

Codexkapitel B 28 „Gewürze und Gewürzextrakte“ Änderungen

Erlass GZ: 75210/0006-IV/B/7/2009 vom 14.8.2009

A. Abschnitt II

„Beschreibung, Grenzwerte und Produktions- und Handelsverhältnisse von Gewürzen“ – Kapitel E
„Früchte und Samen“

Abs. 24 „Kümmel“ wird wie folgt geändert:

Unter „Eigenschaften“ werden bei „Ätherisches Öl“ der Hinweis „Zielwert“ und die Fußnote 1 eingefügt.
Die Tabelle lautet:

	ganze Ware	gemahlen
Ätherisches Öl (Zielwert)	mindestens 3,0 % ¹	mindestens 1,2 %
Asche	höchstens 9,0 %	höchstens 9,0 %
„Sand“	höchstens 2,0 %	höchstens 2,0 %

Abs. 28 „Piment“ wird wie folgt geändert:

Unter „Eigenschaften“ werden bei „Ätherisches Öl“ der Hinweis „Zielwert“ und die Fußnote 2 eingefügt.
Die Tabelle lautet:

	ganze Ware	gemahlen
Ätherisches Öl (Zielwert)	mindestens 2,0 % ²	mindestens 1,2 %
Asche	höchstens 6,0 %	höchstens 6,0 %
„Sand“	höchstens 1,0 %	höchstens 1,0 %

B. Abschnitt III „Beurteilung“

In Teil A „Allgemeine Beurteilungshinweise“ wird ein Absatz 39a mit folgendem Wortlaut eingefügt:

„Die Beurteilung der ätherischen Ölgehalte von Kümmel und Piment erfolgt unter Orientierung an den jeweiligen Werten der ISO (International Organisation for Standardization). Natürliche und technische Voraussetzung bei den Rohstoffen und im Anbau, allfällige erntebedingte Einbußen und die angewendeten technischen Verfahren (z. B. Dampfentkeimung) werden berücksichtigt. Die Lebensmittelunternehmer (§ 3 Z 11 LMSVG) tragen dafür Sorge, dass die ätherischen

Ölgehalte entlang des Prozesses (Wareneingang bis Endprodukt) dokumentiert werden.“

- ¹ *Temporärer Wert für zweijährigen Kümmel: 2,5 %
Temporärer Wert für einjährigen Kümmel: 1,5 %
(entspricht ISO-Werten)*
- ² *Wert für „Premium“-Piment: 3,0 %
(entspricht ISO-Werten)*