mettre en place un Groupe de travail électronique, présidé par l'Inde et coprésidé par l'Arabie saoudite, travaillant en langue anglaise, afin d'examiner les observations exprimées par les délégations lors de la 21<sup>e</sup> session du CCFFV et de réviser l'avant-projet de norme en vue d'un nouvel examen lors de la 22<sup>e</sup> session du CCFFV. Il a été convenu que le rapport du GTE serait transmis au Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la tenue de la 22<sup>e</sup> session du CCFFV. Le CCFFV a en outre décidé d'informer le CCPFV des travaux en cours concernant le développement d'une norme pour les dattes fraîches et de lui demander de vérifier si la norme CXS 143-1985 avait été prévue pour couvrir tous les stades de développement des dattes fraîches en fonction des différents teneurs en eau, sachant qu'elle ne dépasse pas 85 % pour le stade khalal, 45 % pour le stade rutab et 25 % pour le stade tamar, et qu'il s'agit dans tous les cas de dattes fraîchement récoltées et consommées sans aucune forme de transformation, sans ajout d'ingrédients ou additifs alimentaires.

### **Avis du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV)**

10. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV), lors de sa 29<sup>e</sup> session tenue à distance de janvier à juillet 2020, a examiné les questions qui lui avaient été transmises par le CCFFV.

11. Le CCPFV a apprécié les informations transmises par le CCFFV concernant l'avant-projet de norme pour les dattes fraîches et pris bonne note de la nécessité d'assurer une distinction claire entre les produits visés par ce projet de norme et les produits visés par la *norme pour les dattes* (CXS 143-1985) existante. Le CCPFV a noté que la *norme pour les dattes* (CXS 143-1985) existante couvrait les dattes préparées à partir du fruit sain du dattier (*Phoenix dactylifera L.*), récoltées au stade de maturité approprié, et pouvant être séchées ou hydratées pour en ajuster la teneur en eau. Le CCPFV a également noté que la *norme pour les dattes* (CXS 143-1985) visait un produit emballé prêt à la consommation directe et répondant aux critères de la norme, y compris concernant les teneurs en eau maximales autorisés par la norme. Le CCPFV a également noté que certaines dattes couvertes par la *norme pour les dattes* (CXS 143-1985) n'étaient pas traitées par hydratation ou séchage.

12. Afin de distinguer clairement les produits visés par la *norme pour les dattes* (CXS 143-1985) de ceux qui seront couverts par le projet de norme pour les dattes fraîches, le CCPFV a recommandé d'y inclure les dattes fraîches non transformées ayant une teneur en eau supérieure à celle qui se trouve indiquée dans la *norme pour les dattes* (CXS 143-1985). La *norme pour les dattes* (CXS 143-1985) pourrait ainsi continuer de couvrir les dattes ayant une teneur en eau égale ou inférieure aux limites maximales admises par la *norme pour les dattes* (CXS 143-1985). Le CCPFV a noté que, dans certains cas, il s'agira de dattes non traitées par séchage ou hydratation.

#### **Points débattus par les membres du GTE**

13. Les membres du GTE ont été invités à examiner l'état d'avancement de l'avant-projet de norme susmentionné et une consultation a été engagée sur les points suivants :

- (i) Faut-il réviser le champ d'application du projet ? Non/oui. Justifiez. (Paragraphe 54, REP20/FFV)
- (ii) Faut-il définir plus précisément les produits communément appelés « dattes fraîches » ? Non/oui. Justifiez. (Paragraphe 57, REP20/FFV)
- (iii) Faut-il supprimer les dattes dont la teneur en eau est égale ou inférieure à la limite maximale autorisée par la *norme pour les dattes* (CXS 143-1985) en vigueur ? Non /Oui. Justifiez. (Paragraphe 11 et 12, REP20/PFV)
- (iv) Veuillez transmettre vos commentaires justifiés concernant l'avant-projet de norme en pièce-jointe.

#### **Participation et méthodologie**

14. Une proposition a été rédigée par l'Inde et publiée sur le forum en ligne du GTE afin de recueillir d'éventuels commentaires. Un cycle de consultations a été engagé pour préparer un avant-projet révisé. Le GTE a commencé ses travaux en faisant circuler un premier avant-projet parmi ses membres afin de recueillir leurs observations concernant les points indiqués au paragraphe 13 ci-dessus, compte tenu des débats ayant déjà eu lieu lors de la 21<sup>e</sup> session du CCFFV.

15. Un seul membre (Algérie) a transmis des commentaires.

#### **Discussions et conclusion**

16. Un membre (Algérie) a refusé la révision de la définition du champ d'application de la norme mais a accepté une définition plus précise des caractéristiques ou des seuils et plafonds des différents stades de développement des dattes fraîches. Il a été suggéré de proposer une définition de ce qui est généralement considéré comme un « fruit frais », à savoir un fruit fraîchement et/ou récemment récolté ou ayant une importante teneur en eau.

17. Un membre (Algérie) a mentionné que la *norme pour les dattes* (CXS 143-1985) ne couvrirait pas tous les stades des dattes fraîches selon leur teneur en eau (au plus 85 % pour le stade khalal, au plus 45 % pour le stade rutab, au plus 25 % pour le stade tamar), sachant qu'il s'agit de dattes fraîchement récoltées et destinées à être consommées sans aucun type de transformation, ajout d'ingrédients ou additifs alimentaires. En outre, ce membre a rappelé que la *Norme pour les dattes* (CXS 143-1985) ne distinguait pas les dattes sèches des dattes molles et les classait selon leur poids, pénalisant ainsi les dattes sèches qui sont plus légères en raison de leur moindre teneur en eau et se retrouvent donc classées dans la catégorie « petit calibre ». Toutefois, il a été suggéré de supprimer les dattes dont la teneur en eau est égale ou inférieure à la tolérance maximale de la *Norme pour les dattes* (CXS 143-1985) afin d'éviter tout chevauchement avec la norme existante.

18. Sachant que la participation s'est limitée à un seul pays membre, le texte concernant la teneur en eau pour le stade tamar a été mis entre crochets en vue d'un examen ultérieur.

19. Les présidents du GTE ont révisé l'avant-projet de norme tel que présenté dans le document CCFFV21/CRD14 et ont apporté les corrections nécessaires.

#### **Recommandation**

20. Le CCFFV, lors de sa 22<sup>e</sup> session, est invité à :

- (i) examiner l'avant-projet de norme pour les dattes fraîches figurant à l'annexe I (les corrections indiquées figurent en caractères biffés, gras et soulignés) ;

- (ii) examiner les dispositions concernant les emballages non destinés à la vente au détail, qui ont été corrigées en vue de leur mise en conformité avec les dernières directives sur les emballages non destinés à la vente au détail et à l'amendement subséquent du Manuel de procédures du Codex adopté lors de la 44<sup>e</sup> session de la CAC ;
- (iii) transmettre l'avant-projet de norme pour les dattes fraîches en vue de son examen lors de la 45<sup>e</sup> session de la CAC et de son adoption à l'étape 5 ou à l'étape 5/8.

## Avant-projet de norme pour les dattes fraîches

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les dattes fraîches au point de contrôle à l'exportation, 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 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 doivent être :

- entières ;
- saines ; sont exclues les dattes 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 parasite<sup>4</sup> ainsi que de leurs résidus et déjections ;
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites ;
- exemptes de fruits non matures, c'est-à-dire de fruits légers, rabougris ou d'une consistance nettement caoutchouteuse ;
- Exemptes de fruits non pollinisés, ce sont témoins un retard de croissance, des caractéristiques d'immaturation et une absence naturelle de noyau ;
- Exemptes de fruits tachés, c'est-à-dire de fruits présentant des marques cicatrisées, des altérations de la couleur ou des brûlures de soleil, généralement en association avec d'importantes crevasses ou craquelures de la chair, ou de taches latérales (zone très sombre qui affecte la chair), ou encore d'anomalies analogues sur une surface au moins égale à 7 mm de la surface totale 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 doivent être tels qu'ils leur permettent :

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

---

<sup>4</sup> Les dispositions concernant les parasites 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).

### 3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les dattes doivent avoir atteint un degré de développement et/ou de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété.

Les dattes doivent avoir une teneur en eau ne dépassant pas 85 %, conformément aux critères propres à la variété et/ou type commercial, au stade de développement au moment de la récolte et à la zone de production. La teneur en eau ne doit pas dépasser :

- 50-85 % au stade khalal<sup>5</sup> ;
- 30-45 % au stade rutab<sup>6</sup> ;
- [10-25% et moins au stade tamar<sup>7</sup>].

### 3.2 CLASSIFICATION

Les dattes **peuvent être classées** en trois catégories définies ci-dessous **en fonction des tolérances de qualité précisées à la section 5.1 et définies ci-après. Les caractéristiques de la catégorie II s'appliquent aux dattes non classées.**

#### 3.2.1 Catégorie « Extra »

Les dattes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure et présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

#### 3.2.2 Catégorie I

Les dattes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité et présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :

- légers défauts de forme et de coloration ;
- légers défauts d'épiderme, égratignures et taches sur 5% tout au plus de la surface totale d'un fruit, pour un maximum de 5 % des fruits d'un lot.

Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair du produit.

#### 3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les dattes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 3.1. Les dattes peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition qu'elles conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation dans l'emballage :

- défauts de forme et de coloration ;
- défauts de l'épiderme, notamment égratignures, cicatrices, éraflures, meurtrissures et taches sur au plus 10% de la surface totale d'un fruit, pour un maximum de 10 % d'un lot.

Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair du produit.

---

<sup>5</sup> Khalal ou Bisr : stade de maturité partiel des dattes qui sont consommées fraîches

<sup>6</sup> Rutab : stade de maturité totale des dattes qui sont consommées fraîches ; les dattes sont molles et charnues et prennent une coloration brune ; elles commencent à perdre du poids et à accumuler des sucres (principalement des sucres réducteurs) (teneur en eau : 30-45 %).

<sup>7</sup> Tamar ; stade de maturité totale ; les dattes perdent plus d'eau et accumulent plus de sucre, pour un ratio sucre/eau élevé selon les variétés (teneur en eau : 10-25 %).

#### 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les dattes 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.** Lorsque la taille est déterminée par le nombre, la taille est déterminée par le nombre de dattes individuelles par paquet.

Calibre	Nombre de dattes pour 500 g	
	Khalal et Rutab	Tamar
A (très grandes)	≤45	≤55
B (grandes)	46-70	56-83
C (moyennes)	71-100	84-125
D (petites)	>100	>125

**B.** Quand le calibre est déterminé selon le poids, il fait référence au poids individuel du fruit comme indiqué ci-dessous.

Calibre	Poids individuel de chaque fruit dans l'emballage (g)	
	Khalal et Rutab	Tamar
A (très grandes)	>11	>9
B (grandes)	>7-11	>6-9
C (Medium)	>5-7	>4- 6
D (petit)	≤5	≤4

#### 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 ne satisfaisant pas au contrôle de conformité peuvent faire l'objet d'un recours et être mis en conformité conformément aux dispositions pertinentes des *Directives relatives au système de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).

N°	Tolérance de qualité	Tolérances admises - Pourcentage de produits non conformes en nombre ou en poids (Au plus)		
		Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
1.	<b>Tolérance totale</b> pour les produits ne satisfaisant pas à l'exigence de qualité, dont pas plus de <b>sans tolérance individuelle.</b>	5	10	10
	<b>Tolérance individuelle</b>			
	- Fruits immatures	1	3	6
	- Attaques de parasites	3	8	7
	- Taches/décoloration	3	5	8
	- Fruits aigres, avariés ou moisis	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 d'une autre variété mais similaire à la variété indiquée	0	0	0
	(c) Dattes détachées des branchettes ou du régime	10	15	18
	(d) Impuretés minérales g/kg	1	1	1

## 6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA REPRÉSENTATION

### 6.1 HOMOGENÉITÉ

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

Les dattes 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) ;
- Isolément, 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 doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis 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 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 le nom du produit, **dattes fraîches (et le stade de développement conformément à la section 3.1.1)** et le nom de la variété et/ou type commercial.

#### 7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine<sup>8</sup> et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### 7.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

~~Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, soit par impression directe, soit sur une étiquette retenue par le système de fermeture. Lorsque les étiquettes sont placées à l'intérieur des emballages (sacs, filets), celles-ci doivent être placées de façon à ce que les indications relatives au marquage soient lisibles de l'extérieur. Pour les dattes expédiées en vrac, ces renseignements doivent figurer sur les documents accompagnant les marchandises, fixés de façon visible à l'intérieur de l'engin de transport.~~

#### 7.2.1 Identification

~~Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>9</sup>.~~

#### 7.2.2 Nom du produit

- ~~Nom du produit « semi-sec » ou « semi-sec » et/ou « sec ».~~
- ~~Nom de la variété et/ou type commercial.~~
- ~~Présentation (régime, branchettes ou fruits individuels (facultatif)).~~

#### 7.2.3 Origine du produit

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

#### 7.2.4 Caractéristiques commerciales

- ~~Catégorie ;~~
- ~~Calibre (le cas échéant) ;~~
- ~~Année de récolte ;~~
- ~~Longueur et largeur des fruits et des noyaux, ratio poids du fruit/poids de la chair, forme du fruit (ovale, ronde, allongée), épicarpe (lisse, plissé, gaufré), et coloration (facultatif).~~

<sup>8</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

<sup>9</sup> Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code.

### **7.2.5 — ~~Marque officielle de contrôle (facultatif)~~**

**L'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail doit être conforme à la Norme générale d'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail de produits alimentaires (CXS 346-2021).**

## **8. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans ces produits.**

## **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 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).

## LISTE DES PARTICIPANTS

N°	Groupe de travail électronique – Avant-projet de normes pour les dattes fraîches
1	Présidence Suresh Kumar Malhotra Commissaire à l'agriculture Ministère de l'Agriculture et de la Protection des Agriculteurs Inde
2	Co-présidence Abdulaziz S. Alrabeah Expert principal – Règlementation et Normalisation Agence pour l'Alimentation et les Médicaments Arabie saoudite
3	Mohammed M. Al Johani Expert principal – Règlementation et Normalisation Agence pour l'Alimentation et les Médicaments Arabie saoudite
4	Tania D. Fosado Soriano Membre Ministère de l'Économie Mexique
5	Nadia Ahmadi Membre Institut de Recherche sur la Normalisation Iran
6	Hakim Mufumbiro Membre Office national de Normalisation de l'Ouganda Ouganda
7	Raphael Owinyi Représentant officiel Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et la Pêche Ouganda
8	Julius Semayalo Gestionnaire de projets pays Solidaridad Ouganda
9	Joshua Rukundo Responsable projet Solidaridad Ouganda
10	Edward Kizza Office national de Normalisation de l'Ouganda Ouganda

11	Juan Carlos Huiza Trujillo Secrétariat du Codex DIGESA (Direction générale de la santé environnementale) Pérou
12	Kouadria Secrétariat du Codex Comité national du Codex Alimentarius Algérie
13	ASBBANE Mohamed Membre ONSSA Maroc
14	Kadiri Khadija Chef de Service de la Normalisation et du Codex Alimentarius Office National de Sécurité sanitaire des Produits alimentaires Maroc

No.	Groupe de travail électronique – Avant-projet de norme pour les dattes fraîches
15	<p>Arif Khadija            Chef de Division du Contrôle des Produits Végétaux et d'origine Végétale            Office national de Sécurité sanitaire des Produits alimentaires            Maroc</p>
16	<p>Dorian La Fond            Coordination des Normes internationales            Service de marketing du Département américain de l'Agriculture (USDA)            États-Unis d'Amérique</p>
17	<p>Yosef Ibrahim Geddeda            Directeur du Comité national            sur les Fruits et Légumes frais et transformés            Office national de Normalisation et Métrologie            Libye</p>
18	<p>Ulrike Bickelmann            Chef de l'Office fédéral pour l'agriculture et l'alimentation            Allemagne</p>
19	<p>Andre Bispo Oliveira            Inspecteur            Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de l'Alimentation – MAPA            Brésil</p>
20	<p>Lujan Banchemero            DIGEGRA            MGAP            Uruguay</p>
21	<p>Katarzyna Szot            Contact du Codex en Pologne            Inspection de la Qualité des produits agricoles et alimentaires</p>
22	<p>María de Armas Jaraquemada            Cheffe du département de Normalisation            Ministère de l'Industrie, du            Commerce            et du Tourisme            Secrétariat d'État au commerce            Espagne</p>
23	<p>Hauwa Nuhu Yusufu            Responsable adjoint            Agence de normalisation du Nigeria            Nigeria</p>
24	<p>Mohammed Abdelfattah Abo Bakr            Expert en normalisation des            produits alimentaires            Agence de Normalisation et Qualité (EOS)            Ministère de l'Industrie et du Commerce            Égypte</p>

25	Balssm Jreikoos Université privée Al-Sham Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche scientifique Syrie
26	Hanan Sharaby École agricole de l'Université de Damas Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche scientifique Syrie
27	Mona Almobark Direction des Normes alimentaires Organisation arabo-syrienne de Normalisation et Métrologie (SASMO) Ministère de l'Industrie Syrie

<b>S. No.</b>	<b>Groupe de travail électronique – Avant-projet de norme pour les dattes fraîches</b>
28	Maisaa Abo Alshamat Contact Codex pour la Syrie (SASMO) Ministère de l'Industrie Syrie
29	Nasr Saeed Comité technique pour les fruits et légumes Organisation de Métrologie, Normalisation et Contrôle qualité Comité pour la Règlementation et la Sécurité alimentaires République du Yémen
30	Korwadee Phonkliang Responsable des normes, Direction du développement des normes Office national des Produits agricoles et des Normes alimentaires Thaïlande
31	Contact Codex Autorité indienne de la Sécurité et de la Normalisation alimentaires Ministère de la Santé et de la Protection familiale FDA Bhawan, Kotla Road, Inde