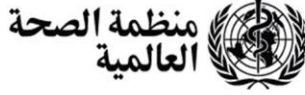


# هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة  
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CX/CAC 13/36/10-Add.2

البند 10 من جدول الأعمال

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين  
منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

هيئة الدستور الغذائي

الدورة السادسة والثلاثون، مقر المنظمة

روما، إيطاليا، 1-5 يوليو/تموز 2013

المسائل المحالة إلى الهيئة من لجان الدستور الغذائي وفرق المهام

المسائل المحالة من الدورة الخامسة والثلاثين للهيئة

ورقة مناقشة متعلقة بإنشاء لجنة الدستور الغذائي

المعنية بالتوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها

(من إعداد الهند)

معلومات أساسية

1 - أثناء الدورة الخامسة والثلاثين لهيئة الدستور الغذائي التي عقدت في روما خلال الفترة من 2 إلى 7 يوليو/تموز 2012، قدمت الهند ورقة (CX/CAC 12/35/19). نُقحت لاحقاً لتكون (CX/CAC 12/35/19-Rev)<sup>(1)</sup> تتعلق بإنشاء لجنة للدستور الغذائي معنية بالتوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها. وأشار وفد الهند إلى أن الإنتاج العالمي والتجارة في هذه المنتجات، لا سيما التوابل، تشهد تزايداً على الصعيد الدولي؛ وإلى أن المنتجين الرئيسيين للتوابل يوجدون في البلدان النامية وأن هذه البلدان، نظراً لعدم وجود مواصفات موحدة، تواجه على نحو متزايد صعوبات في الامتثال لمختلف متطلبات الاستيراد، مما يسفر عن حواجز تجارية. وأيدت عدة بلدان الاقتراح المتعلق بإنشاء هذه اللجنة آخذة في الحسبان تزايد التجارة في هذه السلع وأهميتها بالنسبة للبلدان النامية. ولكن أشير إلى أن البلدان يلزمها وقت إضافي للنظر في

<sup>(1)</sup> [.ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CAC/CAC35/cac35\\_19e\\_Rev.pdf](http://ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CAC/CAC35/cac35_19e_Rev.pdf)

الاقتراح. وأشارت بعض الوفود أيضا إلى أنه ينبغي النظر في إنشاء فرقة مهام محدودة المدة وإلى إمكانية العمل باستخدام الوسائل الإلكترونية.

2 - وفي ضوء مزايا العمل المتعلق بهذه المنتجات والدعم العام لذلك، طلبت الهيئة من وفد الهند (الفقرة 279 من الوثيقة REP12/CAC)، إعداد ورقة مناقشة لتتنظر فيها الهيئة في دورتها المقبلة مع مراعاة التعليقات التي أُبديت في هذه الدورة، وعلى وجه الخصوص، ضرورة توضيح نطاق العمل بدرجة أكبر؛ وتحليل الثغرات في اختصاصات عمل الهيئة؛ والآلية اللازمة للاضطلاع بهذا العمل. ووافقت الهيئة أيضا على التماس آراء اللجان التنسيقية المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن هذا الاقتراح. وكانت النتيجة هي أن تواصل الهيئة النظر، خلال دورتها السادسة والثلاثين (2013)، في الاقتراح على أساس ورقة المناقشة وآراء لجان التنسيق أيضا.

3 - وأعدت الهند ورقة المناقشة، التي تكرمت أمانة الدستور الغذائي بتعميمها للمناقشة في دورات لجان التنسيق المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، وهي الوثيقة CX/NASWP 12/12/2 Add.1، التي طرحت للمناقشة في إطار البند 2 من جدول الأعمال؛ والوثيقة CX/EURO 12/28/2 Add.1، التي طرحت للمناقشة في إطار البند 2 من جدول الأعمال؛ والوثيقة CX/ASIA 12/18/2 (الملحق الأول) التي طرحت للمناقشة في إطار البند 2 من جدول الأعمال؛ والوثيقة CX/LAC 12/18/2-Add.1 التي طرحت للمناقشة في إطار البند 2 من جدول الأعمال؛ والوثيقة CX/NEA 13/7/2 Add.1 التي طرحت للمناقشة في إطار البند 2 (أ) من جدول الأعمال؛ والوثيقة CX/AFRICA 13/20/2-Add.1 التي طرحت للمناقشة في إطار البند 2 (أ) من جدول الأعمال.

4 - وقدم وفد الهند أثناء جلسات لجان التنسيق المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية ورقة المناقشة. وتعرب الهند عن تقديرها لإتاحة الفرصة لها لتقديم ورقة المناقشة هذه وتود أيضا أن تفتنم هذه الفرصة لتوجيه الشكر إلى لجان التنسيق المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لإبدائها لوجهات نظرها بشأن ورقة المناقشة واقتراحاتها على النحو الوارد في تقارير هذه اللجان.

موجز للاستنتاجات المستخلصة من تقارير لجان التنسيق المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة/ منظمة الصحة العالمية

5 - يرد أدناه موجز مختصر للاستنتاجات المستخلصة من التقارير:

(أ) لجنة تنسيق الدستور الغذائي في أمريكا الشمالية وجنوب غرب المحيط الهادئ المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية (REP13/NASWP)

”الاستنتاج

16 - أيدت لجنة التنسيق بصفة عامة العمل الذي تقوم به هيئة الدستور الغذائي لوضع مواصفات للتوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها، مشيرةً إلى أنه سيكون من الضروري ترتيب الأولويات. وأشار إلى أن الهيئة سوف تحدد آلية للقيام بهذا العمل. وأشارت لجنة التنسيق أيضاً إلى العرض الذي قدمته الهند باستضافة الهيئة الفرعية.

(ب) لجنة تنسيق الدستور الغذائي في أوروبا المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية  
(REP13/EURO)

14 - أشارت اللجنة إلى الاقتراح المتعلق بتغيير الاسم الذي تُلقب به المنتجات المشمولة إلى "أعشاب الطهي" بدلا من "الأعشاب العطرية" وذلك لأغراض التوضيح وكفالة الاتساق مع معايير المنظمة الدولية للتوحيد القياسي ذات الصلة.

15 - ورأت عدة وفود أن هذا الاقتراح إيجابي لكنها لم تتمكن من اتخاذ موقف لأنه كان لزاما عليها التشاور مع أصحاب الشأن على الصعيد الوطني، وبقيت بعض الأسئلة التي ينبغي النظر فيها وهي: مجموعة المنتجات ومعايير الجودة المشمولة، وضرورة تحديد المعايير القائمة في مختلف المناطق والمشاكل التجارية المحتملة، والعمل الإضافي الذي يتعين أن يقوم به برنامج هيئة الدستور الغذائي ككل، وإمكانية عقد اجتماع لفرقة مهام.

16 - وقدمت اللجنة شكرها للهند لهذا العرض، ووافقت على أنه يبدو أن هناك مبررا لإنشاء هيئة فرعية معنية بالتوابل والمنتجات ذات الصلة، واقترحت مواصلة النظر في هذه المسألة عندما تتاح ورقة المناقشة التي أعدتها الهند لكي تنظر فيها في الدورة المقبلة للهيئة.

(ج) لجنة تنسيق الدستور الغذائي في آسيا المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية  
(REP13/ASIA)

#### "الاستنتاج"

16 - أيدت لجنة التنسيق اقتراح الهند بإنشاء لجنة مستقلة معنية بالتوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها، واقترحت دراسة نطاق واختصاصات هذه اللجنة بعناية.

(د) لجنة تنسيق الدستور الغذائي في أمريكا اللاتينية ومنطقة البحر الكاريبي المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

#### "الاستنتاج"

(33) لخص الرئيس المناقشة، مشيراً إلى أن اللجنة توافق على أن العمل بشأن التوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها مهم بالنسبة لبلدان المنطقة وهيئة الدستور الغذائي بشكل عام. ومع ذلك، فإن اللجنة لم تتمكن من التوصل إلى توافق في الآراء بشأن آلية لتنفيذ هذا العمل ضمن هيئة الدستور الغذائي، على وجه التحديد من خلال اللجان القائمة أو من خلال إنشاء هيئة فرعية جديدة، سواء كانت فرقة عمل محدودة المدة أو لجنة دائمة.

(34) إذا لم تؤد المناقشة نفسها إلى توافق في الآراء في الدورة المقبلة للهيئة، فتوصي اللجنة بأن تقوم الهيئة بإنشاء فريق عمل إلكتروني لتحديد نطاق ومدى العمل الجديد بوضوح، ودراسة الخيارات المتاحة من أجل القيام بهذا العمل، من خلال على وجه التحديد اللجان القائمة، أو من خلال فرقة عمل أو لجنة جديدة للدستور الغذائي.

(هـ) لجنة تنسيق الدستور الغذائي في الشرق الأدنى المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية  
(REP13/NEA)

25 - وافقت اللجنة على أهمية العمل الذي يقوم به الدستور الغذائي بشأن التوابل والنباتات العطرية وتركيباتها، فهي متداولة على نطاق واسع في السوق الدولية وتنتج وتستهلك بمعدلات عالية داخل الإقليم. وأشارت عدة بلدان إلى أن لديها مواصفات وطنية بشأن عدد من تلك المنتجات وأن تحقيق الاتساق على الصعيد الدولي من شأنه أن يحسن نوعية المنتجات عموماً بينما يكفل ممارسات تجارية عادلة. وأشارت أيضاً إلى ضرورة تشجيع التعاون مع منظمات دولية أخرى تعمل في مجال التوحيد القياسي لهذه المنتجات مثل المنظمة العالمية لتوحيد المقاييس من أجل تفادي التداخل أو التنافر بين المعايير وتيسير التجارة الدولية.

26 - ووافقت اللجنة كذلك على أنه في ضوء الكم الهائل من العمل المتوخى لوضع معايير لمختلف التوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها التي يجري تسويقها عبر التجارة الدولية، فينبغي إنشاء هيئة فرعية دائمة، أي لجنة، وليس فرقة مهام محدودة المدة من أجل القيام بالعمل بطريقة منهجية. ولاحظت اللجنة أيضاً أنه نظراً للمجموعة الواسعة من التوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها التي يتم إنتاجها أو تسويقها عبر التجارة الدولية، فإن ترتيب أولويات العمل في ما يتعلق بهذه المنتجات يجب أن تضطلع به الهيئة الفرعية، إذا أنشأتها هيئة الدستور الغذائي، وفقاً لمعايير تحديد أولويات العمل على النحو المنصوص عليه في دليل التعليمات الإجرائية للهيئة.

(و) لجنة تنسيق الدستور الغذائي في أفريقيا  
(REP13/AFRICA)

14 - قدمت اللجنة شكرها للهند على العرض الذي أدلت به بشأن الموضوع وأقرت بوجود مبرر لإنشاء لجنة معنية بالتوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها، وأيدت استضافة الهند لها. وأشارت اللجنة مع ذلك إلى أوجه القلق

التي أبدتها بعض الوفود المتعلقة بأنها قد تواجه صعوبات في حضور الاجتماعات في الهند، واقترحت، في حالة إنشاء اللجنة، ضرورة المشاركة في الاستضافة. وأشارت اللجنة إلى عرض نيجيريا المشاركة في استضافة اللجنة.

النظر في الملاحظات التي أبدت في لجان تنسيق الدستور الغذائي المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

النظر في معايير إنشاء أجهزة فرعية حسب ما هو وارد في دليل الإجراءات

6 - تحدد المادة الحادية عشرة (الأجهزة الفرعية) من اللائحة الداخلية للهيئة إجراءات إنشاء أجهزة فرعية. وتنص الفقرة 5 من المادة الحادية عشرة على أن "الهيئة وحدها هي التي يجوز لها إنشاء الأجهزة الفرعية، ما لم ينص على خلاف ذلك في هذه اللائحة الداخلية. وتحدد الهيئة اختصاصات تلك الأجهزة وإجراءات تقديمها لتقريرها". وبالإضافة إلى ذلك، تنص الفقرة 9 من المادة الحادية عشرة على أن يخضع إنشاء الأجهزة الفرعية لدى توافر الأموال اللازمة، وقبل اتخاذ أي قرار ينطوي على مصروفات تتصل بإنشاء هذه الأجهزة الفرعية، توافي الهيئة بتقرير من المدير العام لمنظمة الأغذية والزراعة و/ أو منظمة الصحة العالمية، حسب المقام، بشأن التبعات الإدارية والمالية المترتبة على ذلك الإنشاء.

7 - ويضع أيضا دليل الإجراءات<sup>(2)</sup> "معايير إنشاء هيئات فرعية تابعة لهيئة الدستور الغذائي". ووفقا لهذه المعايير، "عندما يطرح اقتراح بوضع معايير أو مدونة سلوك أو نص ذي صلة في مجال لا تغطيه اختصاصات أي جهاز فرعي قائم<sup>(3)</sup> أو بمراجعة معايير أو مدونات سلوك أو نصوص أخرى وضعتها أجهزة فرعية تم تأجيل اجتماعاتها إلى أجل غير مسمى، ينبغي أن يشفع ذلك الاقتراح ببيان كتابي موجه إلى الهيئة يوضح مسوغه في ضوء الأهداف المتوسطة الأجل للهيئة ويتضمن، بالقدر الممكن عمليا، المعلومات المبينة في معايير تحديد أولويات العمل. وإذا قررت الهيئة إنشاء جهاز فرعي بغرض وضع مشروع ملائم لمواصفة أو لنص ذي صلة، أو بغرض مراجعة معيار (أو معايين) قائم أو نص (أو نصوص) ذي صلة قائم، ينبغي إيلاء الاعتبار في المقام الأول لإنشاء فريق مهام حكومي دولي مخصص بموجب المادة الحادية عشرة -1 (ب) (1) من اللائحة الداخلية للهيئة".

8 - وتنص المادة الحادية عشرة 1 (ب) (1) على أنه "يجوز للجنة أن تنشئ الأنواع التالية من الأجهزة الفرعية: (ب) أجهزة فرعية في شكل: (1) لجان الدستور الغذائي التي تعنى بإعداد مشروعات المواصفات لتقديمها إلى الهيئة، سواء كانت مخصصة للاستخدام العالمي أو لإقليم معين أو لمجموعة من البلدان تعيينها الهيئة بصورة محددة".

<sup>(2)</sup> الصفحة 38 من دليل إجراءات الدستور الغذائي ( الطبعة العشرون).

<sup>(3)</sup> قد يترأى للهيئة أن تنظر في توسيع اختصاصات أي جهاز فرعي قائم من أجل بحث الاقتراح المعني.

9 - وتتعترف منظمة التجارة العالمية بأن هيئة الدستور الغذائي هي الجهاز الدولي الأول المعني بوضع مواصفات لسلامة الأغذية ويضع الدستور الغذائي نصب أعينه الهدف المزدوج الذي يتمثل في حماية صحة المستهلكين وضمان ممارسات نزيهة في تجارة الأغذية. ومن شأن إنشاء هيئة فرعية معنية بالتوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها أن يدعم أهداف الدستور الغذائي.

10 - وتضطلع هيئة الدستور الغذائي بالعمل المتعلق بإعداد مواصفات ونصوص تتعلق بعدة سلع. وفي ما يتعلق باللجان السلعية، أنجز عمل بشأن مجموعة متنوعة من المنتجات مثل الفواكه والخضروات الطازجة؛ والفواكه والخضروات المجهزة؛ ومنتجات اللحوم والدواجن؛ والألبان ومنتجات الألبان؛ والأسماك والمنتجات السمكية؛ والدهون والزيوت؛ وأنواع السكر؛ ومنتجات الكاكاو والشوكولاتة؛ والمياه المعدنية الطبيعية؛ والتغذية والأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة؛ والبروتينات النباتية؛ والحبوب والبقول والبقوليات. ومن بين هذه اللجان، هناك ست من اللجان السلعية، وبالتحديد لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان؛ ولجنة الدستور الغذائي المعنية بصحة اللحوم؛ ولجنة الدستور الغذائي المعنية بمنتجات الكاكاو والشوكولاتة؛ ولجنة الدستور الغذائي المعنية بالمياه المعدنية الطبيعية؛ ولجنة الدستور الغذائي المعنية بالبروتينات النباتية؛ ولجنة الدستور الغذائي المعنية بالحبوب والبقول والبقوليات، قد أنجزت عملها ورفعت جلساتها إلى أجل غير مسمى وألغيت أربع لجان أخرى. وفي الآونة الأخيرة، رفعت جلسات لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان أعمالها إلى أجل غير مسمى في عام 2010.

ألف - هل هناك إنتاج كبير واتجار واسع بمجموعة متنوعة من التوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها يبرر إنشاء هيئة فرعية؟

11 - تزايد الإنتاج العالمي للتوابل والأعشاب من 6.5 مليون طن متري في عام 2004 إلى أكثر من 10 ملايين طن متري في عام 2011 وبلغت التجارة العالمية الآن مستوى 4.50 مليون طن متري ويتزايد الطلب باستمرار. وتنتج التوابل بشكل أساسي في بلدان آسيا وأفريقيا والشرق الأدنى وأمريكا اللاتينية. ويلاحظ أن التوابل والأعشاب العطرية تنتج أيضا في بعض بلدان الاتحاد الأوروبي والولايات المتحدة. ويظهر الانتاج اتجاهها نحو النمو وفقا لما يمكن أن يتضح من الملحق الأول.

12 - وبإيجاز، فقد كان اتجاه الانتاج على النحو التالي:

الانتاج (بالطن المتري)	1965	1995	2000	2005	حصة العالم (نسبة مئوية)
العالم	1 731 758	4 306 948	6 005 055	6 578 488	100.0%
البلدان المتقدمة	183 970	175 566	184 233	236 810	3.6%
البلدان النامية	1 547 788	4 131 382	5 820 822	6 341 678	96.4%

المصدر: الحسابات مستمدة من البيانات الإحصائية الموضوعية في المنظمة.

13 - وتزايد اهتمام المستهلكين بمطابخ متنوعة في جميع البلدان تقريبا، مما أدى إلى زيادة استهلاك هذه المنتجات ليس فقط داخل الأسرة بل في قطاع الصناعة التحويلية أيضا. وأدى الابتكار في تكنولوجيا الأغذية إلى ابتداء صفات جديدة تستلزم استخدام مجموعة متنوعة من التوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها كمكونات أدت إلى أن تجاوز التجارة في هذه السلع الأساسية 5 مليارات دولار أمريكي من حيث القيمة، وتنطوي على إمكانية للنمو. ومن الضروري لذلك وجود مستوى موحد للنوعية للمنتج الغذائي النهائي عن طريق اتساق المواصفات لتيسير ممارسات التجارة العادلة بهذه المنتجات. وحيث أن ما يزيد على 96 في المائة من الإنتاج العالمي لهذه المنتجات يتم في البلدان النامية، فإن العمل لوضع مواصفات للدستور الغذائي سيكون له دور مساعد ضخم للبلدان النامية، ليس فقط في وضع مواصفات وطنية ولكن أيضا في تيسير صادراتها وتحسين العائدات التي يحصل عليها المزارعون الذين ينتجون هذه المنتجات في مزارع صغيرة. وستساعد أيضا مواصفات الدستور الغذائي لهذه المنتجات في تحسين ظروف كسب العيش للمزارعين الصغار والهامشيين في البلدان النامية بينما تيسر التجارة.

14 - ويجري تسويق التوابل والأعشاب العطرية في أشكال مختلفة، على سبيل المثال، التوابل الكاملة والتوابل المطحونة، والتوابل المكسرة/ المسحوقة، والتوابل المجففة، وخلائط التوابل/ الخلطات، وزيت التوابل والراتنجات الزيتية في شكل عادي أو أشكال مخلوطة. وتتضمن قائمة إيضاحية بهذه التوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها ما يلي:

(أ) التوابل: وتشمل توابل رئيسية مثل فليفلة جاميكا، وبذور الأناناس، والينسون، والأسفتيدا، والكامبوجيا، والكراوية، والهيل (الحجم الكبير والحجم الصغير)، والسمغ، والقرفة، والقرنفل، والكزبرة، والكمون، والشبث، والفلفل الحار المجفف، والزنجبيل المجفف، والشمر، والحلبة، والقالنجان، والكوكام، والكاشم، والصولجان، والخردل، وجوزة الطيب، والفلفل الأحمر، والفلفل، وفلفل جاوة الطويل، وبذور الرمان، والخشخاش، والزعفران، والينسون النجمي، وقصب العطر، والتمر الهندي، والكرم، والفانيليا، وغيرها.

(ب) الأعشاب العطرية: وتشمل بالأساس الأعشاب العطرية مثل الريحان، والكبر، والفجل البري، وحشيشة الهيسوب، وحب العرعر، والمردقوش، والنعناع، والزعتر البري، وإكليل الجبل، وصعتر البر، والطرخون، والساذج الهندي، والزعتر، والمريمية، وما إلى ذلك.

15 - ويرتفع استيراد العالم من التوابل سنة بعد أخرى. وأظهرت الصادرات العالمية من التوابل (الحجم) والأعشاب العطرية الاتجاه التالي:

2010	2007	2003	مجموعة المنتجات (بالطن المتري)
13 326 529	8 921 762	1 543 067	التوابل
3 645 152	3 507 775	2 904 792	الأعشاب العطرية

المصدر: الحسابات مستمدة من خريطة التجارة لمركز التجارة الدولية.

16 - والتزايد الذي يشهده الاتجاه المبين أعلاه يرجع إلى الإمكانية التي تتمتع بها السوق الدولية. فالدخل في جميع أنحاء العالم أخذ في الازدياد مما خلق طبقة متوسطة جديدة ترغب في التمتع بفنون طهو المطابخ المختلفة مما أدى إلى زيادة الطلب على التوابل. وتنمو العديد من التوابل والأعشاب العطرية في البلدان النامية، وأدى توسع الإمكانيات إلى تطور زراعة التوابل في كثير من أقل البلدان نموا أيضا. وهذا يعبر عن الإمكانيات المتنامية للاتجار بهذه المنتجات.

باء - ما هي العوائق/ الثغرات التي تعترض التجارة في إطار عدم وجود مواصفات يحددها الدستور الغذائي وكيف يمكن لهذه المواصفات أن تساعد في حل هذه العوائق/ الثغرات وضمان الممارسات العادلة في تجارة الأغذية؟

17 - رغم أن تجارة التوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها واستهلاكها قد زادا أضعافا كثيرة ويجري تحديد استخدامات جديدة لها في كل مكان في العالم، فلا توجد مواصفات متسقة دوليا لهذه المنتجات. ومن المعروف أن بعض الهيئات التجارية/ الطوعية مثل الجمعية الأوروبية للتوابل، والجمعية الأمريكية للتجارة في التوابل، والمنظمة الدولية للتوحيد القياسي قد وضعت بعض المواصفات، لكن هذه المواصفات إما أنها مواصفات خاصة أو مواصفات تجارية تتعلق ببلدان/ مناطق بعينها. وهكذا، أصبحت المواصفات المختلفة في البلدان/ الأقاليم المختلفة عائقا أمام الاتجار بهذه المنتجات. وأدى التنوع الهائل في مواصفات التوابل عبر البلدان إلى انتشار مواصفات متعددة. ولذلك فإن عدم وجود مواصفات دولية متسقة في إطار هيئة الدستور الغذائي لا يدعم الممارسات العادلة في التجارة في هذه المنتجات. وهذا يؤدي إلى مواصفات يطلبها المشترون بشكل منفرد، مما يفرضي إلى خلل في الصادرات بالنسبة لمعظم البلدان النامية، وبخاصة، لأن صغار المزارعين هم الذين يتولون إنتاج هذه المنتجات. ويمثل عدم وجود مواصفات دولية متسقة ثغرة كبيرة بالنسبة لهذه البلدان تعرقل اتجارها بهذه المنتجات على نحو سلس. ويضر عدم وجود مواصفات موحدة بتصدير التوابل من عدة اقتصادات ويتعين القيام بشكل وشيك بتحقيق الاتساق بين تصنيفات ومواصفات هذه المنتجات.

18 - وتجدر الإشارة إلى أنه لم يجر وضع نصوص للدستور الغذائي من أجل مكونات مثل التوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها. فهذه المنتجات تستخدم في جميع المنتجات الغذائية تقريبا التي يتم الاتجار بها واستهلاكها في مختلف أنحاء العالم وتستلزم قدرا مناسباً من التوحيد لضمان مصلحة المستهلك واتباع ممارسات عادلة في التجارة بهذه المنتجات الغذائية وتجنب أي خلل في التجارة. ولذلك، فإن نوعية هذه المنتجات على درجة كبيرة من الأهمية نظرا لأنها تحدد نوعية الأغذية التي يجري الاتجار بها واستهلاكها على الصعيد العالمي. ويُنظر إلى عدم وجود مواصفات للدستور الغذائي معنية بالتوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها على أنه ثغرة أخرى في عملية توحيد واتساق المنتجات الغذائية ضمن إطار الدستور الغذائي.

جيم - الأهمية للأهداف الاستراتيجية لهيئة الدستور الغذائي



19 - تتفق مبررات إنشاء هيئة فرعية مع الأهداف والخطة الاستراتيجية للفترة (2008-2013) لهيئة الدستور الغذائي من حيث الهدف 1 (تدعيم إطار تنظيمي سليم)، وعلى وجه الخصوص، النشاط 1-2 (استعراض ووضع مواصفات للدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة المتعلقة بجودة الأغذية). ويتفق اقتراح إنشاء هيئة فرعية أيضا مع الهدف 5 (تشجيع الحد الأقصى من مشاركة الأعضاء الفعالة)، ولا سيما النشاط 4-5 (تعزيز نقاط الاتصال التابعة للدستور الغذائي ولجان الدستور الغذائي القطرية). ولا يدعم الاقتراح فقط وضع مواصفات الدستور الغذائي لنوعية الأغذية، بل إنه يشجع أيضا استضافة/ المشاركة في استضافة دورات الهيئة في البلدان النامية، مع زيادة التوعية بعمل هيئة الدستور الغذائي أثناء ذلك، وتشجيع بناء القدرات وتعزيز الهيكل القطري للدستور الغذائي.

دال- كيف تستفيد تجارة الأغذية من هذا العمل، خاصة البلدان النامية؟

20 - تجدر الإشارة إلى الفوائد التالية التي ينطوي عليها وضع مواصفات الدستور الغذائي بالنسبة للتوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها:

- تجنب تعدد المواصفات من خلال وضع مواصفات الدستور الغذائي. ومن المسلم به أنه من الممكن القيام بعمل شامل بشأن وضع مواصفات للأغذية منسقة دوليا من خلال منظمة دولية حكومية مثل هيئة الدستور الغذائي.
- تعزيز حماية المستهلكين من خلال تحسين جودة المنتجات الغذائية.
- لا يتوخى اسداء أي مشورة علمية في هذا العمل.
- ضمان الشفافية في التجارة الدولية في هذه المنتجات.
- التوحيد القياسي لتبادل المعلومات عبر الشركاء التجاريين.
- دعم الممارسات العادلة في التجارة وتشجيع تحديد مدى التوافق لمساندة التجارة.
- توفير الثقة لصغار منتجي هذه المنتجات، وتيسير الوصول إلى الأسواق، لاسيما في العديد من البلدان النامية في جميع الأقاليم.
- تعزيز القدرة الفنية لاستيفاء المواصفات وتشجيع بناء القدرات.
- توحيد مواصفات هذه المنتجات سيؤدي إلى الاتساق في إصدار الشهادات وإلى فعالية التكلفة.
- تحسين مشاركة أصحاب الشأن في وضع مواصفات وطنية وإجراءات إصدار الشهادات.
- دعم تحسين ممارسات الإنتاج والقضاء على الاختلالات التجارية لتحقيق صالح البلدان النامية.

هـ- هل يمكن القيام بالعمل بواسطة لجنة قائمة مثل لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر الطازجة، أو

لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر المصنعة أو فريق مهام محدود المدة؟

21 - توجد مجموعة متنوعة واسعة من التوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها التي قد تستلزم توحيداً لمعايير الجودة. ورغم أن التوابل والأعشاب هي مواد نباتية، فإنها لا تُصنف على أنها خضروات لأن هذه المنتجات تكتسب وضع التوابل من خلال إجراءات محددة بعد حصادها لاستغلال خصائصها الخاملة ونكهتها ورائحتها ومكوناتها النشطة. وهي لا تستهلك في شكلها الطازج كما هو الحال بالنسبة للفواكه والخضروات التي تغطيها لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضار الطازجة؛ أو بعد تجهيرها/ تجفيفها/ التجميد السريع لها لإطالة فترة صلاحيتها أو لتيسير استهلاكها على النحو الذي تغطيه لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضار المصنعة. ومن ناحية أخرى، فالتوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها تستهلك في شكل مكونات تستخدم في وصفات وأصناف طهي مختلفة لتوفير النكهة والرائحة المطلوبتين، وهي بذلك فئة مختلفة من المنتجات الغذائية.

22 - وخلال الدورة الخامسة والثلاثين للهيئة (2012)، وكذلك خلال دورات لجان تنسيق الدستور الغذائي المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، أعربت بعض الوفود عن رأي مفاده أنه يمكن وضع مواصفات للدستور الغذائي خاصة بالتوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها بواسطة فريق مهام محدود المدة. ويلاحظ من نطاق العمل المنقح المقترح (الفقرات من 38 إلى 43 من ورقة المناقشة هذه) أن الاقتراح يتوخى وضع مواصفات نوعية لمجموعة متنوعة من المنتجات والأعشاب العطرية (على النحو الموضح في الفقرة 14 أعلاه والمشار إليها في الفقرة 43 من ورقة المناقشة هذه) ولخصائص نوعية متميزة مختلفة وفقاً للموضح في الفقرة 43 من ورقة المناقشة هذه. لذا، فإن الاضطلاع بهذا العمل من خلال فريق مهام محدود المدة قد يكون له صعوبات عملية. وقد يقتضي لذلك الاقتراح إنشاء لجنة مستقلة للدستور الغذائي للقيام بهذا العمل. وأشار إلى أن لجنة من هذا القبيل ستتيح اتساقاً شاملاً في المواصفات النوعية بطريقة شفافة وشاملة لضمان ممارسات عادلة في تجارتها.

23 - ويُعتقد في بعض الأحيان أن التوابل تستخدم كمواد مضافة للأغذية. ويلاحظ، مع ذلك، أن التوابل لا تصنف كمواد مضافة للأغذية، نظراً لأن الأخيرة لها وظيفة تكنولوجية محددة خلال أنشطة التجهيز تتصل باستقرار المنتجات النهائية أو بأسباب تتعلق بمدى الصلاحية أو لإكساب الأغذية لونا، في حين أن التوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها لا تؤدي هذه الوظائف. وتستخدم التوابل كمكونات تستعمل بشكل مباشر في إعداد الأغذية أو للاستهلاك الفوري أو المباشر وتستخدم لإظهار مذاق ورائحة المنتجات الغذائية.

واو - المناقشة السابقة بشأن تقييم هيئة الدستور الغذائي

24 - في عام 2002، وبناء على طلب من هيئة الدستور الغذائي، كلفت منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بإجراء تقييم مشترك لعمل الهيئة والأعمال الأخرى لمنظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن المواصفات الغذائية. ووفقاً للتوصية 16 من تقرير التقييم، "ينبغي للدستور أن يضطلع باستعراض، يشمل دراسة مفصلة من جانب خبراء استشاريين لعمل لجان الموضوعات العامة واللجان المعنية بالسلع في أسرع وقت ممكن، وبعد ذلك على أساس جدول زمني ثابت، بغرض الترشيد حيثما يكون ملائماً. ويتعين أن يفحص الاستعراض على وجه الخصوص:

- صلاحيات اللجان القائمة بغرض ترشيدها؛
- أية حاجة إلى إعادة توزيع المهام والمسؤوليات بين اللجان؛
- وأية حاجة إلى تقسيم اللجان.

وكذلك:

- (أ) ينبغي أن تعالج أفرقة مهام محدودة المدة الأعمال المعنية بالسلع؛
- (ب) لا ينبغي إنشاء أية لجان جديدة حتى في المجال الأفقي للعمل إلى أن يتم تحديد احتمالات التقدم والحاجة إلى مواصلة العمل من خلال فريق مهام؛
- (ج) يتعين الحد من معالجة قضايا الصحة في اللجان المعنية بالسلع إلى أدنى مستوى ممكن وحيثما يكون ممكناً دراسة ذلك من خلال فريق مهام مع اللجنة الأفقية ذات الصلة."

25 - واستعرضت الهيئة في دورتها (الاستثنائية) الخامسة والعشرين (2003) (ALINORM 03/25/5) التقرير ولكنها لم تقدم أية استنتاجات بشأن التوصية 16 المذكورة أعلاه. وطلبت مع ذلك (في الفقرة 25 من ذلك التقرير) من أمانة هيئة الدستور الغذائي الحصول على تعليقات على التقرير من الحكومات والمنظمات الدولية المهتمة، وإعداد خيارات واستراتيجية تنظر فيها الهيئة في دورتها السادسة والعشرين (2003) لتتخذ إجراءات بخصوص عدد من المجالات بما في ذلك التوصية 16.

26 - والتمست أمانة هيئة الدستور الغذائي تعليقات من الحكومات والمنظمات الدولية المهتمة وعرضت موجزاً للتعليقات في الدورة السادسة والعشرين للهيئة (ALINORM 03/26/11: Add.1). وبيّنت الفقرة 2 وجود اختلافات كبيرة في الآراء فيما يتعلق 'بالاقتراحات الفرعية' الثلاثة الواردة في الفقرات الفرعية (أ) و (ب) و (ج) على وجه الخصوص من التوصية 16، وضرورة اضطلاع أفرقة مهام محدودة المدة بالأعمال المتعلقة بالسلع. وأشار أحد التعليقات إلى أن هذا يمكن أن يؤدي إلى زيادة كبيرة في عدد أفرقة المهام مما يترتب عليه آثار سلبية وخيمة على البلدان النامية الأعضاء. ويشار في الفقرة 3 إلى أنه "في عام 1999 أقرت الهيئة معايير جديدة لإنشاء الأجهزة الفرعية التي ركزت على الاستعانة بأفرقة المهام ضمن إطار زمني محدد لأداء أعمال نوعية محددة قد لا تنسجم مع هيكل اللجان العاملة أو قد تندرج في نطاق اختصاصات العديد من لجان الدستور، وبذلك أتاحت لعمل الهيئة نهجاً يتسم بقدر أكبر من المرونة والتوجه نحو المهام".

27 - ونوقش تقرير التقييم المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية مرة أخرى في الدورة السادسة والعشرين للهيئة (2003). ويلاحظ من الفقرة 152 من التقرير (ALINORM 03/41) أنه ينبغي الإقرار باحتياجات البلدان النامية في مجال وضع المواصفات، وينبغي تعزيز أنشطة بناء القدرات المناسبة. وقررت الهيئة كذلك أنه ينبغي إعطاء الأولوية لعمليات إدارة المواصفات، مع إيلاء الاعتبار الواجب للاحتياجات الخاصة للبلدان النامية. ولكن لم تتخذ الهيئة أي قرار بشأن التوصية 16 المشار إليها أعلاه نظرا للاختلافات الكبيرة في آراء الأعضاء.

28 - واستعرض التقييم المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لهيئة الدستور الغذائي هيكل لجان الدستور الغذائي وذكر أنه لا بد أن يظل "استخدام أفرقة المهام المخصصة لفترة زمنية محددة عنصرا أساسيا لأي استجابة مرنة إزاء المسائل الملحة، بما في ذلك أفرقة المهام التي قد تكلف بتخفيف عبء العمل عن كاهل لجان الموضوعات المثقلة بالأعمال، أو بوضع مسودة للمواصفات ذات الصلة بموضوعات خاصة. وينبغي مع ذلك أن يراعى إنشاء أفرقة المهام القدرات الشاملة لجميع البلدان الأعضاء للمساهمة في عمل الدستور الغذائي" (الفقرة 9 من الوثيقة ALINORM 03/26/11: Add.1).

29 - ويلاحظ أيضا من النقطة الأولى المذكورة في "معايير إنشاء أجهزة فرعية لهيئة الدستور الغذائي" الواردة في الصفحة 38 من النص الإنكليزي لدليل إجراءات الدستور الغذائي أن 'اختصاصات فريق المهام الحكومي الدولي المخصص المقترح تقتصر على المهمة المباشرة المطروحة ولا يتم تعديل تلك الاختصاصات لاحقا في الأحوال الطبيعية'. وهكذا، تجدر الإشارة إلى أن وظيفة أي فريق حكومي دولي للمهام تقتصر على مهمة محددة تتعلق بوضع المواصفات وقد لا تنطبق على وظيفة تتعلق بتحديد معايير لمجموعة أكبر من العناصر مثل تلك المقترحة في الاقتراح قيد النظر.

#### زاي - الآثار المترتبة في التكاليف

30 - ستتحمل أمانة هيئة الدستور الغذائي بعض النفقات لأداء العمل المتعلق باللجنة المقترحة وقد يلزم رصد اعتمادات في حالة اتخاذ قرار بإنشاء لجنة الدستور الغذائي للتوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها. وقد يلزم عقد نحو 12 دورة ويُقترح عقد دورة كل 18 شهرا للتمكين من الإعداد الكافي. ومن شأن عقد دورة كل 18 شهرا أن يدعم الكفاءة من حيث التكلفة. ووفقا لما ورد في الفقرة 10 أعلاه، فقد أنجزت ست من اللجان السلعية عملها ورُفعت أعمالها إلى أجل غير مسمى، وألغيت أربع لجان أخرى. وتجدر الإشارة إلى أنه من بين اللجان المتعددة التي رُفعت أعمالها بالفعل إلى أجل غير مسمى، رُفعت أعمال لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان في عام 2010. وبالإضافة إلى ذلك، اتخذت لجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظام إصدار الشهادات أيضا قرارا بعقد دورتها المقبلة بعد ما يقرب من 18 شهرا (الفقرة 66 من الوثيقة REP13/FICS). وعلاوة على ذلك، استكمل فريق المهام المعني بتغذية الحيوان عمله. وبالتالي، يمكن لمنظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية استخدام هذه الوفورات لتغطية أية نفقات إضافية متعلقة باللجنة المقترحة.

31 - وأعرب بعض الأعضاء أيضا عن مخاوف إزاء المشاركة بسبب الآثار المترتبة في التكاليف، خاصة أن بعض هؤلاء الأعضاء ليسوا مؤهلين للحصول على دعم تمويلي في إطار الصندوق الاستئماني لهيئة الدستور الغذائي، ولذلك اقترحوا نهجا بديلا من خلال العمل بالإستعانة بالوسائل الإلكترونية. ونظرا لأن هناك عددا من المنتجات التي من المقترح أن تغطيها اللجنة المقترحة، فقد تكون هناك صعوبات عملية في العمل من خلال الوسائل الإلكترونية. ومع ذلك، فوفقا للممارسة الحالية التي تتبعها هيئة الدستور الغذائي، ينبغي أن يستمر وضع مسودات المواصفات عن طريق مجموعات العمل الإلكترونية قبل نظر اللجنة فيها.

32 - وحيث أن من بين اللجان المختلفة التي رُفعت أعمالها إلى أجل غير مسمى، رفعت لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان أعمالها في عام 2010 وقررت أيضا لجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظام إصدار الشهادات عقد دورتها المقبلة بعد 18 شهرا، فهناك فرصة لزيادة توافر الموارد للأعضاء في إطار حساب أمانة الدستور الغذائي للمشاركة في اللجنة المقترحة المعنية بالتوابل.

33 - وتقدم الهند أيضا استضافة هذه اللجنة، وبالتالي ستتحمل الهند النفقات ذات الصلة وفقا للممارسة الحالية للدستور الغذائي. والهند مستعدة أيضا لتطبيق ترتيبات للمشاركة في الاستضافة مع بلدان نامية بعد اكتساب خبرة في استضافة بضع دورات لضمان كفاءة سير ترتيبات الاستضافة المشتركة. ومن شأن هذا أن يدعم تجربة التشارك بين البلدان النامية في الاستضافة، ولا سيما تلك المنتجة للتوابل. وستتيح هذه العملية قدرا أكبر من التوعية بالمواصفات النوعية بين المنتجين، ولا سيما صغار المزارعين والمُجهزين، في البلدان النامية. وتجدر الإشارة إلى أن وضع مواصفات نوعية لهذه المنتجات التي تنتجها أساسا بلدان نامية يشكل اعتبارا هاما يؤخذ في الحسبان في ما يتعلق بإنشاء الهيئة الفرعية المقترحة في إطار هيئة الدستور الغذائي.

#### الآلية المقترحة لأداء العمل

34 - نظرت لجان التنسيق المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية في الاقتراح الداعي إلى إنشاء اللجنة. ورأت عدة وفود أن إنشاء لجنة للدستور الغذائي له ما يبرره. وكان من رأي وفود أخرى أنه يمكن إنشاء فريق مهام محدود المدة. وأعربت بعض الوفود الأخرى عن رأي مفاده أن العمل يمكن أن تضطلع به لجنة قائمة. وتجري مناقشة هذه الاقتراحات في الفقرات الواردة تحت العنوان، "زاي - هل يمكن أداء العمل من خلال لجنة قائمة مثل اللجنة المعنية بالخضر والخضروات الطازجة أم عن طريق فريق مهام محدود المدة".

35 - ومع مراعاة الاعتبارات الواردة في الفقرات أعلاه استجابة لملاحظات الوفود خلال اجتماعات لجان تنسيق الدستور الغذائي المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، تقترح الهند، في حالة قبول الهيئة اقتراح إنشاء لجنة للدستور الغذائي معنية بالتوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها، الآلية التالية لأداء العمل بشأن وضع المواصفات النوعية لهذه المنتجات للنظر فيها:

(أ) تجتمع اللجنة المقترحة في فترات زمنية يفصل بينها ما يقرب من 18 شهرا وفقا لأحكام دليل الإجراءات. ويمكن عقد الدورة الأولى للجنة في أقرب وقت ممكن بعد الانتهاء من الترتيبات الإجرائية اللازمة مع أمانة هيئة الدستور الغذائي. وستحدد المواعيد النهائية بالتشاور مع أمانة هيئة الدستور الغذائي؛

(ب) يقترح عقد دورات اللجنة المقترحة باللغات الإنجليزية والفرنسية والأسبانية؛

(ج) قد ترغب اللجنة المقترحة في وضع معايير تحديد أولويات القيام بالعمل في اللجنة؛

(د) استنادا إلى بنود العمل التي تحدد أولوياتها اللجنة المقترحة، ستتولى مجموعات العمل الإلكترونية القيام أصلا بوضع المواصفات النوعية وفقا للممارسة الحالية التي تتبعها لجان هيئة الدستور الغذائي على النحو المنصوص عليه في دليل إجراءات هيئة الدستور الغذائي وذلك قبل أن تبدأ العمل في الاجتماعات الفعلية؛

(هـ) تتشاور اللجنة المقترحة، وفقا للممارسة الحالية للدستور الغذائي، مع المنظمات الأخرى التي وضعت أو تقوم بوضع مواصفات للتوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها؛

(و) ستكون الهند على استعداد لاستضافة اللجنة المقترحة. وستتبع ترتيبات الاستضافة المشتركة على النحو المقترح في الفقرة 33 أعلاه وحسب الممارسة المتبعة حاليا؛

(ز) يُقترح عقد نحو 12 دورة من المتوخى خلالها أن تستكمل اللجنة عملها، ويمكن للجنة أن تنظر في رفع أعمالها.

#### ترتيب أولويات العمل المقترح

36 - لدى النظر في الاقتراح المتعلق بإنشاء لجنة للدستور الغذائي معنية بالتوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها، كانت هناك ملاحظة عامة تمثلت في أنه ينبغي أن يجري ترتيب أولويات العمل المقترح أن تقوم به اللجنة. ويكتسب هذا المقترح أهمية نظرا لتنوع المنتجات المشمولة بفئة التوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها. وفي حين أن اللجنة يمكن أن تتقدم بالتوصيات بشأن ترتيب أولويات العمل، فإن الهيئة قد ترغب في تقديم بعض التوجيهات في هذه المرحلة. وإذا وافقت الهيئة على إنشاء اللجنة، فقد تود الهيئة أن تنصح بأن تنظر اللجنة المقترحة في ترتيب أولويات عملها استنادا إلى أهميتها في الإنتاج العالمي وحجم التجارة.

37 - وترد مسودة مقترحات مواصفات هيئة الدستور الغذائي للفلل وإكليل الجبل في المقترح الأولي الذي قدمته الهند ( CX/CAC 12/35/19 التي نقحت فيما بعد لتكون CX/CAC 12/35/19-Rev ) مع التغييرات ذات الصلة والجدول الزمنية المنقحة في الملحقين الثاني والثالث، على التوالي.

### نطاق العمل المقترح

38 - لدى النظر في مقترح إنشاء لجنة للدستور الغذائي معنية بالتوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها، سادت ملاحظة عامة تطالب بتحسين تحديد نطاق عمل اللجنة المقترحة. ويتعين معالجة هذا الاقتراح لإضفاء وضوح على المقترح من حيث المجالات المقترحة أن تغطيها اللجنة المقترحة لتجنب أي لبس محتمل.

39 - وتوضح الوثيقة المعنونة "مدونة الممارسات الصحية المتعلقة بالتوابل والنباتات العطرية المجففة" ( CAC/RCP 1995-42 ) أن "مصطلح التوابل، الذي يشمل النباتات العطرية المجففة، يتصل بالمكونات الطبيعية المجففة أو خليط منها، التي تستخدم في الأطعمة لإكساب النكهة والتبيل وإكساب الرائحة. وينطبق المصطلح أيضا على التوابل الكاملة والمكسورة والمطحونة".

40 - والتوابل سلع جافة خالصة وكل منها صنف قائم بذاته. ويتم تسويقها في أشكال مختلفة، على سبيل المثال، هناك التوابل الكاملة، والتوابل المطحونة، والمكسرة/ المسحوقة، والبهارات المجففة، وخالط التوابل/ الخلطات، وزيت التوابل والراتنجات الزيتية. وتلزم هذه المنتجات لكي تستخدم كمكونات لأغراض إضافة التبيل أو النكهة أو الرائحة المطلوبة عند إعداد الطعام وهي متميزة عن المنتجات التي تستخدم كمواد مضافة إلى الأغذية. وهناك عدد من الخصائص المتعلقة بالنوعية التي يتعين توحيدها، رهنا بطبيعة المنتجات. وتشمل هذه الخصائص المعايير الطبيعية مثل الحجم، واللون، والنضج، والنوعية، ووجود قطع مكسورة/ أجزاء، والمحتوى من الرماد، والرطوبة، والمحتوى من الزيت، والأدران والفضلات أو المواد الدخيلة الأخرى.

41 - وليس من المتوخى أن يشمل نطاق عمل اللجنة المقترحة الأصناف التي تستخدم كمواد مضافة إلى الأغذية لأداء وظيفة تكنولوجية أثناء أنشطة التجهيز فيما يتعلق باستقرار المنتج الغذائي النهائي أو لأسباب متعلقة بمدى الصلاحية أو لإضفاء لون على المواد الغذائية.

42 - وفيما يتعلق بوجود الملوثات ومخلفات المبيدات، فيمكن الإشارة في المواصفات إلى موارد مرجعية تشمل مدونات ممارسات الإنتاج الصحي، وأساليب أخذ العينات وتحليلها، وإجراءات التفتيش وإصدار الشهادات، فضلا عن التوسيم، والمواصفات والنصوص ذات الصلة التي وضعتها لجان الدستور الغذائي المعنية بالموضوع.

43 - وسيتمثل لذلك نطاق عمل لجنة الدستور الغذائي المقترحة المعنية بالتوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها في التوحيد القياسي لتصنيفات ومواصفات الأشكال والمعايير الطبيعية التالية (المواصفات النوعية) للتوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها على النحو المبين في الفقرة 14 أعلاه ووضعا في صيغة يمكن أن توافق عليها اللجنة المقترحة:

(ح) الأشكال: توابل كاملة، أو توابل مطحونة، أو توابل مكسرة/ مسحوقة، أو توابل مجففة، أو خلائط التوابل/الخلطات، أو زيوت التوابل والراتنجات الزيتية أو أي شكل آخر ذي صلة؛

(ط) البارامترات الطبيعية (المواصفات النوعية): الحجم، أو اللون، أو الرطوبة، أو المحتوى من الرماد، أو العدد، أو النضج، أو النسبة المئوية للقطع المكسرة أو المكسورة/ الأجزاء، أو المحتوى المتقلب من الزيت، أو الفضلات، أو الإفرازات أو أي مواد دخيلة أخرى.

#### الاختصاصات المقترحة

44 - يلاحظ من دليل إجراءات الدستور الغذائي أنه فيما يتعلق بمعظم لجان هيئة الدستور الغذائي، تعرض الاختصاصات بإيجاز وفي شكل عام. وبالتالي، فالتساقا مع هذه الممارسة، تُقترح الاختصاصات التالية:

(أ) وضع مواصفات على نطاق العالم وحسب المناسب من أجل "التوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها" وفقا لنطاق عمل اللجنة؛

(ب) التشاور مع المنظمة الدولية لتوحيد المقاييس وغيرها من المنظمات ذات الصلة في عملية وضع المواصفات من أجل تجنب الازدواجية؛

#### التوصية

45 - توصي هيئة الدستور الغذائي بالنظر في المقترح المتعلق بإنشاء لجنة للدستور الغذائي معنية بالتوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها، مع أخذ استنتاجات لجان التنسيق المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية في الحسبان، والنظر في هذه الاستنتاجات الواردة بصيغتها الواردة في ورقة المناقشة هذه.

46 - وإذا وافقت الهيئة على إنشاء لجنة الدستور الغذائي المقترحة، يوصى أيضا بأن تبنت في ما يلي:

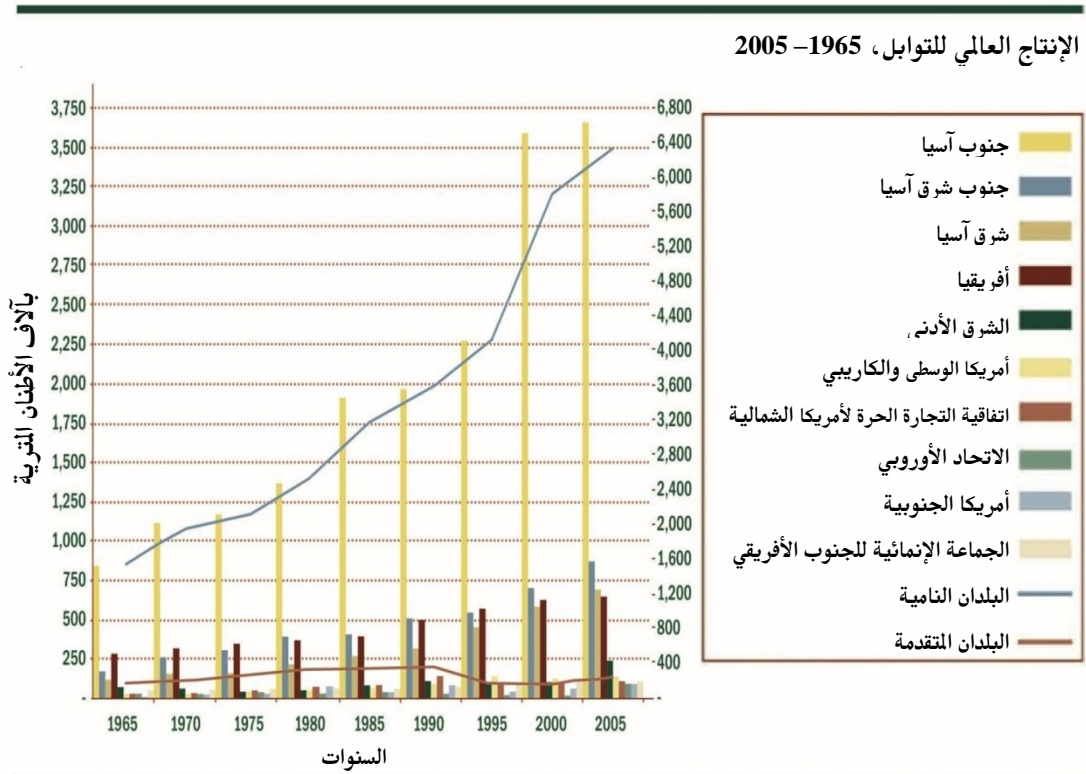
(أ) نطاق العمل المقترح؛

(ب) الاختصاصات،

(ج) النظر في الموافقة على مقترحي العمل اللذين يمكنان اللجنة من الشروع في العمل في دورتها الأولى.



## الملحق الأول:

الإنتاج العالمي للتوابل  
(2005 – 1965)

## الملحق الثاني

اقتراح للقيام بعمل جديد بشأن وضع مواصفات الدستور الغذائي  
للفلل الكامل (الأخضر، والأسود، والأبيض) ومنتجات الفلفل

*اقتراح مقدم من الهند*

مقدمة

ينمو الفلفل في العديد من البلدان في آسيا وأمريكا اللاتينية، ويتم شراؤه في جميع أنحاء العالم لاستخداماته الواسعة. والفلفل نبات عطري لاذع ويحتوي على زيت أساسي (يصل إلى 3.5 في المائة) ونسبة 5 إلى 10 في المائة من حمض الأميدات الحريف مع بيبيرين فضلا عن بيبرازين، piperamine و piperoleines، بينما يحتوي الزيت على سابيينين، وبيبينين، وفيلاندرين، ولينالول والليمونين. والبيبيرين له خصائص مضادة للاختلاج ومضادة للميكروبات، وبالتالي ينطوي على كثير من الخصائص الطبية، وله استخدامات في الأغذية والصناعات غير الغذائية والصيدلانية. والطعم الحريف قوي في الفلفل الأبيض لكن الفلفل الأسود والأخضر لهما رائحة عطرية فواحة أكثر من الأبيض. وحب الفلفل الأخضر له رائحة عشبية قوية. وللبلدان المنتجة والمستوردة للفلفل مواصفات وتصنيفات حددت على مدى فترة من الوقت، ويقتضي التعدد التوصل إلى مواصفات عالمية متسقة للفلفل الأخضر والأسود والأبيض.

**1 - الغرض من تحديد المواصفات ونطاقها**

يشمل نطاق هذه المواصفة الفلفل - *الفلفل الأسود* من الفصيلة الفلفلية. وثمار الفلفل هي الحبوب التي يتم الحصول عليها من سيقان نبات متسلق ذي جذوع خشبية وأوراق بيضاوية على شكل قلب. ويساهم النبات الذي يزرع في إقليمي آسيا وأمريكا اللاتينية بثلاثة أنواع من الفلفل في شكل كامل: الفلفل الأخضر (في شكل محلول ملحي أو مجمد أو مجفف)، والفلفل الأبيض (ثمرة ناضجة تماما بعد إزالة القشرة قبل التجفيف) والفلفل الأسود (الحبوب الناضجة المجففة). وتستخلص من الفلفل الزيوت والراتنجات الزيتية بالإضافة إلى المنتجات ذات القيمة المضافة في شكل مجروش ومسحوق ومطحون.

والهدف هو وضع مواصفة على نطاق العالم على أساس خصائص مثل اللون، وحجم الحبوب، والمكونات النشطة مثل البيبيرين وأي عوامل أخرى يتعين مراعاتها لإيجاد نظام شفاف لتحقيق الاتساق.

## 2 - أهمية المواصفة وسلامة توقيتها

الفلفل سلعة من أقدم السلع المتداولة في جميع أنحاء العالم ويتم تداولها في ظروف من نقص الإمدادات. ويتم إنتاجه في دول مثل البرازيل، وكمبوديا، وجمهورية الصين الشعبية، والإكوادور، والهند، وإندونيسيا، ومدغشقر، وماليزيا، وسريلانكا، وتايلند، وفييت نام في مساحة بلغت 476 514 هكتارا في عام 2010. وكل البلدان المنتجة للفلفل تقريبا هي بلدان نامية ويشارك في زراعته مزارعون صغار وهامشيون، وبالتالي فمن المهم ضمان اتباع ممارسات تجارية عادلة. ونظرا لأن الفلفل سلعة عالمية يستهلكها الملايين من الناس والعشرات من قطاعات الصناعة، فمن المهم خضوع عملية الإنتاج وما بعد الحصاد بما في ذلك عملية التصنيف والتعبئة لمواصفات الجودة والنظافة الصحية. والخصائص الجوهرية للفلفل لها صلة كبيرة بصحة المستهلكين.

ونظرا لأهمية الفلفل فقد آن الأوان للتوصل إلى مواصفة على أساس خصائصه، خاصة مكوناته النشطة وكثافته الظاهرية والحجم المادي وغير ذلك من خلال اتساق المواصفات. وهذا من شأنه أن يحول دون التضارب في المواصفات عندما يتعلق الأمر بالتسويق ليس فقط من البلدان المنتجة ولكن من مراكز إعادة التصدير أيضا. وعملية تحقيق الاتساق ستكون بمثابة معيار مرجعي يتم الاتفاق عليه دوليا من خلال توافق في الآراء بين البلدان المنتجة الرئيسية والبلدان التي تتجر بالفلفل، بالإضافة إلى حماية صحة المستهلكين وتشجيع التجارة العادلة وفقا للاتفاقات الدولية المختلفة.

ويطلق على الفلفل اسم "ملك البهارات" نظرا لاستخدامه في أنحاء العالم أكثر من أي من التوابل الموجودة. وحبوب الفلفل الأسود الجافة هي، من حيث القيمة النقدية، أكثر التوابل تداولاً في العالم، ويعزى إليها ما يقرب من 30 في المائة من جميع واردات التوابل في العالم. ويتوقف إنتاج الفلفل على ظروف الطقس الحار والرطب ومحصول الفلفل يلزمه هذا النوع من الظروف ليزدهر.

ويتزايد الطلب على الفلفل ويمكن للسوق العالمي أن يستوعب أي إضافة أخرى في الإنتاج من أي جزء من العالم. وهذا يصدق على أي شكل من أشكال الفلفل سواء كان كاملا، أو مكسرا، أو مسحوقا، أو مطحونا، أو مجففا، أو محفوظا في محلول ملحي أو في شكل زيت وراتنج زيتي. وبالإضافة إلى استخداماته المطبخية والصناعية، فإن الفلفل له العديد من الخصائص الطبية. ويشير استخدامه في الطهي، وفي استخدامات العلاج بالروائح، وفي إعداد المستحضرات الطبية الحديثة والقديمة إلى ثراء العنصر النشط ببيريدين المهم في الأغذية وصحة الناس.

### 3 – الجوانب الرئيسية التي ينبغي تغطيتها

تستلزم المواصفة جوانب متعلقة بحجم حبوب الفلفل والمعايير المادية الأخرى، والسلامة والتوسيم من أجل توفير خصائص كافية للمنتج ولحماية صحة المستهلك. ولتوفير منتجات آمنة ذات جودة عالية، فإن الهدف الرئيسي من المواصفة هو ما يلي:

- تحديد المتطلبات الدنيا المتعلقة بالفلفل بالإضافة إلى معايير الجودة مثل سلامة الحبة، وخلوها من الآفات والمواد الدخيلة الأخرى وغيرها.
- تحديد فئات تصنيف الفلفل بحسب خواص الحبوب؛ مع مراعاة أشكاله الكاملة، والمسحوقة، والمكسرة، والمطحونة، والمجففة، والموضوعة في محلول ملحي، والمجمدة.
- تحديد قيمة البيبيرين والمحتوى الزيتي الأساسي وغيره من القيم.
- إدراج الأحكام التي يتعين مراعاتها في ما يتصل بتجانس المنتجات المعبأة ونوع مواد التغليف المستخدمة.
- إدراج أحكام للتوسيم ووضع علامات على المنتجات وفقاً للمواصفات العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً.
- تحديد نسب التفاوت المسموح بها في الجودة والحجم في الفلفل المعبأ.
- إدراج أحكام للنظافة مع إشارة إلى المدونة الدولية لقواعد الممارسة فيما يتعلق بالنظافة الصحية والمبادئ العامة لنظافة الأغذية.

### 4 – التقييم على أساس معايير تحديد أولويات العمل

#### المعيار العام

- حماية المستهلكين من الناحية الصحية ومنع ممارسات الغش.
- جودة المنتجات من حيث تلبية احتياجات المستهلكين والمتطلبات الدنيا لسلامة الأغذية.
- التوصل إلى مستويات للتوحيد القياسي على أساس خصائص الأصناف المختلفة لتلبية الاحتياجات الصناعية والاستهلاكية بدقة ومصداقية.
- بلورة مواصفات لأشكال الفلفل سيكون في صالح العديد من البلدان بوجه عام، وعلى وجه الخصوص في حالة البلدان النامية، نظراً لأن البلدان النامية هي المنتجة والمصدرة والمستهلكة الرئيسية للفلفل.

#### المعايير المطبقة على السلع الأساسية

(أ) حجم الإنتاج والاستهلاك في كل بلد من البلدان على حدة وحجم ونمط التجارة بين البلدان:

وصل مجموع الإنتاج في العالم إلى 338 380 طنا متريا في عام 2010، يشكل منها الفلفل الأسود 264 980 طنا متريا، والفلفل الأبيض 73 400 طن متري، ويتم إنتاجه في دول مثل البرازيل وكامبوديا وجمهورية الصين الشعبية وإكوادور والهند وإندونيسيا ومدغشقر وماليزيا وسريلانكا وتايلند وفيتنام. ويشكل المنتجون الرئيسيون جزءا من بلدان اتحاد الفلفل الدولي التي تغطي نحو 85 في المائة من تجارة الفلفل العالمية.

وبينما تقوم البلدان المنتجة للفلفل بتصديره، فإنها تقوم أيضا باستيراد كميات كبيرة منه لإضافة قيمة إليه وإعادة تصديره. وتشير التقديرات إلى أن البلدان المنتجة للفلفل استوردت كمية قدرها 46 309 أطنان مترية من الفلفل خلال عام 2010. وأخذ هذا الاتجاه في الواردات من جانب البلدان المنتجة في الازدياد فقد كانت الواردات 18 421 طنا متريا فقط خلال عام 2001. وقُدّرت صادرات البلدان المنتجة من الفلفل بما يبلغ 265 254 طنا متريا خلال عام 2010 أي أقل من 273 677 طنا متريا في عام 2009 ولكن أعلى بكثير من 201 285 طنا متريا في عام 2001.

ويقدر مجموع الواردات من الفلفل من قبل الدول المستهلكة في جميع أنحاء العالم في جميع القارات تقريبا بنحو 281 282 طنا متريا في عام 2010، وهو أعلى من كميات السنوات السابقة. ويتميز الفلفل على وجه الخصوص بأن العديد من البلدان المستوردة تعيد تصدير كميات كبيرة منه إلى مناطق صديقة وغيرها من الأسواق بعد إضافة قيمة إليه بشكل أو بآخر. ويعيد ما يقرب من مائة بلد تصدير الفلفل، وتقدر أرقام عام 2010 بما يبلغ 75 274 طنا متريا.

وحيث أن الفلفل أقدم السلع المتداولة، فقد خلف أثرا في كل بلد منتج ومستورد. وتوجد الكثير من التعقيدات من حيث تصنيف ومواصفات الفلفل من أصول مختلفة. فكل بلد منتج للفلفل له تصنيفاته ومواصفاته الخاصة المتبعة على مدى فترة من الزمن. وبالتالي تسود مواصفات لا صلة لها ببعضها بالنسبة على سبيل المثال للبرازيل، والهند، وإندونيسيا، وماليزيا، وفيتنام، وغيرها. وتتباين المستويات المنصوص عليها لمحتوى الرطوبة والمواد الدخيلة والبيبيرين وما إلى ذلك في المواصفات المختلفة. وتوجد مواصفات أخرى تنص عليها الجمعية الأمريكية لتجارة التوابل، والجمعية الأوروبية للتوابل، واتحاد الفلفل الدولي.

#### (ب) تنوع التشريعات القطرية وما قد ينجم عن ذلك من معوقات ظاهرة أو محتملة تعترض التجارة الدولية:

استيراد الفلفل يجري من أجل العديد من الاستخدامات. ويجري طحنه وتكسيه وسحقه لاستخلاصه استنادا إلى أهداف محددة. ويتشكل الاتجار بالفلفل بناء على استخدامات العملاء واحتياجاتهم. ومع ذلك فإن الاتجار بالفلفل يستند إلى الشروط المتفق عليها بصورة متبادلة بين البلدان المنتجة والبلدان المستوردة من حيث التصنيف والمواصفات. ومع ذلك فمن الأفضل أن يجري الاتجار بالفلفل ومنتجاته طبقا لمعايير دولية تستند إلى مواصفات الدستور الغذائي. ولذلك، فإن العمل الجديد سيوفر مواصفات محددة معترف بها دوليا من أجل تعزيز التجارة الدولية وتلبية احتياجات المستوردين.

وتشير التوقعات إلى أن الاستهلاك والاتجار باللفل آخذان عموماً في الارتفاع. ويمكن للسوق العالمية أن تستوعب تماماً أي زيادة في الإنتاج وذلك على أساس إمكانيات السوق في أرجاء العالم.

وتناولت منظمات دولية مثل الجمعية الأمريكية لتجارة التوابل والجمعية الأوروبية للتوابل والمنظمة الدولية لتوحيد المقاييس ومواصفات اللفل. وعالجت كثير من الاتفاقيات، منها المؤتمر العالمي للتوابل، مسألة اتساق تصنيفات اللفل ومواصفاته. ونظراً لأن اللفل يتم إنتاجه في البلدان النامية ويجري تداوله عالمياً ليس فقط من جانب المصدرين ولكن أيضاً من خلال إعادة تصديره من جانب المستوردين، فإنه يخضع لتشريعات قطرية مختلفة. وللتغلب على ما قد ينجم عن ذلك من معوقات ظاهرة أو محتملة تعترض التجارة الدولية، فمن الضروري دمج جميع المواصفات المختلفة القائمة في مجموعة وحيدة محسنة شاملة للمواصفات التي تحظى بقبول دولي بشكل عام. وهذا يستدعي وضع مواصفات الدستور الغذائي وفقاً لدليل الإجراءات.

وعلى أي حال فإن هذا النوع من التوابل له أهمية عالمية وله صلة كبيرة بصحة المستهلكين وسلامتهم. ومن خلال استبعاد المجموعات المتباينة (المتضاربة أحياناً) من القواعد واللوائح، ستقل الحواجز التجارية وسيتم اكتساب إطار قانوني شامل للمواصفات الدنيا المقبولة دولياً لللفل.

### (ج) إمكانيات السوق الدولية أو الإقليمية:

يقدر إجمالي واردات اللفل من جانب البلدان المستهلكة في جميع أنحاء العالم بنحو 282 281 طناً مترياً في عام 2010، مع نمو بنسبة تفوق 30 في المائة على مدى عقد من الزمن، وهي آخذة في الازدياد. ويعيد ما يقرب من مائة بلد تصديره، ويقدر الرقم في عام 2010 بما يبلغ 75 274 طناً مترياً.

وسيزداد الطلب على اللفل في الأسواق المختلفة. وإلى جانب الواردات السائبة لاستخدامات البيع بالجملة في القطاعات الغذائية وغير الغذائية، يتم شراء كميات وبيعها في منافذ البيع بالتجزئة للاستخدامات المنزلية بغض النظر عن أساليب الطهي حسب المطابخ المختلفة. وستستخدم الزيوت والراتنجات الزيتية المستخلصة من اللفل في مجموعة واسعة من صناعات تصنيع الأغذية وتجهيزها نظراً لمزاياها في النقل والتخزين وطول مدة صلاحيتها. ويوجد لدى البلدان المنتجة، باستثناء فييت نام، سوق محلية قوية لللفل.

### (د) قابلية السلعة للتوحيد القياسي:

تؤدي خصائص اللفل، منذ زراعته إلى الحصاد، وخصائص الثمرة، وأنواع الأصناف الزراعية، وتكوينها، والجودة والتعبئة والتغليف إلى وجود معايير تكفي للتوحيد القياسي للمنتج. وسيشمل هذا وضع تعريف للحبوب وفقاً لكثافته

الظاهرية والحجم بالنسبة للفلفل في شكله الكامل، ولون الحبوب والمواد الدخيلة بالنسبة للأشكال الأخرى ذات الصلة مثل المسحوق والمجروش والمطحون والمستخلصات (الزيوت والراتنجات الزيتية).

(هـ) تغطية المواصفات العامة القائمة أو المقترحة للقضايا الرئيسية المتعلقة بحماية المستهلكين والتجارة.

لا توجد مواصفة عامة للسلع تغطي الفلفل، وسيعزز العمل الجديد حماية المستهلك ويبسر تجارة الفلفل من خلال وضع مواصفات نوعية متفق عليها دولياً.

(و) عدد السلع التي يتعين وضع مواصفات منفصلة لها سواء كانت هذه السلع خام أو شبه مصنعة أو مصنعة.

ستوضع المواصفة من أجل الفلفل. أما المشتقات من الفلفل مثل الفلفل الأخضر ( في شكل محلول ملحي، أو مجمد أو مجفف)، والفلفل الأبيض (الثمرة الناضجة تماما بعد إزالة القشرة قبل التجفيف)، والفلفل الأسود (الحبوب الناضجة المجففة)، والزيوت والراتنجات الزيتية والمنتجات ذات القيمة المضافة من الفلفل فسيجري بحث كل منها على حدة تحت هذا الإطار.

(ز) العمل المنفذ بالفعل في هذا الميدان من جانب منظمات دولية أخرى.

(1) تصنيفات جمعية الفلفل الدولية للفلفل الكامل المعالج، الأسود والأبيض.

(2) المواصفات التي وضعتها الجمعية الأمريكية للتجارة في التوابل لنظافة التوابل والبذور والأعشاب.

وقد طُرحت ضرورة وضع مواصفة دولية للفلفل للنقاش في المنظمة الدولية لجمعيات تجارة التوابل، وجمعية الفلفل الدولية، والمؤتمر العالمي المعني بالتوابل، والمنظمة العالمية للتوابل.

5 - الأهمية بالنسبة للأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي.

يتفق الاقتراح مع بيان الرؤية الاستراتيجية للخطة الاستراتيجية للفترة 2008-2013، وعلى وجه الخصوص، الأنشطة 1-2، و4-1، و5-1 ويهدف إلى وضع اشتراطات نوعية دنيا مقبولة دولياً للفلفل الصالح للاستهلاك الآدمي. ويسهم أيضاً في ممارسات التجارة العادلة حيث سيكون بمقدور المزارعين تقييم منتجاتهم بالرجوع إلى المعايير النوعية وبالتالي تمكينهم من تحقيق قيم نقدية أعلى.

6 - معلومات عن العلاقة القائمة بين هذا الاقتراح وغيره من وثائق الدستور الغذائي القائمة.

يستهدف هذا الاقتراح وضع مواصفة عالمية جديدة ولا علاقة له بأي نص آخر من نصوص الدستور الغذائي المتوافرة بشأن هذا الصنف، سوى أن هذه المواصفة ستشير إلى المواصفات ذات الصلة والنصوص المتعلقة بها التي وضعتها لجان المواضيع العامة.

#### 7 - تحديد مدى الاحتياج إلى مشورة الخبراء العلمية ومدى توافرها.

ليس من المتوقع وجود حاجة للحصول على مشورة الخبراء العلمية في هذه المرحلة. وسيشار إلى وثائق البحوث المنشورة من قبل الهيئات الدولية أثناء عملية إعداد المواصفة، إذا أُعتبر ذلك ضرورياً.

#### 8 - تحديد مدى الاحتياج إلى مدخلات تقنية في المواصفة من هيئات خارجية ليتسنى التخطيط لذلك.

ستكون المدخلات التقنية من المنظمة الدولية للتوحيد القياسي، واتحاد الفلفل الدولي، والجمعية الأمريكية لتجارة التوابل والجمعية الأوروبية للتوابل وكذلك من الدول المنتجة للفلفل موضع ترحيب نظراً لأنها قامت بالفعل بأعمال ذات صلة بهذا الموضوع. ويمكن أيضاً استخدام معايير المنظمة الدولية للتوحيد القياسي كخطوة في سياق عملية خطوات صياغة مواصفات الدستور الغذائي للفلفل.

#### 9 - الجدول الزمني المقترح

في حالة موافقة الهيئة على إنشاء لجنة الدستور الغذائي المقترحة المعنية بالتوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها، تقترح المواعيد الزمنية التالية:

التاريخ	التقدم والإجراءات
ما بين يوليو/ تموز 2013 و آذار/ مارس 2014	إعداد مشروع القرار واقتراحات العمل الجديد. وسيتم إعداد هذه الاقتراحات من خلال مشاورات إلكترونية مع الأعضاء لبدء عمل اللجنة.
يونيو/ حزيران - يوليو/ تموز 2014	استعراض تقييمي للمقترحات الجديدة تجريه اللجنة التنفيذية للدستور الغذائي؛ موافقة الهيئة على اقتراحات العمل الجديد.
النصف الأول من 2015	تعقد اللجنة دورتها الأولى وتنظر في بنود العمل الجديد عند الخطوة 3؛ تنظر اللجنة أيضاً في تحديد أولويات عملها.
النصف الثاني من 2016	النظر في مشروع المواصفة عند الخطوة 5 مع احتمال التوصية باعتمادها عند الخطوة 8.
هيئة الدستور الغذائي 2017	اعتماد المواصفة عند الخطوة 8.



## الملحق الثالث

اقتراح للقيام بعمل جديد بشأن وضع مواصفات للدستور الغذائيلإكليل الجبل (المجفف ومستخلصاته)اقتراح مقدم من الهند

## مقدمة

نظرا لاستخدامه على نطاق واسع في صناعة المستحضرات الصيدلانية والتجميلية، يعتبر إكليل الجبل (Rosemary) عشبة ذات أهمية كبيرة ويزرع في الغالب في أوروبا وأفريقيا. ويستخدم إكليل الجبل كنبات للزينة في الحدائق وله خصائص مضادة للميكروبات. ويحتوي على مضادات الأكسدة مثل حمض الكرونوسيك وحمض الروسمارينيك، والمركبات الحيوية النشطة الأخرى بما في ذلك الكافور، وحمض البن، وحمض أورسوليك، وحمض بيتولينيك، ومركب الروسماريديفينول والروسمانول. وتبين أن بعضها مفيد في منع أو علاج أمراض السرطان والسكريات الدماغية والزهايمر. وكل هذه الجوانب تجعل هذه العشبة حيوية للغاية بالنسبة لصحة الإنسان.

ويستخلص الزيت من ساق النبات وأوراقه قبل أن يزهر. وتستخدم الأوراق، الطازجة والمجففة على السواء، في مطبخ البحر الأبيض المتوسط التقليدي. وله مذاق مر، قابض، وهو عطري للغاية، ويكمل نكهة مجموعة واسعة من الأطعمة. وعندما يُحرق، تنبعث منه رائحة تشبه رائحة الخردل ورائحة مشابهة لحرق الخشب، يمكن أن تستخدم لإكساب الأطعمة نكهة عند الشواء. ويحتوي إكليل الجبل على نسبة عالية من الحديد والكالسيوم وفيتامين ب6، تبلغ 317 ملليغرام، و6.65 ملغ، و0.336 ملليغرام في كل 100 غرام، على التوالي. واتضح أن مستخلصات إكليل الجبل تحسن مدة الصلاحية والاستقرار الحراري للزيوت الغنية بأحماض أوميغا-3، المعرضة للزئخ. ويتعين أن تؤخذ في الحسبان هذه الخصائص بقدر كبير في ما يتعلق بسلامة الأغذية وحماية المستهلكين.

## 1 - أغراض المواصفة ونطاقها

يشمل نطاق هذه المواصفة إكليل الجبل — *Rosmarinus officinalis* من نوع *Rosmarinus*. وإكليل الجبل شجيرة عطرية دائمة الخضرة لها أوراق تشبه إبر الصنوبر. وزيت إكليل الجبل له العديد من الاستخدامات العامة لأنه يختلط جيدا مع مستخلصات أخرى مثل الريحان، والفلفل الأسود، والقرفة، والسيترونيلا، والمريمية، والكالبتوس، والجيرانيوم، والجريب فروت، والخزامى، والليمون، وتوت كوبيب، والمندرين، والمردقوش، والمالايوكا، والزعتر البري، والنعناع، والحبوب الصغيرة، والصنوبر، والرافنسارا، وشجرة الشاي، والزعتر، وغير ذلك.

وزيت إكليل الجبل، عندما يُقطر من القمم المزهرة، له رائحة واضحة وقوية ومنعشة تشبه رائحة النعناع مع مسحة خشبية ملطفة. والزيت شفاف يميل إلى اللون الأصفر قليلا مع لزوجة سائلة. ويقطع معظم المنتجين في جنوب أفريقيا النبتة ويقطرونها بأكملها. ويتميز هذا الزيت بارتفاع محتواه من الكافور، وسيكون أقل جودة مقارنةً بما أعلاه. والمادة الفعالة في إكليل الجبل لها خصائص صيدلانية. وكل هذه الجوانب تجعل هذه العشبة نبتة حيوية للغاية فيما يتعلق بصحة الإنسان.

والهدف هو وضع مواصفة على نطاق العالم بشأن الخصائص الأساسية. وتنبع ضرورة وجود مواصفة موحدة لإكليل الجبل من كون المحصول يزرع في البلدان النامية في منطقة مجزأة بواسطة مزارعين هامشيين. ولا يملك المزارعون الهامشيون القدرة على التنظيم الجماعي لإدارة العوامل التي تؤثر على إنتاجهم، وبالتالي ستتعرض السلسلة الغذائية بأكملها للخطر من خلال هذه العوامل الخارجية إذا لم يتم تحديد هذه المخاطر أو تخفيفها من قبل لجنة دولية تحت رعاية هيئة الدستور الغذائي.

## 2 - أهمية المواصفة وسلامة توقيتها

مع كثرة الاستخدامات في التغذية البشرية، يتسم إكليل الجبل كنوع من العشب بقدر كبير من الأهمية. ويُزرع هذا المحصول على نطاق تجاري في دول مثل فرنسا وإيطاليا وأسبانيا وتونس. وتُزرع أيضا بعض المناطق في آسيا والولايات المتحدة والمكسيك وجنوب أفريقيا هذا المحصول. ونظرا لأنه محصول صغير جدا، فإن أرقام الإنتاج الموثوقة لهذا المحصول غير متوفرة رسميا. وفي حين أن عشبة مثل إكليل الجبل تشكل جزءا صغيرا في قطاعات مختلفة من صناعات المواد الغذائية والأدوية ومستحضرات التجميل، فإن غيابها يمكن أن يغير هوية المنتج النهائي. ولا يمكن تصنيفها تحت أي فئات أخرى مثل المواد المضافة للأغذية أو الخضروات لأنها لا تؤدي وظيفة معينة؛ وإن كانت توفر رائحة ومذاقا. وعلى الرغم من كونها مجرد جزء من الكل، فإن عشبة إكليل الجبل لها أثر كبير على هوية أي طعام. ويتعين التغلب على العائق المتعلق بعدم توافر إحصاءات حيوية عن الإنتاج والتصدير والاستيراد والقيمة المضافة.

ويصف معيار المنظمة الدولية للتوحيد القياسي (ISO 11164:1995) المتطلبات النوعية المتعلقة بإكليل الجبل المجفف. ولكن يلزم تحقيق الاتساق الكامل في المواصفات نظرا لأن الهيئات المشتريّة تفرض مواصفات متباينة عند الشراء مما يضر مصلحة المزارعين الهامشيين والبلدان النامية. ويعتبر المحتوى الزيتي الأساسي للعشب المجفف عاملا مهما يساهم في تكثيف النكهة. وينبغي أن تتضمن أوراق إكليل الجبل الكاملة نسبة واحد إلى اثنين في المائة كحد أدنى من الزيت المتطاير، و10 في المائة كحد أقصى من المواد الدخيلة، واثنين في المائة كحد أقصى من الساق الخشبية، وسبعة في المائة كحد أقصى من الرماد.

### 3 – الجوانب الرئيسية التي ينبغي تغطيتها

تشمل المواصفة الجوانب المتعلقة بخصائص إكليل الجبل، في شكله المجفف أو مستخلصاته، والبارامترات الطبيعية ووجود مواد دخيلة والمحتوى الزيتي والسلامة والتوسيم من أجل توفير خصائص كافية للمنتج ولحماية صحة المستهلكين. ولتوفير منتجات آمنة ذات جودة عالية، يتمثل الهدف من وضع المواصفة في ما يلي:

- تجميع أرقام الإنتاج والتصدير والاستيراد المتعلقة بإكليل الجبل ومنتجاته للتغلب على العقبة الحالية المتعلقة بالاستعانة بمصادر البيانات للتوحيد القياسي وللاتساق.
- وضع حد أدنى لمتطلبات إكليل الجبل في شكله المجفف أو مستخلصاته بما في ذلك المعايير النوعية مثل المظهر الخارجي، ودرجة تماثل المنتج، وخلوه من الآفات والمواد الدخيلة الأخرى وغيرها.
- تحديد فئات تصنيف إكليل الجبل بحسب خواص العشب؛ مثل العشب المقطوعة والزيت الأساسية، والزيت الثابتة، والمستخلصات وغيرها.
- رصد وتعزيز التشريعات المتعلقة بالصحة النباتية عبر الحدود بحيث لا تنتقل الآفات/ الميكروبات إلى بلدان أخرى وينتقل تلوث النظام الإيكولوجي الحساس لمزارعي التوابل والأعشاب الهامشييين من مكان إلى آخر.
- إدراج الأحكام التي تعتبر متصلة باتساق المنتجات المعبأة ونوع مواد التعبئة المستخدمة.
- إدراج أحكام متعلقة بالتوسيم ووضع العلامات على المنتجات وفقاً للمواصفات العامة لتوسيم الأغذية المعبأة.
- تحديد درجة التفاوت المسموح بها فيما يتعلق بالنوعية والحجم المسموح به بالنسبة لإكليل الجبل المعبأ.
- إدراج أحكام للنظافة الصحية مع الإشارة للمدونة الدولية لقواعد الممارسة الموصى بها فيما يتعلق بالنظافة الصحية والمبادئ العامة لنظافة الأغذية.

### 4 – تقييم على أساس معايير تحديد أولويات العمل

#### 1 – 4 المعيار العام

- حماية المستهلكين من الناحية الصحية ومنع ممارسات الغش.
- جودة المنتجات من حيث تلبية احتياجات المستهلكين والمتطلبات الدنيا لسلامة الأغذية.
- التوصل إلى مستويات للتوحيد القياسي على أساس خصائص أصناف مختلفة من أجل تلبية الاحتياجات الصناعية والاستهلاكية بدقة ومصداقية.
- وضع مواصفة لأشكال إكليل الجبل سيكون لصالح بلدان كثيرة بوجه عام، وبصفة خاصة في حالة البلدان النامية المصدرة، حتى يكون بالإمكان تعزيز كفاءتها.

## 4 - 2 المعايير المطبقة على السلع الأساسية

## (أ) حجم الإنتاج والاستهلاك في كل بلد على حدة وحجم ونمط التجارة بين البلدان:

لا يتوافر مجموع الإنتاج العالمي لإكليل الجبل بشكل رسمي نظرا لأن أرقام التجارة تُجمع مع الأرقام الكلية للأعشاب والتوابل. ولكن الأرقام المتاحة من مركز ترويج الواردات من البلدان النامية الموجود في هولندا تشير إلى أن إكليل الجبل يُزرع في الاتحاد الأوروبي في مساحة تبلغ 158 هكتارا، منها 99 هكتارا يُزرع فيها إكليل الجبل العضوي. وتتصل هذه الأرقام بزراعة إكليل الجبل في بلدان مثل النمسا، وبلجيكا، وبلغاريا، والدانمرك، وفنلندا، وفرنسا، وألمانيا، واليونان، وهنغاريا، وأيسلندا، وإيطاليا، وهولندا، والبرتغال، ورومانيا، وإسبانيا، والسويد، والمملكة المتحدة. وتقع مزيد من المناطق التي يُزرع فيها إكليل الجبل في بلدان مثل تونس، وجنوب أفريقيا، والمكسيك، والمغرب والهند وغيرها، ولا تتوفر بيانات دقيقة بشأنها.

ولا تتوفر أرقام مستقلة لاستهلاك إكليل الجبل نظرا مرة ثانية لأن الأرقام تُجمع مع التوابل والأعشاب. وأوروبا هي أكبر سوق للأعشاب (ألمانيا 19 في المائة، ورومانيا 14 في المائة، وهنغاريا 12 في المائة، والمملكة المتحدة 16 في المائة، تليها أمريكا الشمالية وآسيا، وذلك وفقا لموجز المعلومات التجارية الصادر عن الجماعة الإنمائية للجنوب الأفريقي لعام 2007. وتزايد حجم سوق الاتحاد الأوروبي للأعشاب والتوابل من 265 000 طن في عام 2003 إلى 321 000 طن في عام 2007، وهو ما يمثل نموا سنويا قدره خمسة في المائة)، ويسهم الطلب من جانب صناعة المستحضرات الصيدلانية وصناعة توريد الأغذية والصناعات الغذائية كلها في إنتاج الأعشاب.

ورغم أن إكليل الجبل يعد عشبة مهمة، فإنه لا يصنف كسلعة مميزة. فليست هناك مواصفة ثابتة من هذا القبيل، ما عدا الإشارة الأساسية الصادرة عن المنظمة الدولية لتوحيد المقاييس. وتوجد كثير من التعقيدات فيما يتعلق بتصنيفات وخصائص إكليل الجبل المجفف وزيته والمواصفات يملئها المشتري.

## (ب) تنوع التشريعات القطرية وما قد ينجم عن ذلك من معوقات ظاهرة أو محتملة تعترض التجارة الدولية:

يُستورد إكليل الجبل من أجل استخدامات كثيرة. ويتم تجفيفه وتقطيره في الدول المنتجة. وفي بعض الحالات تتولى استيراد المواد المجففة شركات تجهيز. ويتم تداول الشحنات استنادا إلى استخدامات واحتياجات العملاء. ومع ذلك سيكون من المفضل أن يجري الاتجار بإكليل الجبل المجفف ومستخلصاته بموجب معايير دولية على أساس مواصفات الدستور الغذائي. ولذلك، فإن العمل الجديد سيوفر مواصفات محددة معترف بها دوليا من أجل تعزيز التجارة الدولية وتلبية متطلبات المستوردين.

وتبين التوقعات أن الاستهلاك الكلي لإكليل الجبل والاتجار به سيزداد مع تزايد الاستخدامات. ويمكن للسوق العالمية أن تستوعب تماما أي إضافة أخرى في الإنتاج بسبب استمرار الطلب من قبل الصناعات التحويلية.

وتناولت منظمات دولية، مثل الجمعية الأوروبية للتوابل، والجمعية الأمريكية للتجارة في التوابل، والمنظمة الدولية للتوحيد القياسي، مواصفات إكليل الجبل. وتناولت العديد من الاتفاقيات منها المؤتمر العالمي للتوابل ومنظمة التوابل العالمية مسألة اتساق تصنيفات ومواصفات الأعشاب. وإكليل الجبل عشبة تنتجها البلدان النامية والمتقدمة. ونظرا لأن المنتجات النهائية التي يكون زيت إكليل الجبل عنصرا فعالا فيها تتعلق بمسائل متعلقة بالصحة، فإن أهمية الممارسات الصحية تحتل مركز الصدارة.

ونظرا لعدم وجود مواصفة موحدة عالميا لزيت إكليل الجبل وإكليل الجبل المجفف، والعمل الذي قامت به بالفعل منظمات دولية أخرى كثيرة مثل الاتحاد الأوروبي، فيلزم إدماج هذه الجوانب ضمن هذه النقطة وفقا لدليل الإجراءات. وبالتالي، يُنظر إلى دمج جميع المواصفات المتباينة القائمة في مواصفة واحدة محسنة وشاملة ومقبولة بشكل عام على الصعيد الدولي باعتباره أمرا ضروريا.

ونتيجة لذلك، فمن خلال استبعاد المجموعات المتباينة (المتعارضة أحيانا) من القواعد واللوائح، سيتم تقليل الحواجز التجارية، وسيتم اكتساب إطار قانوني شامل للمواصفات الدنيا المقبولة لإكليل الجبل على الصعيد الدولي.

### (ج) إمكانيات السوق الدولية أو الإقليمية:

لا تتوفر أرقام التجارة العالمية في إكليل الجبل، وتصنف الأحجام ضمن الأرقام الكلية للتجارة بالأعشاب والتوابل ولمصدري النباتات الطبية والعطرية من دول شرق أوروبا مثل ألبانيا وبيلاروس وكرواتيا وقبرص، وما غير ذلك.

وهناك طلب كبير على مستخلصات إكليل الجبل في الأسواق الدولية. وتضاف القيمة المضافة في كثير من الدول المنتجة مثل فرنسا وأسبانيا والهند.

ولا توجد بيانات متاحة تشير إلى مجموع الواردات والصادرات العالمية لزيت إكليل الجبل. والمعلومات المتاحة الوحيدة هي إحصاءات واردات الولايات المتحدة الأمريكية. ووفقا لذلك ترد أدناه واردات الولايات المتحدة السنوية من زيت إكليل الجبل.

الواردات بالطن المتري	واردات الولايات المتحدة من زيت إكليل الجبل/ السنة
89.56	2000
76.58	2001
124.57	2002

98.21	2003
148.72	2004
109.04	2005

المصدر: وزارة التجارة الأمريكية، شعبة المنتجات البستانية والاستوائية، دائرة الزراعة الخارجية / وزارة الزراعة الأمريكية.

ووفقا لما يتضح من واردات الولايات المتحدة الأمريكية من زيت إكليل الجبل أعلاه، تبين أن هناك نموا عاما. وخلال الفترة 2000 - 2005، بلغ متوسط الواردات الأمريكية من زيت إكليل الجبل 107.78 طن متري، بمعدل سنوي للنمو متوسطه 10 في المائة. وعلى افتراض أن الولايات المتحدة الأمريكية تستأثر بثلاث الطلب العالمي من زيت إكليل الجبل، فيقدر مجموع الطلب العالمي بنحو 323 طنا متريا سنويا.

وفيما يلي المنتجات الرئيسية المستمدة من هذه العشبة:

- (1) مستخلصات إكليل الجبل القابلة للذوبان في الزيت: حمض الكرونوسيك بنسبة 5 - 90 في المائة من المسحوق والراتنج الزيتي من إكليل الجبل - حمض الكرونوسيك السائل بنسبة 5 - 25 في المائة. وتستخدم هذه على نطاق واسع في زيت الطعام، وزيت السمك، والأغذية الغنية بالزيت، واللحوم، والأغذية المخبوزة والأطعمة المقلية كمضاد طبيعي للأكسدة ذي تأثير كبير.
- (2) مستخلصات إكليل الجبل القابلة للذوبان في الماء: حمض الروسمارينيك بنسبة 2.5 - 20 في المائة. وتستخدم هذه على نطاق واسع في المشروبات غير الكحولية والأغذية الصحية وأدوات التجميل كمضادات أكسدة طبيعية قابلة للذوبان في الماء.
- (3) زيت إكليل الجبل الأساسي بنسبة 100 في المائة: ويستخدم للعناية بالبشرة والزيوت الأساسية لمكافحة الشيخوخة.
- (4) مسحوق ورق إكليل الجبل.
- (5) إكليل الجبل كعشب طازج

ووفقا لدراسة جديدة أجراها مركز التجارة الدولية عن الأسواق، توجد بعض الاحتمالات في أن تزيد مبيعات مصدري الأعشاب من البلدان النامية إلى أوروبا. ويبلغ مجموع الواردات من الأعشاب المجففة إلى أربعة من أكبر أسواق أوروبا ما يتراوح بين حوالي 12 000 إلى 13 000 طن متري سنويا. وعلى الرغم من أن الموردين التقليديين يحتلون موقعا قويا في هذه التجارة، فإن المصدريين الذين يمكنهم تقديم أعشاب ذات جودة عالية على الدوام تكون لها خصائص تميزها عن تلك التي ينتجها منافسهم من حيث النكهة واللون والمحتوى الزيتي الأساسي، ينبغي أن يكون في إمكانهم الحصول على موطئ قدم ثابت، بل وربما حتى طلب أسعار تفوق المصادر الحالية للإمدادات.

وتقدر الواردات من الأعشاب الجافة في الأسواق الأربعة (فرنسا وألمانيا وهولندا والمملكة المتحدة) بما متوسطه 12 600 طن متري سنويا تقريبا، يذهب 37 في المائة منها إلى فرنسا، و30 في المائة إلى ألمانيا و21 في المائة إلى المملكة المتحدة، و12 في

المائة إلى هولندا. ويتألف أكثر من 77 في المائة من الواردات من الأعشاب الواردة إلى الأسواق الأربعة من ستة أنواع: إكليل الجبل، والمريمية، والزعرير البري (أوريغان)، والمردقوش، والنعناع، والزعرير. ووفقا لتقديرات التجارة يتزايد حجم الطلب العام على الأعشاب في هذه الأسواق بنسبة 1 إلى 2 في المائة سنويا. وتختلف معدلات النمو حسب الأنواع المختلفة. ومن المتوقع أن ترتفع المبيعات بشكل أسرع بكثير في قطاعات المنتجات الغذائية الصناعية ومؤسسات توريد الأطعمة عنها في تجارة التجزئة.

#### (د) قابلية السلعة للتوحيد القياسي:

توفر خصائص إكليل الجبل، منذ زراعته إلى الحصاد وخصائص الثمرة وأنواع الأصناف الزراعية وتكوينها والجودة والتعبئة، معايير كافية للتوحيد القياسي للمنتج. ويشمل هذا تحديد العشبة وفقا لحجمها ولونها والمواد الدخيلة وذلك في شكلها المجفف، ووفقا للون والكثافة في شكل المستخلصات.

#### (هـ) تغطية المواصفات العامة القائمة أو المقترحة للقضايا الرئيسية المتعلقة بحماية المستهلك والتجارة.

ليس هناك تغطية لإكليل الجبل بمواصفات عامة للسلعة. وسيعزز العمل الجديد حماية المستهلك ويبسر التجارة من خلال وضع مواصفات نوعية متفق عليها دوليا.

#### (و) عدد السلع التي يتعين وضع مواصفات منفصلة لها سواء كانت هذه السلع خام أو شبه مصنعة أو مصنعة.

ستتناول المواصفة سلعة واحدة هي إكليل الجبل، ومن المقرر توحيد المواصفة بالنسبة لإكليل الجبل المجفف ومستخلصاته. وتشمل المنتجات التي سينظر فيها ما يلي:

- (1) مستخلصات إكليل الجبل القابلة للذوبان في الزيت: حمض الكرونوسيك بنسبة 5 - 90 في المائة من المسحوق والراتنج الزيتي من إكليل الجبل - حمض الكرونوسيك السائل بنسبة 5 - 25 في المائة.
- (2) مستخلصات إكليل الجبل القابلة للذوبان في الماء: حمض الروسمارينيك بنسبة 2.5 - 20 في المائة.
- (3) زيت إكليل الجبل الأساسي بنسبة 100 في المائة.
- (4) مسحوق ورق إكليل الجبل.
- (5) إكليل الجبل كعشب طازج.

#### (ز) العمل المنفذ بالفعل في هذا الميدان من جانب منظمات دولية أخرى.

- (1) توجيهات المفوضية الأوروبية.

(2) مدونة اللوائح الاتحادية الأمريكية - الفصل 21 من مدونة اللوائح الاتحادية الأمريكية لإدارة الأغذية والأدوية الأمريكية.

وطُرحت ضرورة وضع مواصفة دولية لإكليل الجبل للنقاش في المنظمة الدولية لجمعيات تجارة التوابل، وجمعية الفلفل الدولية، والمؤتمر العالمي المعني بالتوابل، والمنظمة العالمية للتوابل.

#### 5 - الأهمية بالنسبة للأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي.

يتفق الاقتراح مع بيان الرؤية الاستراتيجية للخطة الاستراتيجية 2008-2013، ويهدف إلى وضع اشتراطات نوعية دنيا مقبولة دولياً لإكليل الجبل الصالح للاستهلاك الآدمي. ويسهم أيضاً في ممارسات التجارة العادلة حيث سيكون بمقدور المزارعين تقييم منتجاتهم بالرجوع إلى معايير النوعية وبالتالي تمكينهم من تحقيق قيم نقدية أعلى.

#### 6 - معلومات عن العلاقة القائمة بين هذا الاقتراح وغيره من وثائق الدستور الغذائي القائمة.

يستهدف هذا الاقتراح وضع مواصفة عالمية جديدة ولا علاقة له بأي نص آخر من نصوص الدستور الغذائي المتوفرة بشأن هذا الصنف، سوى أن هذه المواصفة ستشير إلى المواصفات ذات الصلة والنصوص المتعلقة بها التي وضعتها لجان المواضيع العامة.

#### 7 - تحديد مدى الاحتياج إلى مشورة الخبراء العلمية ومدى توافرها.

ليس من المتوقع وجود حاجة للحصول على مشورة الخبراء العلمية في هذه المرحلة. وسيشار إلى وثائق البحوث المنشورة من قبل الهيئات الدولية أثناء عملية إعداد المواصفة، إذا أُعتبر ذلك ضرورياً.

#### 8 - تحديد مدى الاحتياج إلى مدخلات تقنية في المواصفة من هيئات خارجية ليتسنى التخطيط لذلك.

ستكون المدخلات التقنية من المنظمة الدولية للتوحيد القياسي، والاتحاد الأوروبي، والجمعية الأوروبية للتوابل، والمنظمة العالمية للتوابل وكذلك من الدول المنتجة لإكليل الجبل موضع ترحيب نظراً لأنها قامت بأعمال ذات صلة بهذا الموضوع. ويمكن أيضاً استخدام مواصفات المنظمة الدولية للتوحيد القياسي في سياق عملية خطوات صياغة مواصفات الدستور الغذائي لإكليل الجبل.



## 9 - الجدول الزمني المقترح.

في حالة موافقة الهيئة على إنشاء لجنة الدستور المقترحة المعنية بالتوابل والأعشاب العطرية والتركيبات الخاصة بها، تُقترح الخطوط الزمنية التالية :

التاريخ	التقدم والإجراءات
ما بين يوليو/ تموز 2013 وآذار/ مارس 2014	إعداد مشروع القرار واقتراحات العمل الجديد. وسيتم إعداد هذه الاقتراحات من خلال مشاورات إلكترونية مع الأعضاء لبدء عمل اللجنة.
يونيو/ حزيران - يوليو/ تموز 2014 النصف الأول من 2015	استعراض تقييمي للمقترحات الجديدة تجريه اللجنة التنفيذية للدستور الغذائي؛ موافقة الهيئة على اقتراحات العمل الجديد. تعقد اللجنة دورتها الأولى وتنظر في بنود العمل الجديد عند الخطوة 3؛ تنظر اللجنة أيضا في تحديد أولويات عملها.
النصف الثاني من 2016 هيئة الدستور الغذائي 2017	النظر في مشروع المواصفة عند الخطوة 5 مع احتمال التوصية باعتمادها عند الخطوة 8. اعتماد المواصفة عند الخطوة 8.

\*\*\*\*\*