



---

**Commission économique pour l'Europe**

Comité directeur des capacités  
et des normes commerciales

**Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles**

Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés

Soixante et onzième session

Genève, 15-17 mai 2024

Point 7 c) de l'ordre du jour provisoire

**Révision de normes : Dattes**

**Modifications qu'il est proposé d'apporter à la Norme  
pour les dattes**

**Document soumis par le secrétariat**

*Résumé*

La dernière révision de la Norme pour les dattes (DDP-08) remonte à 2021 (ECE/CTCS/WP.7/2021/12). Cette norme comporte une note de bas de page, à la section « Teneur en eau », qui renvoie à une liste de variétés figurant dans une annexe qui ne fait pas partie des versions 2021 et 2015 de la Norme. Comme aucune trace d'une décision concernant la suppression de l'annexe n'a pu être trouvée, le secrétariat a consulté le Bureau de la Section spécialisée, qui a décidé de soumettre la Norme à la Section spécialisée, pour examen.

Le présent document a également été aligné sur la Norme-cadre pour les normes CEE-ONU relatives aux produits secs et séchés (2022). Les changements sont indiqués en caractères barrés pour le texte supprimé et en caractères soulignés pour le texte ajouté.

La Section spécialisée est invitée à déterminer s'il convient de réinsérer l'annexe ou de supprimer la note de bas page correspondante dans la Norme pour les dattes.



# Norme CEE-ONU DDP-08 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des dattes<sup>1</sup>

## I. Définition du produit

La présente norme vise les dattes dénoyautées et non dénoyautées à l'état naturel ou lavées, réhydratées et/ou enrobées et/ou pasteurisées des variétés (cultivars) issues de *Phoenix dactylifera L.* destinées à la consommation directe. Elle ne s'applique pas aux dattes séchées destinées à la transformation industrielle.

## II. Dispositions concernant la qualité

La présente norme a pour objet de définir les qualités que les dattes doivent présenter, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades qui suivent celui de l'exportation ou de l'expédition, le détenteur/vendeur est responsable du respect des prescriptions de la Norme. Le détenteur/vendeur de produits ne peut les exposer, les mettre en vente, les livrer ou les commercialiser autrement qu'en conformité avec la présente norme.

### A. Caractéristiques minimales<sup>2</sup>

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chacune d'elles et des tolérances admises, les dattes doivent présenter les caractéristiques ci-après, visibles à l'œil nu ou au moyen de dispositifs permettant une acuité visuelle de 20/20<sup>3</sup> :

- Intactes ; sont exclues les dattes dont la peau a été écrasée, déchirée ou arrachée, laissant apparaître le noyau de façon telle que l'aspect du fruit est sensiblement altéré ;
- Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation humaine ;
- Propres, presque exemptes de toute matière étrangère visible ; sont exclus les ingrédients d'enrobage ;
- Exemptes de ravageurs vivants, quel que soit leur stade de développement ;
- Exemptes d'attaques de ravageurs visibles à l'œil nu, y compris exemptes d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;
- Exemptes de filaments de moisissure visibles à l'œil nu ;
- Exemptes de fermentation ;
- Exemptes de fruits immatures, c'est-à-dire de fruits légers, rabougris ou de consistance nettement caoutchouteuse ;
- Exemptes de fruits non pollinisés, c'est-à-dire qui sont, par conséquent, rabougris, immatures et dépourvus de noyau ;

<sup>1</sup> Les dattes visées par la présente norme sont celles qui présentent les caractéristiques typiques des fruits séchés. Elles sont séchées naturellement directement sur le palmier dattier et doivent être au stade tamar, c'est-à-dire celui où le fruit est tendre et de couleur brun terne.

<sup>2</sup> La terminologie recommandée et les défauts sont définis à l'annexe III de la Norme-cadre intitulée – Terminologie recommandée et définition des défauts pour les normes relatives aux produits secs (en coque et décortiqués) et séchés ; voir [https://unece.org/sites/default/files/2020-12/DDP\\_StanLayout\\_2020\\_f\\_0.pdf](https://unece.org/sites/default/files/2020-12/DDP_StanLayout_2020_f_0.pdf). <https://unece.org/trade/wp7/DDP-Standards>.

<sup>3</sup> Les loupes, dispositifs optiques binoculaires ou autres dispositifs de grossissement ne devraient pas être utilisés pour évaluer les défauts.

- Exemptes de fruits tachés, c'est-à-dire de fruits présentant des marques cicatrisées, des altérations de la couleur ou des brûlures par insolation, ou de fruits atteints de mélanose (noircissement notable du sommet, généralement en association avec d'importantes crevasses ou craquelures de la pulpe) ou de side spot (zone très sombre qui affecte la pulpe), ou encore d'anomalies analogues sur une surface au moins égale à celle d'un cercle de 7 mm de diamètre ;
  - Exemptes d'humidité extérieure anormale ;
  - Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.
- Les dattes doivent être dans un état qui leur permette :
- De supporter le transport et la manutention ;
  - D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

## B. Teneur en eau<sup>4</sup>

La teneur en eau des dattes ne doit pas être supérieure à 26,0 % pour les variétés à sucre de canne et à 30,0 % pour les variétés à sucre inverti<sup>5</sup>. Toutefois, pour les dattes de la variété Deglet Nour à l'état naturel, la teneur maximale en eau est fixée à 30,0 %.

## C. Classification

Sur la base de la liste des défauts admis à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances », les dattes sont classées dans les trois catégories suivantes :

Catégorie « Extra », catégorie I et catégorie II.

Les défauts admis ne doivent pas porter atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans le colis.

## III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le poids unitaire des fruits.

Le poids minimal des dattes est fixé à 4,0 g.

## IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques minimales de la catégorie indiquée.

Défauts admis	Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculées sur la base de leur nombre ou de leur poids		
	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales	5	10	20

<sup>4</sup> La teneur en eau est déterminée par la méthode 1 et/ou la méthode 2 définie(s) ~~une des méthodes indiquées~~ à l'annexe I de la Norme-cadre pour les normes CEE relatives aux produits secs et = Détermination de la teneur en eau des produits séchés ; voir [https://unece.org/sites/default/files/2020-12/DDP\\_StanLayout\\_2020\\_f\\_0.pdf](https://unece.org/sites/default/files/2020-12/DDP_StanLayout_2020_f_0.pdf). En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire est appliquée.

<sup>5</sup> Une liste non exhaustive des variétés classées par la nature de leur titre de sucre se trouve en annexe de cette norme.

Défauts admis	Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculées sur la base de leur nombre ou de leur poids		
	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
Dont pas plus de :			
Fruits immatures ou non pollinisés	1	2	4
Fruits aigres, avariés ou moisissés	0	1	1
Produits fermentés, attaqués par des ravageurs <sup>a, b, c</sup> , atteints de pourriture ou altérés	3	8	12
Fruits présentant des taches, une altération de la couleur ou une mélanose, des brûlures de soleil ou des craquelures de la pulpe	3	5	7
Ravageurs vivants	0	0	0
b) Tolérances de calibre (en cas de calibrage)			
Pour les produits non conformes au calibre minimal, au total, en fonction des caractéristiques du produit	10	10	10
c) Tolérances pour d'autres défauts			
Fruits non dénoyautés parmi les fruits dénoyautés (en nombre)	2	2	2
Matières étrangères (d'origine organique) telles que coques vides, fragments de coque, fragments de brou, feuilles, poussières (sur la base de leur poids) [et]			
Matières étrangères (d'origine inorganique) telles que cailloux, métal ou verre (sur la base de leur poids)	1	1	1
Les dattes appartenant à d'autres variétés ou types commerciaux que ceux indiqués – en fonction des caractéristiques du produit	10	10	10

<sup>a</sup> Réserves de la Pologne et du Royaume-Uni, qui souhaitent le maintien des tolérances antérieures, à savoir : catégorie « Extra » : 2 % ; catégorie I : 4 % ; catégorie II : 6 %.

<sup>b</sup> Dans l'application de sa législation nationale, la Suisse n'admet pas de tolérance supérieure à 6 % pour les produits endommagés par des ravageurs.

<sup>c</sup> Dans l'application de leur législation nationale, les États-Unis d'Amérique n'admettent pas de tolérance supérieure à 5 % pour les produits endommagés par des ravageurs.

## V. Dispositions concernant la présentation

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis<sup>6</sup> doit être homogène et comporter uniquement des dattes de même origine, qualité et variété (en cas de marquage).

La partie visible du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

### B. Conditionnement

Les dattes doivent être conditionnées de façon à être convenablement protégées.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et ne doivent pas causer au produit de dommages externes ou internes. L'emploi de matériaux, en particulier

<sup>6</sup> Le terme « colis » est défini à l'annexe III de la Norme-cadre pour les normes CEE relatives aux produits secs et séchés.

de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression soit réalisée à l'aide d'une encre non toxique et l'étiquetage, à l'aide d'une colle non toxique.

Les colis doivent être presque exempts de toute matière étrangère, à l'exception des éléments décoratifs (rachis, branchettes, fourchettes en plastique, etc.), conformément au tableau des tolérances présenté à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances ».

### C. Présentation

Les dattes doivent être présentées dans des sacs ou des emballages solides. Tous les emballages de vente contenus dans un colis doivent avoir le même poids.

Les dattes peuvent être présentées :

- En régime (ensemble constitué principalement par le rachis et les branchettes auxquelles les fruits adhèrent naturellement) ;
- En branchettes (branchettes séparées du rachis, auxquelles les fruits adhèrent naturellement) ;
- Rangées individuellement, en couches, ou détachées dans l'emballage.

Les branchettes présentées en régime ou séparées du rachis doivent avoir une longueur d'au moins 10 cm et porter en moyenne quatre fruits tous les 10 cm de longueur.

Lorsque les dattes sont présentées en branchettes ou en régime, il est admis un maximum de 10 % de dattes détachées.

Les extrémités des branchettes doivent être nettement tranchées.

## VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après<sup>7</sup> :

### A. Identification

Emballleur et/ou expéditeur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal et, s'il est différent du pays d'origine, pays) ou code reconnu officiellement par l'autorité nationale<sup>8</sup>, si le pays appliquant un tel système est répertorié dans le registre des codes d'identification base de données de la CEE.

### B. Nature du produit

- « Dattes », si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- Nom de la variété et/ou type commercial (facultatif) ;
- « En régime » ou « en branchettes », selon le cas ;

<sup>7</sup> Les dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis. Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage, mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.

<sup>8</sup> Dans la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballleur et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit apparaître à proximité de ce code, et celui-ci doit être précédé du code pays (alpha) ISO 3166 correspondant au pays de l'autorité nationale, si ce pays n'est pas le pays d'origine.

- « Dénoyautées », selon le cas.

### **C. Origine du produit**

- Pays d'origine<sup>9</sup> et, facultativement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### **D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie ;
- Année de récolte (facultatif) ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif).

### **E. Marque officielle de contrôle (facultatif)**

Adoption : 1987.

Dernière révision : 2021.

Alignée sur la Norme-cadre de 2022.

---

<sup>9</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

---

[Annexe

**Liste non exhaustive des variétés de dattes à sucre de canne et à sucre inverti**

**A. Variétés à sucre de canne**

Variétés qui contiennent principalement du sucrose :

---

*Nom de la variété*

---

Deglet Nour

---

Deglet Beidha

---

**B. Variétés à sucre inverti**

Variétés qui contiennent principalement du sucre inverti (glucose et fructose) :

---

*Nom de la variété*

---

Barhi

Saiidi

Khadhraawi

Hallaawi

Zahdi

Sayer

Amri

Deri

Alig

Medjoul

Khouet Alig

Kenta]

---