

מקורו של ה-ד.ג.ס בארצות צפון אפריקה (תוניס, אלג'יר) ארצות המשווקות אותו לשווקי אירופה מזה שנים רבות באיכות גבוהה, במחירים גבוהים ובאריזות שונות ואטרקטיביות. ה-ד.ג.ס מהווה אחוז קטן מכלל הזן דקל נור שרובו משווק כפרי פרט לסוגיו השונים.

הד.ג.ס מהווה מוצר יחודי של הזן דקל נור מוצר שבו משווקים התמרים כשהם מחוברים לסנסן המקורי והטבעי של האשכול. המוצר "נתפס" בעיני הצרכנים כמוצר טבעי וטרי שלא עבר תהליכי עיבוד במפעלי האריזה המטפלים בפרי התמר ד.ג.ס איכותי מאופיין בסנסנים צפופי פרי, בפרי בהיר ושקוף - פרי בעל מרקם רך ודבשי.

תהליך הכנת ה-ד.ג.ס מחייב הקפדה בגידול החל משלב האבקה כדי לקבל סנסן צפוף פירות והמשכו בשלב הדילול כדי לקבל פרי גדול ובעל מרקם עסיסי וכל זאת בשילוב עם פעילות קפדנית הכרוכה בהגנת הצומח מפני מזיקי הפרי השונים. סופו של התהליך בשדה כרוך בגדיד מוקדם וסלקטיבי של האשכולות. 3-4 גדידים בעונה באותו העץ. (בארצות צפון אפריקה מקובל אפילו גדיד סלקטיבי של סנסנים בודדים בתוך אותו אשכול) כמו כן יש להקפיד על שינוע זהיר של האשכולות לבית האריזה. בבית האריזה עובר הפרי חיטוי ונארז מהאשכול היישר לקרטונים ללא כל טפולים נוספים. ה-ד.ג.ס למרות היותו מוצר "צעיר" בישראל (5 שנים) גדל מטונות בודדות לכ-1,000 טון בשנת 1993.

יתרונם של המגדלים בישראל על מתחריהם מצפון אפריקה נעוץ בעובדת הקדמת ההבשלה בישראל לפני צפון אפריקה וכשמדובר בפרי טרי שקשה לאחסנו מעונה לעונה זהו יתרון חשוב. למגדל הישראלי מאפשר ה-ד.נ.ס הקדמת העונה, חסכון ברסוסים נגד מזיקי הפרי, תוספת משקל בגין היות הפרי לח יותר ותמורה גבוהה יותר לדונם בהשוואה לשווק דקל נור פרט.