

Décret n°2-17-433 du 5 safar 1439 (25 octobre 2017) relatif à la qualité et la sécurité sanitaire des dattes et pâte de dattes commercialisées.

(BO. n°6622 du 16 novembre 2017, page 1292)

LE CHEF DU GOUVERNEMENT,

Vu la loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, promulguée par le dahir n°1-10-08 du 26 safar 1431 (11 février 2010), notamment ses articles 5 et 8 ;

Vu la loi n°13-83 relative à la répression des fraudes sur les marchandises, promulguée par le dahir n°1-83-108 du 9 moharrem 1405 (5 octobre 1984), notamment son article 16 ;

Vu le décret n°2-10-473 du 7 chaoual 1432 (6 septembre 2011) pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, notamment ses articles 4, 5, 48, 53 et 75 ;

Vu le décret n°2-12-389 du 11 jomada II 1434 (22 avril 2013) fixant les conditions et les modalités d'étiquetage des produits alimentaires tel qu'il a été modifié et complété ;

Après délibération en conseil du gouvernement réuni le, 7 moharrem 1439 (28 septembre 2017),

DECRETE :

ARTICLE PREMIER. - Conformément aux dispositions des articles 5 et 8 de la loi susvisée n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, le présent décret fixe les conditions permettant d'assurer la qualité et la sécurité sanitaire des dattes entières, avec ou sans noyaux et de la pâte de dattes, traitées, conditionnées ou exposées en vue de leur commercialisation pour la consommation humaine.

Les dispositions du présent décret ne s'appliquent pas aux autres modes d'utilisation des dattes notamment les dattes destinées à une utilisation industrielle ou à l'alimentation animale.

ART. 2. - Au sens du présent décret, on entend par :

- 1) Datte : le fruit du palmier dattier (*Phoenix dactylifera* L.) ;
- 2) Khalt ou Saier : datte obtenue du palmier dattier issu des noyaux de dattes ;
- 3) Pâte de dattes : la pâte préparée à partir de dattes arrivées à maturité, lavées, dénoyautées et débarrassées des périanthes.

ART. 3. - Les dattes doivent être cueillies à maturité. Elles peuvent être commercialisées, avec ou sans noyau, lavées, séchées, réhydratées, ou pasteurisées. Les dattes peuvent être présentées :

- en régime : ensemble constitué principalement par le rachis et les branchettes auxquelles les dattes adhèrent naturellement ;
- en branchettes : branchettes séparées du rachis, auxquelles les dattes adhèrent naturellement ;
- rangées : placées individuellement avec leurs noyaux ou dénoyautées en couches ou détachées dans l’emballage ;
- pressées : comprimées en couches par un procédé mécanique.

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

Les branchettes présentées en régime ou séparées du rachis doivent avoir une longueur d’au moins dix centimètres (10) et porter au moins quatre (4) dattes pour chaque dix centimètres (10) de longueur.

Lorsque les dattes sont présentées en branchettes, les extrémités des branchettes doivent être nettement tranchées.

Le contenu de chaque lot de dattes doit être homogène et ne contenir que des dattes de même variété, origine et qualité. La partie apparente du contenu du lot doit être représentative de l’ensemble dudit lot.

ART. 4. - Les variétés de dattes sont classées en deux types selon que les dattes renferment essentiellement du saccharose (sucre de canne) ou du glucose et du fructose (sucre inverti).

La teneur en eau des dattes et des pâtes de dattes de ces deux types de variétés est fixée par arrêté de l’autorité gouvernementale chargée de l’agriculture.

ART. 5. - Les dattes commercialisées sont classées en trois (3) catégories : catégorie -Extra, catégorie I et catégorie II, selon leur calibre et compte tenu des seuils admis de dattes présentant des défauts calculés sur la base de leur nombre ou de leur poids dans un lot déterminé.

Un arrêté de l’autorité gouvernementale chargée de l’agriculture fixe, pour chaque catégorie, le calibre déterminé par le poids unitaire des dattes, la nature des défauts admis y compris, le cas échéant, la présence éventuelle de noyaux dans les dattes dénoyautées et le seuil admis de dattes présentant des défauts.

Les défauts admis mentionnés dans l'arrêté sus-indiqué ne doivent pas porter atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

ART. 6. - Sans préjudice des dispositions de l'article 5 ci-dessus, les dattes, quelle que soit la catégorie dans laquelle elles sont classées, doivent, à tous les stades de la chaîne alimentaire, être intactes, propres, saines et exemptes d'insectes ou de parasites vivants, de traces visibles d'atteintes d'insectes, d'acariens ou d'autres parasites ou de leurs résidus ou déjections. En outre, elles ne doivent pas présenter de traces de fermentation ou d'humidité extérieure anormale ni avoir une odeur ou une saveur étrangère ou contenir des dattes immatures.

ART. 7. - Est considérée comme une opération ou un traitement licite au sens de l'article 16 de la loi n°13-83 susvisée, l'addition dans les dattes commercialisées, de sirop de glucose, de sirop de dattes, de glycérol ou de sorbitol.

ART. 8. - La pâte de dattes doit présenter les caractéristiques suivantes :

- être souple, de couleur et de texture homogènes, exempte de taches noires ou de signes de sécheresse ou d'altérations de l'odeur ou de la saveur ;
- ne pas contenir de corps étrangers ;
- être exempte de fermentation et de moisissure ;
- avoir une teneur en matière minérale ne dépassant pas 1 gr/kg, une teneur totale en cendres ne dépassant pas 1,2% et une teneur en cendres insolubles dans l'acide ne dépassant pas 0,1%.

La pâte de dattes peut être préparée à partir d'une seule variété ou de plusieurs variétés de dattes.

Aucun additif n'est autorisé pour la préparation de la pâte de dattes.

ART. 9. - Les critères microbiologiques, les limites des contaminants et des résidus de produits phytosanitaires dans les dattes et la pâte de dattes commercialisées ne doivent pas dépasser les limites maximales fixées par la réglementation en vigueur.

ART. 10. - Les dattes et la pâte de dattes doivent être emballés ou conditionnés dans des contenants adaptés fermés, propres et secs et permettant de préserver leur qualité et leurs caractéristiques organoleptiques. Ces contenants doivent assurer la protection des dattes et de la pâte de dattes contre toute source de contamination ou de détérioration.

Ces contenants doivent être composés de matériaux qui répondent aux spécifications et exigences fixées conformément aux dispositions de l'article 53 du décret n°2-10-473 sus-visé.

ART. 11. - Pour leur vente à un consommateur final, les dattes doivent être présentées préemballées dans des contenants ne dépassant pas 5 kg.

Toutefois, elles peuvent être présentées non préemballées pour la vente à un consommateur final à des quantités ne dépassant pas 5Kg, dans des établissements spécialisés ou des espaces réservés à cet effet répondant aux conditions d'hygiène et de salubrité prévues par la réglementation en vigueur. Dans ce cas, elles doivent :

- être signalées par une affiche ou un écriteau répondant aux dispositions de l'article 10 du décret n°2-12-389 sus-visé et sur lequel est précisé, en outre, la catégorie dans laquelle elles sont classées conformément aux dispositions de l'article 5 ci-dessus ;
- être conditionnées et étiquetées devant ce consommateur final dans un contenant composé de matériaux destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires. L'étiquette doit porter la mention de la variété, la date de durabilité minimale, le numéro de lot ainsi que le nom et l'adresse de l'établissement spécialisé ou de l'espace réservé à la vente desdites dattes.

ART. 12. - Les dattes et la pâte de dattes doivent être entreposées au frais et à l'abri de la chaleur, de l'humidité, des insectes et des rongeurs. Durant leur transport, les dattes et la pâte de dattes doivent être maintenues à l'abri de toute source de contamination ou de détérioration.

Les dattes et la pâte de dattes doivent être présentées à la vente dans des conditions d'hygiène et de conservation permettant de garantir leur qualité et leur salubrité, et doivent être maintenues à l'abri de toute source de contamination ou de souillures.

ART. 13. - Les établissements et entreprises de traitement, de transformation, d'emballage, de conditionnement, de transport, de distribution ou d'entreposage des dattes et de la pâte de dattes doivent être, selon le cas, agréés ou autorisés sur le plan sanitaire conformément aux dispositions du décret n°2-10-473 précité.

Les exploitants de ces établissements ou entreprises doivent assurer la traçabilité de leurs produits conformément aux dispositions de l'article 75 dudit décret.

ART. 14. - Les importateurs doivent s'assurer que les dattes et la pâte de dattes qu'ils importent répondent aux exigences fixées par le présent décret et aux dispositions de l'article 48 du décret n°2-10-473 précité.

ART. 15. - L'étiquetage des dattes et de la pâte de dattes préemballées doit être conforme aux dispositions du décret n°2-12-389 précité et comporter en outre, selon le cas, les mentions suivantes :

- La dénomination « datte » suivie du nom de la variété ou « khalt » ou « pâte de dattes » suivie du nom de la ou des variétés de dattes à partir desquelles ont été préparées les pâtes de dattes, selon le cas ;

- La catégorie dans laquelle sont classées les dattes en vertu des dispositions de l'article 5 ci-dessus ;
- L'indication du mode de présentation « en branchettes » ou « pressées », selon le cas ;
- « dattes enrobées de sirop de glucose » pour les dattes auxquelles du sirop de glucose a été ajouté ;
- « dattes dénoyautées » pour les dattes auxquelles le noyau a été retiré ;
- le traitement utilisé dans le cas où l'omission de l'indication de ce traitement est de nature à créer une confusion dans l'esprit du consommateur.

ART. 16. - Le présent décret entre en vigueur à compter de la date de sa publication au «Bulletin officiel».

Toutefois, les exploitants des établissements spécialisés et des espaces réservés à la vente des dattes non préemballés visés à l'article 11 ci-dessus disposent d'un délai d'une année à compter de cette date de publication au «Bulletin officiel» pour se conformer aux dispositions dudit article 11.

ART. 17. - Le ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts est chargé de l'exécution du présent décret qui sera publié au Bulletin officiel.

Fait à Rabat, le 5 Safar 1439 (25 octobre 2017).

SAAD DINE EL OTMANI.

Pour contreseing:

**Le Ministre de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts,
AZIZ AKHANNOUCH.**