

## **Verslag Codex Committee on Spices and Culinary Herbs (CCSCH)**

Bijeenkomst: 6-10 februari 2017

Plaats: Chennai, India

Aanwezig: 41 landen

Aanwezig vanuit EU: EC, Malta, Duitsland, UK, Spanje, België, Polen, Estland en NL.

Tijdens de week was ruimte om de hele agenda te doorlopen. Hieronder volgen de belangrijkste opmerkingen in aanvulling op het rapport zoals geproduceerd door het comité.

### **Further processing (agendapunt 10a en 10b)**

In agendapunt 10a staan de definities die er voor CCSCH toe doen. Het gaat hier om informele beschrijvingen voor praktisch gebruik. Ze zullen niet worden opgenomen in de 'Procedural Manual' van Codex.

Voor 'further processing' is afgesproken dat het gaat om het verder verwerken van specerijen en kruiden waarbij er sprake is van verbetering van het product, zoals bijvoorbeeld 'cleaning, sorting, sifting and grinding'. Het onderdeel waarbij alleen sprake is van opnieuw verpakken in kleine eenheden verandert niets aan het product zelf en is daarom verwijderd uit het voorstel. Het voorstel om 'mengen' toe te voegen aan de definitie werd niet overgenomen. Mengsels van kruiden en specerijen vallen buiten de reikwijdte van CCSCH.

Vervolgens ging de discussie over de reikwijdte van de standaarden, aan de hand van de standaard voor komijn. De VS had een position paper ingebracht waarin terecht is opgenomen dat er sprake is van verdere schoning van producten, zoals beschreven onder 'further processing' zowel in het land van herkomst als in het land van bestemming. Deze verdere schoning in het land van bestemming geldt niet alleen om het product te upgraden van b.v. kwaliteit 3 naar kwaliteit 2 of 1, maar ook om product te schonen dat vooraf nog niet voldoet aan de standaard naar een product dat wel voldoet aan de standaard. Daardoor lijkt het vreemd om in de scope de woorden 'It excludes product intended for further processing' (het sluit producten die verder bewerkt worden uit) te verwijderen. De scope moet echter gezien worden in combinatie met de beschrijving van de produktdefinitie<sup>1</sup>, waarin beschreven staat dat het product is 'processed in an appropriate manner, undergoing operations such as cleaning, drying, grinding and sifting'<sup>2</sup> (op gepaste wijze bewerkt, met bewerkingen zoals schonen, drogen, malen en zeven). Daaruit kun je afleiden dat produkt dat nog niet voldoende geschoond is en nog verdere schoning ondergaat, niet onder reikwijdte (=scope) van de CCSCH-standaarden valt.

Bovendien staat in de scope dat deze bedoeld is voor producten die:

- Rechtstreeks aan consumenten worden aangeboden;
- Worden aangeboden als ingrediënt voor de voedselindustrie;
- Opnieuw worden verpakt voor de twee hierboven genoemde gedachtenstreeptjes.

Daaruit kun je eveneens afleiden dat producten die niet voor rechtstreeks gebruik gaan, maar die nog geschoond worden, buiten de scope van de CCSCH-standaarden vallen.

In tegenstelling met bovenstaande zou je ook kunnen afleiden dat specerijen en kruiden voor keukengebruik alleen mogen worden verhandeld nadat ze voldoende zijn geschoond om te voldoen aan de CCSCH-standaarden. Dat zou de huidige praktijk van handel flink verstoren. Het is de corebusiness van de specerij-industrie in Europa (maar ook buiten Europa). Dit zal in de toekomst nog wel tot discussie leiden.

### **Komijn (agendapunt 4)**

---

<sup>1</sup> Er zijn Codexstandaarden waar 'scope' en 'product definition' in één onderdeel beschreven staan. In CCSCH staan ze apart.

<sup>2</sup> Deze opsomming volgt uit de concept standaard voor komijn. In andere standaarden kan de opsomming verschillen.

De benaming van Tabel 1 is gewijzigd van 'Physical requirements' (fysieke vereisten) naar 'Allowed tolerances for defects' (toegestane tolerantie ten aanzien van defecten), omdat dat beter overeenkomt met de aspecten die in deze tabel benoemd worden. Om deze reden wordt het aspect vochtgehalte uit de tabel gehaald en in een aparte paragraaf gezet. Dit is een maximumgehalte, maar geen defect.

### **Tijm (agendapunt 5)**

De VS stelt dat er meer producten zijn die als tijm verhandeld worden dan alleen die van de familie *Thymus* spp L.. De produktdefinitie wordt echter niet uitgebreid.

De VS stelt voor een tekst op te nemen waarin verboden wordt om economische fraude toe te passen, zoals verdunnen, verzwaren, essentiële componenten extraheren. Dit voorstel wordt niet overgenomen, omdat andere landen dit al voldoende gedekt vinden door het beschrijven van de karakteristieken in combinatie met het aangeven van welke toevoegingen zijn toegestaan.

### **Peper (agendapunt 6)**

EC geeft na afloop aan dat er discussie is over het gehalte aan sulfaat (SO<sub>2</sub>) bij groene peper. De noodzaak voor het gebruik is niet aangetoond (behoud groene kleur) en als toevoeging (additive) is het in de EU niet toegelaten.

### **Oregano (agendapunt 7)**

Er is een uitgebreide discussie over de breedte van de standaard. Er zijn verschillende producten die als oregano verhandeld worden (en als oregano smaken), maar die een heel verschillende botanische achtergrond hebben (behalve *Origanum* spp L. ook *Lippia* spp L. en *Thymus capitatus*).

De voorzitter stelt voor een brede standaard te maken, in overeenstemming met de intentie van het groeperen van specerijen en kruiden. Binnen deze standaard kan ieder type oregano zijn eigen specificaties en eventueel zijn eigen benaming krijgen (Turkse oregano, Mexicaanse oregano, Europese oregano).

### **Groeperen van specerijen en kruiden (agendapunt 9)**

Sinds het begin van de eerste bijeenkomst is er gewerkt aan het groeperen van specerijen en kruiden. Het voordeel van groeperen is dat er per groep een horizontale standaard komt, daarin wordt beschreven de horizontale beschrijving van de groep, met bijlagen met specifieke aspecten per specerij en kruid.

Voorgesteld en aangenomen is om het groeperen te baseren op plantdelen waar de specerij of het kruid op gebaseerd is. Deze groepering beperkt het aantal groepen tot 7. Groeperen kan voortgang van het produceren van standaarden versnellen. Nu er met een viertal standaarden ervaring is opgedaan en een aantal horizontale discussies gevoerd is, is een basisdocument gemaakt voor de standaarden.

De groepen worden onderverdeeld over de volgende plantdelen:

- Droge bloemen;
- Droge vruchten en bessen;
- Droge zaden;
- Droge bladeren;
- Bast;
- Droge rhizomen, wortels en bollen;
- Overig.

### Voorstellen voor nieuw werk

Er liggen verschillende voorstellen voor nieuwe standaarden. Deze worden verdeeld over 5 elektronische werkgroepen volgens de nieuwe indeling voor groepen. Deze zijn:

eWG	Specifieke producten	Host / co-host	Gebruikstaal
Droge rhizomen, wortels en bollen	Droge of gedroogde gember en droge knoflook	India en Nigeria <sup>3</sup> / Malie	Engels
Droge vruchten en bessen	Droge chilipepers en paprika	India / Argentinië	Engels
Droge bladeren	Basilicum	Egypte / Soedaan	Engels
Droge bloemen	Saffraan en kruidnagel	Iran <sup>3</sup> / India Nigeria <sup>3</sup> / Sri Lanka	Engels
Droge zaden	Nootmuskaat	Indonesië	Engels

### Volgende bijeenkomst

Zal worden gehouden over 18 maanden, nog onbekend of dit weer in India zal zijn. Het eerdere aanbod van Nigeria om de volgende bijeenkomst te co-hosten is lijkt van de baan.

---

<sup>3</sup> Het land met de expertise voor een specifiek product neemt het voortouw voor dat deel en samen zorgt men voor samenvoeging in de horizontale standaard. Voor Gember is dat Nigeria, voor knoflook India.