



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

Geneva, 16—18 June 2021

Item 5(d) of the provisional agenda

Review of existing standards**Proposal of Germany to amend the Standard Layout for dry and dried produce (2020 edition) *****Submitted by the secretariat**

The following proposals (highlighted) were submitted by the delegation of Germany 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/75/6 (Sect.20) and supplementary information.

Using as an example the standard for dried figs (DDP-14, edition 2016)

Under Section II. B. Moisture content:

The dried figs shall have a moisture content:

- not exceeding 26.0 per cent for untreated dried figs
- above 26.0 and not exceeding 40.0 percent for high moisture dried figs provided they are labelled as high moisture or equivalent denomination and treated with preservatives or preserved by other means (e.g. pasteurization)

Motivation: There was a question whether it was forbidden to treat figs with a moisture content below 26 per cent with preservatives such as sulphur. From our point of view, this interdiction does not exist and we propose to insert the following text in the Standard Layout and in the corresponding standards. Moreover, the last paragraph in the current Standard Layout should be part of the indent related to high moisture produce and not be a paragraph referring to the different levels of moisture content.

Proposal to amend the Standard Layout

II. B. Moisture content

The {name of produce} shall have a moisture content:

* Submitted late due to secretariat resource constraints.

- not exceeding ... per cent; the produce may be untreated
- <above ... per cent and not exceeding ... per cent the dried {name of produce} should be labelled as high moisture or equivalent denomination and the produce may be treated with preservatives or preserved by other means (e.g. pasteurization). >

{The percentage should always be given with one decimal place, e.g. 10.0 per cent. For inshell dry produce the moisture content may be fixed for the kernel or the whole produce.}

~~The {name of produce} may be treated with preservatives or preserved by other means (e.g. pasteurization).~~

Les propositions ci-après (surlignées) ont été soumises par la délégation allemande, pour examen par la Section spécialisée.

Le présent document est soumis conformément à la section IV du document ECE/CTCS/2019/10, à la décision 2019-8.6 figurant dans le document ECE/CTCS/2019/2, au document A/75/6 (Sect. 20) et au complément d'information sur les prévisions budgétaires

A l'exemple de la norme pour les figes séchés (DDP-14, édition 2016)

Au point II. B. Teneur en eau :

La teneur en eau des figes séchées :

- Ne doit pas être supérieure à 26,0 % pour les figes séchées non traitées ;
- Doit être supérieure à 26,0 % mais ne pas être supérieure à 40,0 % pour les figes séchées à teneur en eau élevée à condition qu'elles soient présentées en tant que fruit à teneur en eau élevée ou sous une dénomination équivalente et traitées à l'aide d'agents conservateurs ou préservées par d'autres moyens (par exemple la pasteurisation).

Raisonnement : Il a été demandé s'il était interdit de traiter les figes ayant un taux d'humidité inférieur à 26 % avec des conservateurs tels que le soufre. Selon nous, cette interdiction n'existe pas et nous proposons d'insérer le texte suivant dans la norme cadre et dans les normes pertinentes.

Projet de modification de la Norme-cadre

II. B. Teneur en eau

La teneur en eau des {nom du produit} :

- Ne doit pas être supérieure à ... % ; les produits peuvent être traités
- <supérieure à ... % et n'excédant pas ... % pour les {nom du produit} séchés (séchées) devraient être étiquetés (étiquetées) comme étant à teneur en eau élevée ou selon une dénomination équivalente et ces produits doivent être traités (traitées) avec des agents conservateurs ou conservés (conservées) par d'autres moyens (par exemple par pasteurisation).>

{Le pourcentage doit toujours être indiqué à une décimale près, par exemple 10,0 %. Pour les produits secs en coque, la teneur en eau peut être fixée pour l'amande ou le produit entier.}

~~Les {nom du produit} peuvent être traités (traitées) avec des agents conservateurs ou conservés (conservées) par d'autres moyens (par exemple par pasteurisation).~~
