

Verslag Codex Committee on Spices and Culinary Herbs (CCSCH) van 20-29 april 2021

Plaats: virtueel.

Aanwezig: 220 deelnemers wereldwijd, voorzitter India. Voorzitter vanuit EU:

Doel Codex Committee CCSCH: het verbeteren en aanvullen van 7 standaarden door middel van een onderbouwde dialoog en afstemming. De standaarden zijn de internationale normen voor voedselproducten, met als doel de internationale volksgezondheid te beschermen en de eerlijkheid van de handel in voedselproducten te bevorderen. De ontwikkeling van Codex-normen, codes en richtlijnen verloopt via een standaardprocedure van acht stappen. De stand van zaken:

- Step 3: dried chilies / paprika
- Step 3 nutmeg
- Step 6: dried roots, rhizomes and bulbs – dried or dehydrated ginger
- Step 7: Dried Oregano
- Step 7: dried cloves
- Step 7: dried Basil
- Step 6: saffron

In maart er was een voorbereiding klankbordgroep vergadering met het Nederlandse veld van belangstellenden. Er zijn standpunten geformuleerd voor de 7 standaarden, met een focus op chili en paprika poeder, nootmuskaat en gember.

Begin april waren er vanuit de Europese Commissie voorbereidingsgesprekken, waar een EU standpunt geformuleerd werd voor de verschillende standaarden. De focus lag op land van herkomst en productie, de variëteit en de tabellen voor fysieke vereisten en classificatie.

Tijdens de officiële CCSCH vergadering online deelde voornamelijk de EU de standpunten tijdens de sessie en de EU members states gaven daarbij een verduidelijking. In korte informele vergaderingen over chili en paprika poeder, nootmuskaat en gember werd de gehele standaard 'technical issues' besproken.

De resultaten:

Discussies:

- Voor product labels is het verplicht om het land van herkomst op de verpakking te zetten. Echter de EU positie was om het land van de oogst/productie op het product te zetten en dit in de standaard op te nemen, zodat er meer controle is op traceerbaarheid en werkelijke herkomst (voedselzekerheid) van de specerijen en kruiden. Echter dit punt is niet overgenomen, maar wel de zin 'indien de herkomst betwist of onduidelijk is voor consumenten, dan zal land van oogst worden opgenomen'. Vooral voor saffraan (Frankrijk) en oregano (Griekenland) was dit een belangrijk punt.
- EU positie (ingebracht door o.m. Nederland): vereenvoudiging van tabellen en het weghalen om insecten te tellen of uitwerpselen van zoogdieren of alles onder 'foreign matter': mede omdat er niet voldoende analyse methodes beschikbaar zijn en dit erg complex is voor exporteurs en importeurs. Dit punt is niet overgenomen aangezien andere landen voorstander zijn om specifieke tabellen te hebben zodat importeurs en voedselveiligheidsorganisaties dit kunnen screenen indien nodig. Wel zijn alle waarden extra gecontroleerd en is NA voor not applicable (niet van toepassing) toegevoegd waar testen onmogelijk is

- Onder additieven is toegevoegd dat ‘anticaking agents listed in Table 3 are acceptable’ (‘antiklontermiddelen zoals vermeld in Tabel 3 zijn acceptabel’).
- Oregano: de herkomst en variëteit van oregano was een discussiepunt. Uiteindelijk is op basis van wetenschappelijk onderzoek vanuit Griekenland één variëteit aangenomen ‘oregano oreganum’. De Turkse en Mexicaanse variëteit is uit de standaard gehaald. Momenteel is er door importeurs al veel controle en daarom zal dit niet tot een consequentie leiden voor de handel.
- Gember: EU positie (ingebracht door Nederland): in het verwerken van gember kan op een natuurlijke manier sulfiet (SO₂) ontstaan. Echter in de standaard stond dat er geen sulfiet mocht worden opgespoord, dit gaat echter tegen de EU wetregelgeving van 150 PPM (The Reg. 1333/2008 on food additives). Is overgenomen.
- Nootmuskaat (4 Nederlandse punten) in de tabel fysieke vereisten en classificatie:
 - Nootmuskaat in de dop wordt verhandeld in Indonesië, maar dit is een parameter voor de lokale handelaren en geen internationale parameter waarop we controle hebben. Ons voorstel om dit te verwijderen is aangenomen.
 - Het aantal noten per kilo (aantal noten per 450 gram): het bedrijfsleven werkt met pond. Kilo is weggehaald. Daarnaast zijn er klassen voorgesteld, echter dit is meer een kwaliteitscriteria dan voedselveiligheid en hoeft niet in de codex standaard. Dit punt is overgenomen.
 - Oliegehalte in onrijpe nootmuskaat staat nog ter discussie. Voorgesteld een bredere klasse: Whole: 3.5-11%; Broken: 3.0-11%; Ground/powdered: 2.5-11% met daarbij een uitleg: ‘Depending where the nutmeg is grown, age of the tree, experience of the producers and ripening of fruits there is a high fluctuation of oil’.
 - Calcium Ca-oxide, % massafractie (droge basis) in hele nootmuskaat gebruik je de calcium niet. Dit zou 0 moeten zijn. NL positie is dat dit een oud gebruik is en niet noodzakelijk is in nootmuskaat. Dit punt staat nog tot discussie.

Chilipeper en paprika: India leidde het werk aan deze standaard. De Nederlandse voorstellen voor tabel 2. Fysieke eigenschappen van gedroogde of gedehydrateerde chilipeper en paprika en het behouden van ‘moisture’ 11 en AS ‘10’ ISO niveaus werden overgenomen. De juiste afkorting Pungency Scoville Heat Units (SHU) werd gebruikt. De tabel voor Capsaicine-inhoud is verwijderd, omdat we scherpte al uitdrukken in SHU.

Andere standaarden voor basilicum, saffraan en kruidnagel gingen voornamelijk over dezelfde zaken, het land van herkomst, labelling, verscherping van taal in de standaarden en het bespreken van de waarden in tabellen van fysieke eigenschappen.

Vervolg. Het comité adviseerde de CAC als volgt:

- 4 standaarden door na stap 8:
 - Draft standard for dried oregano
 - Draft standard for dried roots, rhizomes and bulbs — dried or dehydrated ginger
 - Draft standard for dried floral parts – dried cloves
 - Draft standard for dried leaves - dried basil
- 1 standaard door naar step 5: Draft standard for dried seeds – Nutmeg
- 3 werkgroepen werken aan nieuwe standaarden (kurkuma, cardamom a groep standaard voor specerijen afkomstig van gedroogd fruit en bessen)