

**Aanbeveling
van het Comité van Ministers
van de Benelux Economische Unie
inzake de harmonisatie der wetgevingen
betreffende specerijen en specerijprodukten**

M (68) 16

Het Comité van Ministers van de Benelux Economische Unie,
Gelet op de artikelen 3 en 6 van het Unieverdrag,
Gelet op artikel 9 van de Overgangsovereenkomst,
Overwegende, dat de wetgevingen inzake specerijen en specerij-
produkten dienen te worden geharmoniseerd,
Beveelt aan :

Enig Artikel

De Regeringen van de drie Beneluxlanden worden uitgenodigd hun wetgeving inzake specerijen en specerijprodukten aan te passen aan bijgaand Reglement, met het oogmerk de inwerkingtreding daarvan uiterlijk op 1 juli 1968 te doen plaatsvinden.

Gedaan te Brussel, op 29 januari 1968.

De Voorzitter van het Comité van Ministers,
R. VAN ELSLANDE

Reglement
betreffende specerijen en specerijprodukten
M(68)16, Bijlage

Artikel 1

Onder « specerijen » worden in de zin van dit reglement verstaan de in artikel 2 genoemde delen van planten, welke aromatisch smaken en/of ruiken, of een scherpe smaak bezitten en die bestemd zijn om aan voedingsmiddelen te worden toegevoegd.

Artikel 2

De specerijen bedoeld in artikel 1 zijn :

1. Anijs of anijszaad, de rijpe vruchten van *Pimpinella anisum* L.
2. Kurkuma, de gedroogde wortelstok van *Curcuma longa* L.
3. Foelie, de gedroogde zaadrok van *Myristica fragrans* Houtt.
4. Papoea foelie, de gedroogde zaadrok van *Myristica argentea* Warb.
5. Notemuskaat of nootmuskaat, de zaadkern van *Myristica fragrans* Houtt. al of niet gekalkt
6. Papoea-notemuskaat of Papoeanootmuskaat, de zaadkern van *Myristica argentea* Warb. al of niet gekalkt
7. Gemberwortel, de gedroogde, geschilde, half-geschilde of ongeschilde wortelstok van *Zingiber officinale* Rosc. al of niet gekalkt
8. Kaneel, de geheel of gedeeltelijk geschilde of ongeschilde bast van soorten van het geslacht *Cinnamomum*, of het schaafsel (chips) verkregen bij het schillen van Ceylon-kaneel
9. Ceylon-kaneel, de geheel of gedeeltelijk geschilde of ongeschilde bast van *Cinnamomum zeylanicum* Nees
10. Kaneelknoppen, de vruchten van de soort *Cassia lignea* (geslacht *Cinnamomum*)
11. Kardamom, of kardamom-zaad, de nagenoeg rijpe, gepelde vruchten van *Ellettaria cardamomum* White et Maton
12. Karwij of kummel, de rijpe vruchten van *Carum carvi* L.
13. Komijn of komijnzaad, de rijpe vruchten van *Cuminum cyminum* L.
14. Koriander of korianderzaad, de rijpe vruchten van *Coriandrum sativum* L.

15. Kruidnagelen, de nog juist gesloten gedroogde bloemknoppen van *Eugenia caryophyllata* Thunb
16. Laurierbladen, de gedroogde bladeren van *Laurus nobilis* L.
17. Marjolein of majoraan, het gedroogde opwaarts gegroeide en afgeritste, bloeiende deel van *Origanum majorana* L.
18. Mosterdzaad, het zaad van *Brassica nigra* L. dan wel van *Brassica juncea* (bruin of zwart mosterdzaad) of van *Sinapis alba* L. (geel of wit mosterdzaad)
19. Mosterdmeel, het maalprodukt van mosterdzaad, al of niet gebuild en eventueel ten dele ontvet
20. Paprikapoeder, de gedroogde gemalen vruchten met zoete smaak van variëteiten van *Capsicum annuum* L.
21. Zwarte peper, de vruchten van *Piper nigrum* L.
22. Witte peper, de vruchten van *Piper nigrum* L., welke van de buitenste lagen van de vruchtwand zijn ontdaan
23. Cayenne-peper of chillies, de vruchten van soorten van het geslacht *Capsicum*, maar andere dan *Capsicum annuum* L.
24. Spaanse peper, de gedroogde vruchten met scherpe smaak van variëteiten van *Capsicum annuum* L.
25. Piment, de gedroogde onrijpe vruchten van *Pimenta officinalis* Lindl
26. Saffraan, de stempels van *Crocus sativus* L., al dan niet door de stijltop met elkaar verenigd
27. Steranijs, de vruchten van *Illicium verum* Hooker fil
28. Vanille of vanillestokjes, de onrijpe, gefermenteerde vruchten van *Vanilla planifolia* Andr
29. Tahiti-vanille, de onrijpe, gefermenteerde vruchten van *Vanilla pompona* Schiede
30. Gedroogde venkel of venkelzaad, de gedroogde rijpe vruchten van *Foeniculum vulgare* Miller

Artikel 3

Deze specerijen mogen uitsluitend en moeten tevens worden aangeduid met de in artikel 2 bedoelde benaming. Wanneer de specerijen verkleind zijn, dient de benaming te worden vergezeld van een der aanduidingen « gebroken », « gemalen », « poeder », « meel », of dergelijke.

Artikel 4

- a. Aangeduid mogen uitsluitend en moeten tevens worden met de naam « gemengde specerijen », mengsels van verkleinde of onverkleinde specerijen.
- b. In afwijking hiervan mag in plaats van de naam « gemengde specerijen » de naam : « Kerrie » of « Curry » uitsluitend worden gebezigd voor gemengde specerijen, waarvan kurkuma een kenmerkend bestanddeel is.
- c. Waren samengesteld uit specerijen en andere eet- of drinkwaren en waarvan een specerij of gemengde specerijen een kenmerkend bestanddeel uitmaakt, dienen op de verpakking een aanduiding van het totale gehalte aan specerijen respectievelijk gemengde specerijen in percenten, en een kwalitatieve aanduiding van de overige eet- of drinkwaren te vertonen.
- d. Het onder c. bepaalde is niet van toepassing ten aanzien van waren waarvoor in enig ander Beneluxreglement voorzieningen zijn getroffen.

Artikel 5

Het is verboden gebruik te maken van aanduidingen of tekens die kunnen misleiden omtrent de aard, de oorsprong, de soort of de samenstelling van de specerijen.

Artikel 6

De in dit reglement bedoelde waren moeten voldoen aan de volgende eisen :

- a. zij moeten duidelijk de aan de specerij eigen kenmerkende kleur, geur en smaak bezitten ;
- b. insecten of andere dieren of delen daarvan, alsmede de van deze insecten of andere dieren afkomstige stoffen, mogen slechts in zeer geringe mate aanwezig zijn ;
- c. zij mogen noch bedorven noch zichtbaar beschimmeld zijn en moeten voor zover het specerijen in gemalen toestand betreft, te zijner tijd voldoen aan nader vast te stellen microbiologische eisen ;
- d. er mogen geen bestanddelen, geheel of gedeeltelijk, aan zijn onttrokken, uitgezonderd aan mosterdmee, waaraan het vet gedeeltelijk mag zijn onttrokken ;

- e. zij mogen geen andere toevoegingen bevatten dan die welke krachtens het onderhavige Reglement zijn toegelaten ;
- f. zij mogen (max. 50 ppm) (1) ethyleenoxyde bevatten ;

- g. aan specerijen mogen geen kleurstoffen zijn toegevoegd, behalve aan mosterdmeel waaraan de kleurstoffen E 100 t/m E 105 mogen zijn toegevoegd.

Artikel 7

De volgende specerijen opgesomd in de volgorde van artikel 2 moeten daarenboven voldoen aan de onderstaande eisen :

- 1. Anijs of anijszaad :
 - a. asgehalte niet hoger dan 10 % ;
 - b. vluchtige oliegehalte niet lager dan 2 % ;
- 2. Kurkuma :
 - a. asgehalte niet hoger dan 11 % ;
 - b. zandgehalte niet hoger dan 3 % ;
- 3. Foelie :
 - a. asgehalte niet hoger dan 3,5 % ;
 - b. zandgehalte niet hoger dan 0,5 % ;
 - c. vluchtige oliegehalte niet lager dan 4 % ;
- 5. Notemuskaat (nootmuskaat) :
 - a. asgehalte niet hoger dan 6 % ;
 - b. zandgehalte niet hoger dan 1 % ;
 - c. niet-vluchtig etherisch extract niet lager dan 25 % ;
 - d. het gehalte aan noten met uitwendige wormstekigheid niet hoger dan 5 % ;
- 7. Gemberwortel :
 - a. asgehalte niet hoger dan 8 % ;
 - b. zandgehalte niet hoger dan 3 % ;
- 8. Kaneel :
 - a. asgehalte niet hoger dan 8 % ;
 - b. zandgehalte niet hoger dan 2 % ;
 - c. vluchtige oliegehalte niet lager dan 1 % ;

(1) Deze kwestie is nog in onderzoek.

9. Ceylon-kaneel :
- a. asgehalte niet hoger dan 5 % ;
 - b. zandgehalte niet hoger dan 2 % ;
 - c. vluchtige oliegehalte niet lager dan 1,5 % ;
11. Kardamom :
- a. asgehalte niet hoger dan 8 % ;
 - b. zandgehalte niet hoger dan 2 % ;
 - c. vluchtige oliegehalte niet lager dan 2 % ;
13. Komijn of komijnzaad :
- a. asgehalte niet hoger dan 10 % ;
 - b. vluchtige oliegehalte niet lager dan 2 % ;
15. Kruidnagelen :
- a. asgehalte niet hoger dan 8 % ;
 - b. zandgehalte niet hoger dan 1 % ;
 - c. vluchtige oliegehalte niet lager dan 12 % ;
18. Mosterdzaad :
- a. asgehalte niet hoger dan 6 % ;
 - b. zandgehalte niet hoger dan 0,5 % ;
19. Mosterdmeel :
- a. asgehalte niet hoger dan 6 % ;
 - b. zandgehalte niet hoger dan 1 % ;
20. Paprikapoeder :
- a. asgehalte niet hoger dan 10 % ;
 - b. zandgehalte niet hoger dan 1 % ;
21. Zwarte peper :
- a. asgehalte niet hoger dan 7 % ;
 - b. zandgehalte niet hoger dan 2 % ;
 - c. het gehalte aan niet-vluchtig etherisch extract niet lager dan 6 % ;
 - d. ruw vezelgehalte niet hoger dan 17 % ;
22. Witte peper :
- a. asgehalte niet hoger dan 4 % ;
 - b. zandgehalte niet hoger dan 1 % ;
 - c. het gehalte aan niet-vluchtig etherisch extract niet lager dan 6 % ;

25. Piment :

- a. asgehalte niet hoger dan 6 % ;
- b. zandgehalte niet hoger dan 1 % ;
- c. vluchtige oliegehalte niet lager dan 2 % ;

26. Saffraan :

- a. asgehalte niet hoger dan 8 % ;
- b. zandgehalte niet hoger dan 1,5 % ;
- c. het gehalte aan stijlen mag ten hoogste 20 % bedragen ;

28. Vanille of vanillestokjes :

- a. asgehalte niet hoger dan 6 % ;
- b. piperonaal in enigszins nanmerkelijke hoeveelheid moet ontbreken ;

30. Gedroogde venkel of venkelzaad :

- a. asgehalte niet hoger dan 11 % ;
- b. vluchtige oliegehalte niet lager dan 3 %.

Artikel 8

- 1. Gemengde specerijen mogen geen andere bestanddelen bevatten dan die welke afkomstig zijn van de specerijen waaruit zij zijn samengesteld. De specerijen, welke erin aanwezig zijn, moeten voldoen aan de in dit Reglement aan die specerijen gestelde eisen ;
- 2. Van de met een der namen « Kerrie » of « Curry » aangeduide waar moet het gehalte aan kurkuma tenminste 15 % bedragen.

Artikel 9

- 1. De verpakkingen waarin zich specerijen of gemengde specerijen bevinden bestemd voor aflevering aan een verbruiker of gebruiker moeten aan de buitenzijde voorzien zijn van een opschrift angevende :
 - a. de naam die de waar moet dragen ;
 - b. de naam en adres van de fabrikant of van een verkoper volgens de aanbeveling van het Comité van Ministers M (64) 7 ;
 - c. het nettogewicht uitgedrukt in grammen of kilogrammen.

2. Indien op de verpakking van gemengde specerijen enige vermelding voorkomt van een of meer der samenstellende bestanddelen dient deze vermelding kwantitatief te geschieden.
3. De letters en cijfers van de vereiste opschriften moeten onuitwisbaar en duidelijk leesbaar zijn en voor wat betreft het onder lid 1.a en lid 1.c gestelde daarenboven :
bij een netto-inhoud kleiner dan 11 g een hoogte van tenminste 1 mm te bezitten ;
bij een netto-inhoud kleiner dan 201 g maar gelijk aan of groter dan 11 g een hoogte van tenminste 2 mm te bezitten ;
bij een netto-inhoud kleiner dan 2.001 g maar gelijk aan of groter dan 201 g een hoogte van tenminste 3 mm te bezitten ;
bij een netto-inhoud gelijk aan of groter dan 2001 g tenminste een hoogte van 10 mm te bezitten.
4. Het gewicht en de benaming van de waar moeten op eenzelfde vlak van de verpakking voorkomen.

Artikel 10

De specerijen die niet voldoen aan de bij dit reglement daaraan gestelde eisen dienen de aanduidingen « industrie » en « ongeschikt voor menselijke consumptie » te dragen.

Artikel 11

De produkten welke op enigerlei wijze zijn aangeduid als of kennelijk voorhanden zijn als één der produkten in dit reglement bedoeld, moeten voldoen aan de eisen, welke aan bedoeld produkt bij dit reglement zijn gesteld.