

**NORME CEE-ONU DDP-08**  
concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

**DATTES ENTIERES**

**I. DEFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les dattes à l'état naturel ou traitées,<sup>1</sup> entières non dénoyautées des variétés (cultivars) issues du *Phoenix dactylifera L.* destinées à être livrées aux consommateurs. Elle ne s'applique pas aux dattes destinées aux industries de transformation, aux dattes pressées, ni aux dattes congelées.

**II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE**

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les dattes au stade de l'expédition, après conditionnement et emballage.

**A. Caractéristiques minimales**

- i) Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les dattes doivent être :
- entières
  - saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation
  - mûres, charnues et souples, s'il y a lieu
  - propres, pratiquement exemptes de matière étrangère visible<sup>2</sup>
  - exemptes d'insectes vivants ou de tout parasite vivant
  - exemptes de traces visibles d'atteintes d'insectes, d'acariens ou d'autres parasites
  - exemptes de moisissures
  - exemptes d'odeur ou de saveur étrangères
  - exemptes de fermentation.

---

<sup>1</sup> *Dattes traitées : dattes préparées à partir de fruits à l'état naturel par séchage, hydratation, lavage ou pasteurisation.*

<sup>2</sup> *Les ingrédients d'enrobage comme le sirop de glucose, etc., ne sont pas considérés comme des matières étrangères à condition qu'ils ne soient pas interdits par la législation du pays importateur.*

L'état des dattes doit être tel qu'il leur permet :

- de supporter un transport et une manutention et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

ii) **Teneur en eau**

Les dattes doivent présenter un taux d'humidité<sup>3</sup> inférieur à 26 % pour les variétés à sucre de canne et à 30 % pour les variétés à sucre inverti.<sup>4</sup> Toutefois, pour les dattes de la variété Deglet Nour à l'état naturel, le taux d'humidité maximal est fixé à 30 %.

## B. Classification

Les dattes font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après :

i) **Catégorie "Extra"**

Les dattes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques de la variété. Elles doivent avoir une couleur allant d'ambree à brune et une chair abondante, grasse ou demi-grasse et onctueuse. L'épicarpe doit être translucide et, selon la variété, adhérent à la chair. Elles doivent être pratiquement exemptes de tout défaut à l'exception de très légères altérations superficielles à condition qu'elles ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

ii) **Catégorie "I"**

Les dattes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques typiques de la variété. La chair doit être suffisamment abondante, grasse ou semi-grasse, compte tenu de la variété.

Elles peuvent comporter 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 ou à sa présentation dans l'emballage :

- un léger défaut de l'épicarpe n'affectant pas la pulpe
- un léger défaut de forme ou de développement
- de légères rides.

---

<sup>3</sup> On détermine le taux d'humidité en plaçant dans une étuve à 100° C ± 2° C, pendant 4 heures, 50 grammes de dattes dénoyautées, réduites en fins morceaux avec pour adjuvants de l'alcool à 90° et du sable lavé à l'acide hydrochlorique, puis desséché.

<sup>4</sup> Une liste des variétés classées par la nature de leur titre de sucre se trouve en annexe de cette norme.

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage est déterminé par le poids minimal unitaire des fruits. Quelle que soit la variété, le poids minimal des dattes entières est fixé à 4,75 g.

### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

#### A. Tolérances de qualité

Défauts admis <sup>a</sup> (pourcentage du poids)	Tolérances admises en pourcentage par rapport au nombre ou au poids		
	Extra	Cat. I	Cat. II
<b>A. Tolérances globales</b>	5	10	20
<b>B. Défauts particuliers</b> Entre les limites établies par les tolérances globales, les tolérances maximales suivantes sont admises :			
a) fruits aigres, pourris ou moisissés <sup>5</sup>	0	0	1
b) fruits souillés ou contaminés par des insectes ou des acariens <sup>6</sup>	3	5	8
c) fruits endommagés, immatures ou non pollinisés	2	4	6
d) fruits tachés	3	5	7

<sup>a</sup> Des définitions normalisées de termes et de défauts figurent dans l'annexe du présent document.

<sup>5</sup> Les législations nationales de l'Allemagne et de la Suisse n'admettent pas de tolérances pour les produits affectés par la moisissure ou la pourriture, ou la présence d'insectes morts ou vivants.

<sup>6</sup> Réserves de l'Allemagne, de la Pologne, de la Suisse et du Royaume-Uni qui souhaitent le maintien des tolérances antérieures : Extra 2: %; Catégorie I: 4%; Catégorie II: 6 %.

## **B. Impuretés minérales**

Pas plus d'un gramme par kilo. Cependant, pour les dattes entières à l'état naturel, deux gammes par kilo au maximum.

## **C. Tolérance de calibre**

Pour toutes les catégories 10 % de dattes d'un poids unitaire inférieur à 4,75 g, mais aucune d'un poids inférieur à 4 g.

## **V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION**

### **A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des fruits de même origine et qualité.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble. Pour les catégories "Extra" et "I", les fruits doivent être de la même variété et/ou du même type commercial.

### **B. Conditionnement**

Les dattes doivent être emballées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux dattes des 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 toxique.

Dans les emballages en bois, les fruits doivent être isolés des parois de l'emballage par du papier ou tout autre moyen de protection.

Les "régimes" doivent être protégés individuellement par une enveloppe résistante, de préférence transparente, et logés en emballage rigide évitant leur déformation pendant le transport.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger à l'exception de ceux utilisés pour parfaire la présentation (rachis, branchettes, fourchettes en matière plastique, ...).

### **C. Présentation**

Les dattes doivent être présentés :

- "en régime" (ensemble constitué par le rachis et les branchettes auxquels les fruits adhèrent naturellement)
- "en branchettes" (branchettes séparées du rachis, auxquelles les fruits adhèrent naturellement)
- isolément en couches rangées ou en vrac.

Les branchettes présentées en régime ou séparées du rachis doivent avoir une longueur minimale de 10 cm et porter en moyenne quatre fruits par 10 cm de longueur.

Dans le cas de dattes entières présentées "en régime" ou "en branchettes", il est admis au maximum 10 % en poids de dattes détachées.

Les extrémités des branchettes doivent être nettement tranchées.

Seules les dattes des catégories Extra et I peuvent être présentées "en régime" et "en branchettes".

En outre, les dattes doivent être conditionnées dans des emballages neufs, résistants et selon les dispositions suivantes en fonction des catégories de classement, d'autres unités de poids peuvent cependant être utilisées à la demande de l'importateur :

**Pour toutes les catégories :**

- emballage divisionnaire en carton, bois, métal, matière plastique ou paquetage sous pellicule cellulosique de 0,125 - 0,250 - 0,500 et 1 kg et, dans le système avoirdupois, d'une demi-livre ou de ses multiples
- emballage de 1 à 20 kg net.

## **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 :

### **A. Identification**

- Emballleur ) Nom et adresse ou identification
- Et/ou ) symbolique délivrée ou reconnue
- Expéditeur ) par un service officiel.<sup>7</sup>

### **B. Nature du produit**

- "DATTES", si le contenu n'est pas visible de l'extérieur
- nom de la variété ou la mention "commune" lorsque la variété n'est pas définie ou ne peut être garantie. Le nom de la variété est obligatoire pour les fruits classés dans les catégories Extra et I. Si la variété n'est pas spécifiée ou n'est pas parmi celles mentionnées dans l'annexe I, les mots "variété au sucre de canne" ou "variété au sucre inversé"
- la mention "en régime" ou "en branchettes" pour les dattes ainsi présentées.

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

- Pays d'origine et, facultativement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### **D. Caractéristiques commerciales**

---

<sup>7</sup> Selon la législation nationale de certains pays européens, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement.

- catégorie;
- année de récolte (indication facultative)
- poids net, ou nombre d'emballages, suivi du poids net unitaire pour les colis renfermant de tels emballages.

**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Adoptée 1987

## ANNEXE : LISTE PARTIELLE DES VARIETES AU SUCRE DE CANNE ET AU SUCRE INVERTI

### A. Variétés au sucre de canne :

Variétés qui renferment essentiellement du saccharose, y compris :

- Dajlat Noor (Deglet Nour);
- Dajlat Beidha (Deglet Beidha).

### B. Variétés au sucre inverti :

Variétés qui renferment essentiellement du sucre inverti (de glucose et de fructose), y compris :

Barhi	(Barhee)
Saiidi	(Saidy)
Khadhraawi	(Khadrawy)
Hallaawi	(Halawy)
Zahdi	(Zahidi)
Sayir	(Sayer)
Amri	
Deri	
Alig	
Majhoul	
Akhaout Alig	

## ANNEXE : DÉFINITIONS DES TERMES ET DES DÉFAUTS POUR LES DATTES ENTIÈRES

Basée sur l'annexe III de la norme-cadre

- a) **Fruits aigres :**  
Les fruits dont les sucres ont été transformés en alcool et en acide acétique par l'action des levures ou/et des bactéries. Aperçu par un goût aigre caractéristique. Un début de fermentation des fruits caractérisé par un goût aigre très peu sensible n'est pas considéré comme un défaut.
- b) **Fruits pourris :**  
Les fruits en état de décomposition et dont l'aspect est particulièrement inadmissible.
- c) **Fruits moisis (moisissures) :**  
Les fruits qui présentent des filaments visibles de moisissures.
- d) **Fruits souillés**  
Les fruits avec des incrustations de matières organiques ou inorganiques telles que souillures et sable et affectant une superficie de plus de 3 mm de diamètre.
- e) **Endommagés ou contaminés par des insectes ou des acariens :**  
Les fruits endommagés visiblement à l'oeil nu par des insectes ou des acariens, ou contaminés par des insectes ou des acariens morts, ou par des fragments d'insectes ou d'acariens ou par leurs déjections.
- f) **Fruits immatures :**  
Les fruits légers, rabougris ou de consistance nettement caoutchouteuse.
- g) **Fruits non pollinisés**  
Les fruits qui n'ont pas été pollinisés et qui se présentent comme des fruits rabougris et immatures et dépourvus de noyau.
- h) **Fruits endommagés :**  
Les fruits dont la peau a été écrasée, déchirée ou arrachée, laissant apparaître le noyau de façon telle que l'aspect du fruit est sensiblement affecté.
- i) **Fruits tachés :**  
Les fruits présentant des marques cicatrisées ou des défauts de colorisation, ou des brûlures de soleil; atteints de mélanose ou de side-spot ou des anomalies analogues qui affectent une superficie au moins égale à celle d'un cercle de 7 mm de diamètre.
- j) **Fruits atteints de mélanose :**  
Les fruits présentant un noircissement notable du sommet, généralement en association avec d'importantes crevasses ou craquelures de la pulpe.
- k) **Fruits atteints de side-spot :**

Les fruits présentant une zone très sombre qui affecte la pulpe et qui couvre une superficie au moins égale à celle d'un cercle de 5 mm de diamètre.

I) **Fruits brûlés par le soleil :**

Les fruits présentant des taches très claires ayant au moins 7 mm pour la plus petite dimension.

m) **Impuretés minérales :**

Cendres insolubles dans l'acide.