



---

**Economic Commission for Europe****Steering Committee on Trade Capacity and Standards****Working Party on Agricultural Quality Standards****Specialized Section on Standardization of Fresh Fruit and Vegetables****Sixty-eighth session**

Geneva, 6-8 May 2020

Item 3(g) of the provisional agenda

**Proposals to amend UNECE standards****Proposals to amend UNECE standards \*****Submitted by the secretariat**

The following proposals (highlighted) were received for consideration by the Specialized Section.

This document is submitted according to ECE/CTCS/2019/10 section IV, ECE/CTCS/2019/2 Decision 2019-8.6, and A/74/6 (Sect.20) and supplementary information.

**Proposals from Germany****Proposed amendments to the UNECE Standard FFV-06 for Beans (2017 edition)****II. A. Minimum requirements**

- intact; **however, needle beans may have their ends removed**

*Motivation: The existing standard does not cover trimmed needle beans, i.e. pods with stalk end or both ends removed. However, on the market trimmed needle beans are offered labelled with a class. It is difficult if not impossible to explain that the UNECE standard for peas covers trimmed mange-tout peas and sugar snap peas while the UNECE standard for beans excludes trimmed needle beans. For the sake of consistency, it is proposed to include the trimmed needle beans in the standard for beans.*

*Alternatively, mange-tout peas and sugar snap peas with ends removed could be excluded from the standard for peas FFV-27.*

**Footnote related to minimum requirement “intact”**

Due to harvesting of beans (excluding needle beans), a degree of damage is permitted at the stalk end only according to the tolerances laid down.

*Motivation: It is proposed, to delete this footnote, as the respective text is included in the tolerances. As the introductory paragraph says already: “In all classes, subject to the special*

---

\* Submitted after the deadline to include all proposals.

*provisions for each class and the tolerances allowed, the beans must be “, it would be logical to delete the footnote.*

#### IV. A. Quality tolerances

##### ii) Class I

**In addition, and due to harvesting, a maximum of 15 per cent, by number or weight, of beans (excluding needle beans) may have the stalk and a small section of the narrow part of the neck missing, provided these pods remain closed, dry and not discoloured.**

##### iii) Class II

**In addition, and due to harvesting, a maximum of 30 per cent, by number or weight, of beans (excluding needle beans) may have the stalk and a small section of the narrow part of the neck missing, provided these pods remain closed, dry and not discoloured.**

*Motivation: Provided the amendment concerning the needle beans with ends removed, it is proposed to clarify the situation in quality tolerances by clearly stating that the additional tolerances hold for damage due to harvest only.*

### **Proposition de l'Allemagne visant à modifier la Norme CEE-ONU FFV-06 pour les Haricots (Édition 2017)**

#### II. A. Caractéristiques minimales

- Entiers; **toutefois les haricots en filet éboutés sont autorisés**

*Raisonnement : La norme actuelle ne couvre pas les haricots en filet parés, c'est-à-dire les gousses dont l'extrémité de la tige ou les deux extrémités ont été retirées. Toutefois, sur le marché, les haricots en filet parés sont présentés avec une étiquette indiquant une catégorie. Il est difficile, voire impossible, d'expliquer que la norme CEE-ONU pour les pois couvre les pois mange-tout (y compris pois sugar snap) parés, alors que la norme CEE-ONU pour les haricots exclut les haricots en filet parés. Par souci de cohérence, il est proposé d'inclure les haricots en filet parés dans la norme pour les haricots.*

*On pourrait également exclure les pois mange-tout et les pois sugar snap dont les extrémités ont été enlevées de la norme pour les pois FFV-27.*

#### **Note de bas de page relative à l'exigence minimale "entiers".**

*Raisonnement : Il est proposé de supprimer cette note de bas de page, car le texte correspondant est inclus dans les tolérances. Comme le dit déjà le paragraphe d'introduction : "Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les haricots doivent être", il serait logique de supprimer la note de bas de page.*

#### IV. A. Tolérances de qualité

##### ii) Catégorie I

**En outre et due à la récolte, 15 %, en nombre ou en poids, au maximum, de haricots (à l'exclusion des haricots en filet) dont la tige et une petite partie de l'extrémité pédonculaire manquent, à condition que ces gousses restent fermées, sèches et non décolorées est autorisé.**

##### iii) Catégorie II

**En outre et due à la récolte, 30 %, en nombre ou en poids, au maximum, de haricots (à l'exclusion des haricots en filet) dont la tige et une petite partie de l'extrémité pédonculaire manquent, à condition que ces gousses restent fermées, sèches et non décolorées est autorisé.**

*Raisonnement : Sous réserve que la modification concernant les haricots en filet dont les extrémités ont été enlevées soit acceptée, il est proposé de clarifier la situation en matière de tolérances de qualité en indiquant clairement que les tolérances supplémentaires s'appliquent uniquement aux dommages dus à la récolte.*

### Proposed amendments to the UNECE Standard FFV-09 for Headed Cabbages (2017)

#### II. A. Minimum requirements

- ~~free of bruises and injury~~

#### II. B. Classification

##### i) Class I

- slight ~~bruising bruises~~ and light trimming of the outer leaves

##### ii) Class II

- ~~larger~~ bruises and the outer leaves may be more extensively trimmed

*Motivation: The existing standard excludes bruises and injury in the minimum requirements. At the same time, in each of the classes bruises and trimming are allowed. Thus, it is proposed to delete "free of bruises and injury" in minimum requirements. For ease of application, better progression within the standard and better consistency with the standard layout, it is proposed to delete the word "larger" in class II. Moreover, in the English version the term "bruises" should be used in both classes.*

### Proposition de l'Allemagne visant à modifier la Norme CEE-ONU FFV-09 pour les Choux Pommés (Édition 2017)

#### II. A. Caractéristiques minimales

- ~~Exempts de meurtrissures et d'endommagements:~~

#### II. B. Classification

##### Catégorie I

- Petites meurtrissures et léger écrêtage des feuilles extérieures

##### Catégorie II

- Meurtrissures ~~plus grandes~~ et écrêtage plus prononcé des feuilles extérieures

*Raisonnement: La norme existante exclut les meurtrissures et les endommagements dans les limites des caractéristiques minimales. En même temps, dans chacune des catégories, les meurtrissures et les écrêtages sont autorisés. Il est donc proposé de supprimer les "exempts de meurtrissures et d'endommagements" dans les caractéristiques minimales. Pour faciliter l'application, pour une meilleure progression dans la norme et une meilleure cohérence avec la norme cadre, il est proposé de supprimer le mot "plus grand" dans la catégorie II.*

### Proposed amendments to the UNECE Standard FFV-28 for Sweet Peppers (2018)

#### I. Definition of produce

This standard applies to sweet peppers of varieties<sup>1</sup> (cultivars) grown from *Capsicum annuum* L. to be supplied fresh to the consumer, sweet peppers for industrial processing being excluded.

Footnote: Some of the sweet pepper varieties may have a slightly hot taste. Examples of commercial varieties of sweet peppers having a slightly hot taste are Sivri, ~~and~~ Padron ~~and~~ **Somborka**.

*Motivation: The existing standard includes a footnote with a non-exhaustive list of types that may have a slightly hot taste. It is proposed to include the type Somborka in that list.*

### Proposition de l'Allemagne visant à modifier la Norme CEE-ONU FFV-28 pour les Poivrons Doux (Édition 2018)

#### I. Définition du produit

La présente norme vise les poivrons doux des variétés<sup>1</sup> (cultivars) issues du *Capsicum annuum* L., destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des poivrons doux destinés à la transformation industrielle.

Bas de page: Certaines variétés de poivrons doux peuvent avoir un goût légèrement brûlant. C'est notamment le cas des variétés commerciales Sivri, ~~et~~ Padron **et Somborka**.

*Raisonnement* : La norme existante comprend une note de bas de page avec une liste non exhaustive des types qui peuvent avoir un goût légèrement brûlant. **Il est proposé d'inclure le type Somborka dans cette liste.**

---