

هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: +39(06)57051 www.codexalimentarius.net Email: Codex@fao.org Facsimile: +39(06)5705 4593

البند 8 من جدول الأعمال

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

هيئة الدستور الغذائي

الدورة الثامنة والعشرون

مقر المنظمة، روما، إيطاليا 4-2005/7/9

قائمة الاقتراحات المتعلقة بوضع مواصفات جديدة والنصوص ذات الصلة والاقتراحات لوقف العمل

1- ترد في الجدول 1 قائمة بالاقتراحات بوضع مواصفات جديدة ونصوص ذات الصلة. ويرجى من الهيئة أن تقر ما إذا كانت ستقوم بالعمل اللازم أم لا في كل حالة من الحالات، وأن تحدد الجهاز الفرعي أو الجهاز الآخر الذي يتعين عليه تأدية العمل. ويرجى من الهيئة النظر في هذه الاقتراحات في ضوء إطارها الاستراتيجي ومعايير وضع أولويات العمل وإنشاء الأجهزة الفرعية

2- ترد في الجدول 2 قائمة بالاقتراحات لوقف العمل. ويرجى من الهيئة أن تقر ما إذا كان يجدر وقف العمل أم لا في كل حالة من الحالات

الجدول 1 : الأعمال الجديدة المقترحة

المرجع	المواصفات والنصوص ذات الصلة	اللجنة المسؤولة
الفقرة 102 من الوثيقة ALINORM 04/27/41 الوثيقة ALINORM 04/27/9. الفقرة 78 من الوثيقة ALINORM 04/27/22	مشروع بالتنسيق مع الهيئة في دورتها السابعة والعشرين قرارها: مشروع التنقيح المقترح للخطوط التوجيهية بشأن إنتاج وتجهيز وتوسيم وتسويق الأغذية المنتجة عضوياً	هيئة الدستور الغذائي / لجنة الدستور الغذائي المعنية بتوسيم الأغذية
الفقرة 114 من الوثيقة ALINORM 05/28/15	مشروع المواصفات المقترحة لمنتجات فول الصويا غير المخمرة ¹	لجنة تنسيق الدستور الغذائي في آسيا
الفقرة 171 والمرفق التاسع من الوثيقة ALINORM 05/28/31	قائمة بالعقاقير البيطرية الأولى بالتقييم أو بإعادة التقييم	لجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية في الأغذية
الفقرة 98 والمرفق الرابع من الوثيقة ALINORM 05/28/30	مشروع المبادئ المقترحة لتطبيق إمكانية التتبع/تتبع المنتجات في سياق نظم تفتيش الأغذية وإصدار الشهادات لها ²	لجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات لها
الفقرة 108 والمرفق الخامس من الوثيقة ALINORM 05/28/30	مشروع المبادئ المقترحة للخطوط التوجيهية لاستمارات الشهادات الرسمية العامة وإعداد وإصدار الشهادات ³	لجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات لها
الفقرة 46 من الوثيقة ALINORM 05/28/17	مشروع التعديل المقترح في مواصفات الدستور الغذائي للزيوت النباتية المسماة ⁴ : زيت عباد الشمس المتوسط حامض الأوليك – الإجراءات المعجلة	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت
الفقرة 64 والمرفق من الوثيقة ALINORM 05/28/17	مشروع التعديل المقترح في مواصفات الدستور الغذائي للزيوت النباتية المسماة ⁵ – الإجراءات المعجلة: زيت فول الصويا المنخفض حامض اللينولينيك؛ زيت فول الصويا المتوسط حامض الأوليك	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت
الفقرة 67 من الوثيقة ALINORM 05/28/17	مشروع التعديل المقترح في مواصفات الدستور الغذائي للزيوت النباتية المسماة ⁶ : تعديل في مجموع الصبغ الجزائري في زيت النخيل غير المبيض – الإجراءات المعجلة	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت

¹ ترد وثيقة المشروع في الملحق الأول بهذه الوثيقة
² ترد وثيقة المشروع في الملحق الثاني بهذه الوثيقة
³ ترد وثيقة المشروع في الملحق الثالث بهذه الوثيقة
⁴ ترد وثيقة المشروع في الملحق الرابع بهذه الوثيقة
⁵ ترد وثيقة المشروع في الملحق الخامس بهذه الوثيقة
⁶ ترد وثيقة المشروع في الملحق السادس بهذه الوثيقة

المرجع	المواصفات والنصوص ذات الصلة	اللجنة المسؤولة
الفقرة 114 من الوثيقة ALINORM 05/28/18	مشروع مدونة الممارسات المقترحة بشأن تجهيز لحوم المحار المروحي الشكل ⁷	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماك والمنتجات السمكية
الفقرة 111 من الوثيقة ALINORM 05/28/33A	مشروع التعديلات المقترحة في النظام الداخلي: فترة شغل الأعضاء واللجنة التنفيذية لمناصبهم	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمبادئ العامة
الفقرة 241 والمرفق الرابع عشر من الوثيقة ALINORM 05/28/24	قائمة المواد الكيميائية ذات الأولوية للتقييم وإعادة التقييم من قبل الاجتماع المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن مخلفات المبيدات	لجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات المبيدات
الفقرة 200 من الوثيقة ALINORM 05/28/24	مشروع التنقيح المقترح لإعداد إجراءات الحد الأقصى لمستوى المخلفات	لجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات المبيدات
الفقرة 94 والمرفق الرابع عشر من الوثيقة ALINORM 05/28/12	مشروع التنقيح المقترح "الأسماء الفئات ونظام التقييم الدولي للمواد المضافة إلى الأغذية - الخطوط التوجيهية -CAC/GL 36-2003" ⁸	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية وملوثات الأغذية
الفقرة 131 والمرفق العشرون من الوثيقة ALINORM 05/28/12	مشروع المرفق المقترح لمدونة الممارسات بشأن الوقاية من الإصابة بالسموم الفطرية في الثمار الجوزية والحد منها للتطرق إلى الإجراءات الإضافية للوقاية من السموم الفطرية في الثمار الجوزية البرازيلية ⁹	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية وملوثات الأغذية
الفقرة 183 والمرفق السابع والعشرون من الوثيقة ALINORM 05/28/12	مشروع مدونة الممارسات المقترحة للحد من الكحول البروبيلية كلورية خلال إنتاج البروتينات النباتية المهدرجة بالحمض والمنتجات التي تحتوي على البروتينات النباتية المهدرجة بالحمض ¹⁰	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية وملوثات الأغذية
الفقرة 96 من الوثيقة ALINORM 05/28/22	مشروع التعريف المقترح للأحماض المتقابلة (تعديل مواصفات الدستور الغذائي العامة لتوسيم الأغذية المعبأة والخطوط التوجيهية للتوسيم الغذائي) - الإجراءات المعجلة ¹¹	لجنة الدستور الغذائي المعنية بتوسيم الأغذية
الفقرة 91-94 والمرفق الثامن من الوثيقة ALINORM 05/28/35	مشروع التنقيح المقترح لمواصفات الدستور الغذائي بشأن الكسافا الحلوة	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية وملوثات الأغذية
	القسم 1 - تعريف المنتج والقسم 3 - الأحكام المتعلقة بتحديد الحجم والتي تشمل التعديلات التابعة لها في الأقسام المتصلة بالمواصفة الناجمة عن مراجعة القسمين 1 و3 كي تشمل أصنافاً أخرى من الكسافا الصالحة للاستهلاك البشري حسب مقتضى الحال ¹² ؛	

⁷ لم تكن وثيقة المشروع قد قدمت بعد حتى 27 مايو/أيار 2005

⁸ ترد وثيقة المشروع في الملحق السابع بهذه الوثيقة

⁹ ترد وثيقة المشروع في الملحق الثامن بهذه الوثيقة

¹⁰ ترد وثيقة المشروع في الملحق التاسع بهذه الوثيقة

¹¹ لا تعد أية وثيقة مشروع من هذا النوع بطلب مباشر من الهيئة لمتابعة العمل على الأحماض المتقابلة في ما يتعلق بمراجعة الخطوط التوجيهية للتوسيم الغذائي (الفقرة 72 في الوثيقة ALINORM 03/41)

¹² ترد وثيقة المشروع في الملحق العاشر بهذه الوثيقة

الجدول 2: الإقتراحات لوقف العمل

المرجع	المواصفات والنصوص ذات الصلة	اللجنة المسؤولة
الفقرة 93 والمرفق السابع من ALINORM 05/28/31	مشروع الحدود القصوى للمخلفات والمشروع المقترح لها (في أنسجة الماشية وحليب البقر)، السيفوروكزيم (في حليب البقر)، السبيرمثرين (في أنسجة الغنم و الألفا سيبرمثرين (في أنسجة الماشية والغنم وحليب البقر)	لجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية في الأغذية
الفقرات 85-87 من الوثيقة ALINORM 05/28/27		لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخض المصنعة
ملاحظة: قررت الدورة الخامسة والخمسون للجنة التنفيذية ¹³ بحث هذه المسألة خلال دورتها المقبلة في نطاق عملية الاستعراض التقييمي. وسوف تقدم توصيات اللجنة التنفيذية التابعة لهيئة الدستور الغذائي في الدورة الثامنة والعشرين لهيئة الدستور الغذائي لاتخاذ القرار النهائي. ويتم توزيع الوثيقة CL 2005/6-EXEC لطلب رأي أعضاء الدستور الغذائي والمراقبين في ما يخص الحاجة إلى وضع مواصفات للدستور الغذائي خاصة بهذا المنتج بهدف تسهيل النقاش حول الموضوع في اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي.		
الفقرة 97 من الوثيقة ALINORM 05/28/33A	مراجعة تعريف "الأغذية" في دليل الإجراءات	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمبادئ العامة
الفقرة 33 من الوثيقة ALINORM 05/28/22	مشروع تعديل الخطوط التوجيهية بشأن إنتاج وتجهيز وتوسيم وتسويق الأغذية المنتجة عضوياً: مشروع الملحق 2 المنقح المقترح: الجدول 4- المواد المسموح باستعمالها: الجدول 4 (عند الخطوة 6)	لجنة الدستور الغذائي بتوسيم الأغذية

¹³ الفقرات 53 إلى 56 من الوثيقة ALINORM 05/28/3

الملحق الأول

وثيقة مشروع:

مشروع المواصفات المقترحة لمنتجات فول الصويا غير المخمرة

أعدته: الصين

1 – الغرض من المواصفات المقترحة ونطاقها

إعداد مواصفات للدستور الغذائي خاصة بالسلع الأساسية لمنتجات فول الصويا غير المخمرة. وهي لا تنطبق على منتجات فول الصويا المخمرة.

ويمكن أن تصنف منتجات فول الصويا غير المخمرة في المواصفات حسب أربعة أنواع: الطوفو، خثارة فول الصويا، أصابع فول الصويا المجففة وحليب فول الصويا. ويشمل كل نوع أنواعا كثيرة من المنتجات بطعم وشكل مختلفين. وتتكون كل هذه المنتجات بشكل أساسي من البروتين النباتي. ولا يدخل التخمر في عملية التجهيز.

2 – الجدوى وحسن التوقيت

في السنوات الأخيرة، زادت منتجات فول الصويا غير المخمرة في التجارة الدولية وتوسعت مجالات هذه التجارة. بحلول هذه السنة، بلغت التجارة الدولية ما يقارب 10000 طن حسب تقديراتنا. ومن الضروري إعداد المواصفات في هذا الوقت المناسب من أجل حماية صحة الإنسان وتعزيز التجارة النزيهة بين الدول إضافة إلى توعية المستهلكين أكثر فأكثر على المنتج الجيد المتوفر بكثرة.

3 – الجوانب الرئيسية في المشروع

سوف تشمل المحتويات الرئيسية التي تغطيها المواصفات التعريف والمكونات وعملية التصنيع وطرقه وأنواع المنتج ومعايير الجودة الأساسية والصحة العامة والأوزان والقياسات والمواد المضافة إلى الأغذية وملوثات الأغذية المسموح باستعمالها والتوسيم وأساليب تحليل المنتجات وأخذ العينات منها.

4 – تقييم مقارن مع معايير تحديد أولويات العمل

يراعي اقتراح هذه المواصفات معايير وضع أولويات العمل. والأسباب هي التالية:

(أ) يبلغ حجم الإنتاج والاستهلاك في الصين أكثر من 400000 طن في السنة. كما يستهلك اليابانيون والكوريون والبلدان الأخرى آلاف الأطنان. ولم يقل حجم التجارة بين الصين واليابان عن 5000 طن في السنة الماضية. وبالإضافة إلى ذلك، زاد حجم التجارة بشكل سريع بنسبة 30٪.

(ب) تختلف تشريعات ومواصفات منتجات فول الصويا غير المخمرة من بلد إلى آخر. إذ تختلف الصحة العامة والمؤشرات الأخرى لنوعية المنتج فهي تشكل عائقا أمام زيادة التجارة وقد تلحق ضرراً بالمستهلكين.

ج) يبلغ نمو السوق في الصين نسبة تزيد عن 20٪. ويزيد استهلاك السكان في المناطق الأكثر تطورا بشكل واضح عن الإستهلاك في المناطق الأقل تطورا. وفي الوقت نفسه ينمو المصدر أي فول الصويا، في بلدان العالم كافة وإمكانية السوق واسعة. وسوف يزيد نمو السوق بشكل سريع بفضل إهتمام الناس أكثر بالبروتين النباتي وينمو الاقتصاد.

5 – الارتباط بالأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي

هناك علاقة وثيقة بين الإقتراح والهدف 6،4 من الأهداف الإستراتيجية للدستور الغذائي.

أ) يزيد دور سلسلة التبريد الغذائي أهمية أكثر فأكثر كما يزيد بسرعة حجم مبيع منتجات فول الصويا غير المخمرة بشكل سريع. ويبين الإقتراح القدرة على "الإستجابة بشكل فعال وسريع للقضايا والإهتمامات والتطورات الجديدة في القطاع الغذائي".

ب) وسوف يلغي الإقتراح تأثير الإختلافات في التجارة الدولية ويقلل من التأثيرات السلبية للأنظمة الفنية على التجارة الدولية مراعاة للإختلافات في مواصفات منتجات فول الصويا غير المخمرة. وينمو فول الصويا في معظم بلدان العالم وفي حال تمت الموافقة على الإقتراح سوف يتم تطبيق مشروع مواصفات الدستور الغذائي في عدة بلدان مع زيادة التجارة.

6 – معلومات عن العلاقة بين الإقتراح وغيره من وثائق الدستور الغذائي الموجودة:

لا يوجد

7 – الإشارة إلى أي اشتراط للحصول على المشورة العلمية من الخبراء وتوافرها

لا يوجد

8 – الإشارة إلى أية حاجة إلى مدخلات فنية في المواصفات من الأجهزة الخارجية كي يتسنى التخطيط لها:

لا يوجد

9 – الخط الزمني المقترح لاستكمال العمل الجديد، بما في ذلك موعد بدء العمل، وموعد الموافقة عليه عند الخطوة 5، والموعد المقترح للموافقة عليه من جانب الهيئة؛ ولا يجوز أن يتعدى الإطار الزمني لوضع المواصفات خمس سنوات. تاريخ البدء: قبل أعضاء إقليم آسيا الإقتراح في الدورة الرابعة عشرة للجنة تنسيق الدستور الغذائي في آسيا (Jujju-Do)، جمهورية كوريا، سبتمبر/أيلول 2004) وسوف يرسل إلى الدورة السادسة والخمسين للجنة التنفيذية من أجل الإستعراض التقييمي. فإذا عرضت خلال هذه الدورة ووافقت عليها الهيئة الثامنة والعشرين كعمل جديد سوف يبدأ العمل مباشرة ويمكن مناقشة مشروع المواصفة المقترح خلال الدورة الخامسة عشرة للجنة تنسيق الدستور الغذائي في آسيا (سبتمبر/أيلول 2006).

الموافقة على الإقتراح عند الخطوة 5: الدورة الثلاثون لهيئة الدستور الغذائي في يوليو/تموز 2007.
وضع الصيغة لمشروع المواصفات: من قبل اللجنة المختصة في 2008

تاريخ الإستكمال: سوف توافق عليه هيئة الدستور الغذائي في 2008 أو 2009 عند الخطوة 8 إذا تم التوصل إلى توافق في الآراء.

الملحق الثاني

وثيقة مشروع

مشروع المبادئ المقترحة لتطبيق إمكانية التتبع/تتبع المنتج ضمن إطار التفتيش على الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات لها.

أعدته: الدورة الثالثة عشرة لهيئة الدستور الغذائي المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات لها، ميلبورن/ أستراليا 6-10 ديسمبر/كانون الأول 2004).

1- الغرض من المواصفات المقترحة ونطاقها¹⁴

سوف يغطي العمل المقترح مبادئ تطبيق إمكانية التتبع/تتبع المنتج المتعلق بالتفتيش الرسمي على الأغذية الرسمي ونظم إصدار الشهادات لها.

2- الجدوى وحسن التوقيت:

يتصل العمل المقترح اتصالاً مباشراً باختصاصات لجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات لها، أي:

(ج) وضع مبادئ وخطوط توجيهية للتفتيش على واردات الأغذية وصادراتها ونظم إصدار الشهادات لها بهدف تنسيق الأساليب والإجراءات التي تحمي صحة المستهلكين وضمان ممارسات تجارية عادلة وتسهيل التجارة الدولية بالمواد الغذائية؛

(د) وضع مبادئ وخطوط توجيهية لتطبيق التدابير التي تضعها السلطات المتخصصة في البلدان المصدرة والمستوردة بهدف ضمان إمتثال المواد الغذائية للشروط حيثما تدعو الحاجة ولاسيما الشروط الصحية القانونية.

اعتمدت الدورة السابعة والعشرون للهيئة تعريف إمكانية التتبع/تتبع المنتج كما اقترحت لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمبادئ العامة وطلبت الهيئة إلى لجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات لها تقديم اقتراح لعمل جديد بشأن المبادئ الخاصة بتطبيق إمكانية التتبع/تتبع المنتجات بوصفه موضوعاً ذا أولوية¹⁵.

¹⁴ يقصد بكلمة "مواصفات" لأغراض هذه الوثيقة أية توصيات تعرضها الهيئة على الحكومات لقبولها

¹⁵ الفقرة 20 من الوثيقة ALINORM 04/27/41.

3- الجوانب الرئيسية في المشروع

المبادئ المتعلقة بإمكانية التتبع/تتبع المنتج ضمن التفتيش على الأغذية ونظم إصدار الشهادات لها ويمكن اعتبار أعمال أخرى من قبل الأجهزة المعنية بوضع المواصفات الدولية.

4- تقييم مقارن مع معايير تحديد أولويات العمل

يمكن أن يساعد العمل المقترح في تنسيق إمكانية التتبع/تتبع المنتج القطري والتقليل من المعوقات المحتملة التي تعترض التجارة الدولية.

يتعلق العمل الجديد المقترح بوجه خاص بمعايير تحديد أولويات العمل الجديد، المعايير (أ) و(ب) و(د) كما وردت في الطبعة الثالثة عشرة لدليل الإجراءات لهيئة الدستور الغذائي؛ .

حماية المستهلك من ناحية الصحة وأساليب الغش؛ .

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

الدولية؛

(ج) العمل في هذا الميدان من قبل منظمات دولية أخرى.

5- معلومات عن العلاقة بين الاقتراح وغيره من وثائق الدستور الغذائي الموجودة

قدمت مجموعة العمل السابقة بقيادة سويسرا تقييماً مفصلاً للعلاقة بين نصوص اللجنة المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات لها ومفهوم إمكانية التتبع/تتبع المنتجات. عرض التحليل على اللجنة المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات لها في دورتها الحادية عشرة، CX/FICS 02/11/7. ويبين هذا التحليل أن نصوص اللجنة الموجودة لا تغطي بشكل مناسب مبادئ إمكانية التتبع/تتبع المنتجات.

وسوف يراعي العمل الجديد الأعمال الأخرى ضمن لجان الدستور الغذائي وفرق المهام الحكومية الدولية المخصصة والذوات أو حلقات العمل الإقليمية المحلية أو المستقبلية المتعلقة بإمكانية التتبع/تتبع المنتجات.

اعتمدت الدورة السابعة والعشرون لهيئة الدستور الغذائي (يوليو/تموز 2004) تعريف إمكانية التتبع/تتبع المنتجات الذي أعدته لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمبادئ العامة. ويجب أن يتسق العمل المقترح مع التعريف المعتمد والاعتبارات ذات الصلة المبينة خلال وضع التعريف.¹⁶

¹⁶ الفقرات 89-95 من الوثيقة ALINORM 04/27/33A .

6- الإشارة إلى أي اشتراط للحصول على المشورة العلمية من الخبراء وتوافرها
لا يوجد

7- الإشارة إلى أي حاجة إلى مدخلات فنية في المواصفات من الأجهزة الخارجية كي يتسنى التخطيط لها
لا يوجد

8- الجدول الزمني المقترح لاستكمال العمل الجديد، (بما في ذلك تاريخ بدء العمل والتاريخ المقترح للموافقة
عليه عند الخطوة 5 والتاريخ المقترح للموافقة عليه من جانب الهيئة؛ ولا يجوز أن يتعدى الإطار الزمني
لوضع المواصفات خمس سنوات).

يجدر أن يبدأ العمل الجديد بعد اجتماع الهيئة لسنة 2005 استجابة لطلب هيئة الدستور الغذائي. ويمكن أن يوزع
مشروع مجموعة من المبادئ التي وضعتها إحدى مجموعات العمل رهنا بالموافقة على العمل الجديد عند الخطوة 3 في
أغسطس/آب 2005.

سوف تقود العمل: أستراليا مع نواب للرئيس من الأرجنتين والنرويج.

الملحق الثالث

وثيقة مشروع

مشروع التنقيح المقترح لخطوط الدستور الغذائي التوجيهية لاستمارات الشهادات الرسمية العامة وإعداد الشهادات وإصدارها (CAC/GL 38-2001)

أعدته: الدورة الثالثة عشرة للجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات لها، ميلبورن/ أستراليا 6-10 ديسمبر/كانون الأول 2004).

1- الغرض من المواصفات المقترحة ونطاقها¹⁷

مراجعة خطوط الدستور الغذائي التوجيهية لاستمارات الشهادات الرسمية العامة وإعداد وإصدار الشهادات الموجودة (CAC/GL 38-2001) لشمول استكمال التوجيه الموجود وتوسيعه و/أو توضيح بعض أقسام الخطوط التوجيهية.

2- جدواها وحسن توقيتها

تسعى الخطوط التوجيهية CAC/GL 38-2001 إلى إعطاء توجيهات للبلدان في ما يخص إصدار شهادات التصدير لحماية صحة المستهلك ولضمان ممارسات عادلة في تجارة الأغذية. إن التوجيهات الموجودة تقيدياً نسبياً ولا تتسم بالمرونة التي تحتاج إليها البلدان لتلبية الإحتياجات المختلفة في البلدان لإصدار شهادات التصدير. وهناك رغبة في مراجعة الخطوط التوجيهية لتقديم مبادئ وتوجيهات مناسبة أكثر.

بالإضافة إلى ذلك، يهدف العمل المقترح إلى مساعدة البلدان على إيجاد حلول لقضايا الشهادات المستجدة والتي تشمل مثلاً:

- مناقلة طلبات شهادات التصدير التي يمكن أن تتجاوز السلطة القضائية لسلطات إصدار الشهادات في بعض البلدان المصدرة؛
- التعاطي مع طلبات شهادات التصدير التي يمكن أن تؤدي إلى الازدواجية أو التكرار؛
- الحاجة إلى اعتماد لغة مشتركة للشهادات وموصى بها لطلبات الشهادات المماثلة بهدف تسهيل النظام وتنسيقه.

¹⁷ يقصد بكلمة "مواصفات" لأغراض هذه الوثيقة أية توصيات تعرضها الهيئة على الحكومات لقبولها.

3- الجوانب الرئيسية في المشروع

1- مراجعة الخطوط التوجيهية لجعلها أكثر ملاءمة ومرونة.

2- مراجعة الخطوط التوجيهية من أجل:

- توضيح توقيت إصدار شهادات التصدير من قبل السلطات المختصة من أجل ضمان سلامة المنتجات والممارسات التجارية العادلة أو التوقيت الأنسب لتقديم الشهادات من قبل الكيانات التجارية ؛
 - تغطية الحالات التي لا ترخص فيها التشريعات المحلية الشهادات المحددة التي تطلبها البلدان المستوردة وإمكانية ضرورة لجوء بعض الدول المستوردة والمصدرة إلى مستوى معين من المرونة لإيجاد حل للصعوبات المتعلقة بهذه المشاكل؛
 - الإشارة إلى الزمن الذي تعتبر فيه الشهادات مكررة؛
 - توضيح الخطوط التوجيهية المتصلة بتطبيق شهادة تصدير على شحن عدة مجموعات من نفس المنتج، شرط إتاحة المعلومات المطلوبة من جانب البلدان المستوردة؛
 - توضيح الخطوط التوجيهية للإشارة إلى أن طلبات المعلومات الخاصة بحقوق الملكية يجدر أن تتصل مباشرة بالحاجة إلى الشهادة الرسمية وفي حال طلب هذه المعلومات استعمال الطرق المناسبة لحمايتها؛
 - إدراك ضرورة وجود شهادات موحدة لتلبية الحاجات المماثلة إلى الشهادات لتجنب سوء الفهم أو الأخطاء؛ إنشاء نماذج محددة للشهادات لأنواع شائعة من الشهادات.
- ويعترف العمل الجديد المقترح لمراجعة الخطوط التوجيهية بأن اللجنة المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات لها أوصت الهيئة باعتماد ملحق بالخطوط التوجيهية الموجودة التي تشمل المبادئ المقترحة لإصدار الشهادات الكترونياً. ولا يجدر أن يؤخر اقتراح العمل الجديد اعتماد هذه المبادئ. وإذا اعتمدت الهيئة المبادئ، فسوف تدرج في مراجعة الخطوط التوجيهية.

4- تقييم مقارن مع معايير تحديد أولويات العمل

يتسق اقتراح العمل الجديد مع المعايير التالية المطبقة على المواضيع العامة:

(أ) حماية المستهلك من ناحية الصحة وأساليب الغش

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

5- الارتباط بالأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي

يتسق اقتراح العمل الجديد مع:

(أ) ترويج قيام أطر تنظيمية سليمة.

وفي هذا الصدد، سوف يقدم هذا الاقتراح توجيهات للحكومات توضح نقاطا عديدة متعلقة بإصدار شهادات التصدير كما وردت في النقطة (3) أعلاه.

6- معلومات عن العلاقة بين الاقتراح وغيره من وثائق الدستور الغذائي الموجودة يتعلق هذا الاقتراح بالتنقيحات في خطوط الدستور الغذائي التوجيهية لاستمارات الشهادات الرسمية العامة وإعداد الشهادات وإصدارها (CAC/GL 38-2001).

7- الإشارة إلى أي اشتراط للحصول على المشورة العلمية من الخبراء وتوافرها لم يحدد أي اشتراط

8- الإشارة إلى أية حاجة إلى مدخلات فنية في المواصفات من الأجهزة الخارجية كي يتسنى التخطيط لها لم تحدد أية إشارة

9- الجدول الزمني المقترح لاستكمال العمل الجديد، (بما في ذلك تاريخ بدء العمل والتاريخ المقترح للموافقة عليه عند الخطوة 5 والتاريخ المقترح للموافقة عليه من جانب الهيئة؛ ولا يجوز أن يتعدى الإطار الزمني لوضع المواصفات خمس سنوات.)

سوف تعرض مراجعة أولية لخطوط الدستور الغذائي التوجيهية لاستمارات الشهادات الرسمية العامة وإعداد وإصدار الشهادات على اللجنة المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات لها في دورتها الرابعة عشرة (2005) لدراستها عند الخطوة 3 إذا وافقت عليها الهيئة في دورتها الثامنة والعشرين. ومن المتوقع إكمال العمل خلال الإطار الزمني الممتد على خمس سنوات. سوف تقود العمل: الولايات المتحدة.

الملحق الرابع

وثيقة مشروع

مشروع التعديل المقترح في مواصفات الدستور الغذائي للزيوت النباتية المسماة:

زيت عبّاد الشمس المتوسط حامض الأوليك

أعدّته: الولايات المتحدة الأمريكية

1- الغاية من التعديل المقترح في المواصفات ونطاقه

تعديل مواصفات الزيوت النباتية المسماة: زيت عبّاد الشمس المتوسط حامض الأوليك من أجل زيادة هوامش بعض العوامل التي تدخل في تركيبته، بما فيها بعض مركّبات الأحماض الدهنية والمواصفات الكيميائية والفيزيائية ومستويات الدسمستيرون والتوكوفيرول.

2- جدواه وحسن توقيته

خلال الدورة الثامنة عشرة للجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت عام 2003، عرضت اللجنة المواصفات المقترحة لزيت عبّاد الشمس المتوسط حامض الأوليك على الهيئة للموافقة عليه عند الخطوة 8/5، وقد أقرته هيئة الدستور الغذائي بالفعل عام 2003 في دورتها السادسة والعشرين. وفي مناقشات الدورة الثامنة عشرة للجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت، اعترفت الولايات المتحدة أنّ بعض هوامش مكونات مختلفة في الجداول 1-4 من المواصفات محدودة على غير عادة. فتعهّدت بالتالي الولايات المتحدة بإجراء المزيد من العمل وقد اضطلعت بالفعل بعمل إضافي وعرضت المزيد من البيانات عن المكونات على الدورة التاسعة عشرة للجنة في شهر فبراير/شباط 2005. ووافقت لجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت في دورتها التاسعة عشرة على اقتراح هذا التعديل كعمل جديد على الهيئة. ويرد موجز عن المعلومات في الملحق الثالث بالوثيقة CX/FO 05/19/5.

3- الجوانب الرئيسية في المشروع

تتضمّن التغييرات المقترحة في القيم الحالية لزيت عبّاد الشمس المتوسط حامض الأوليك في مواصفات الزيوت النباتية المسماة النقاط التالية: تقترح الولايات المتحدة في الجدول 1، على وجه التحديد اعتماد القيم التالية:

الجدول 1 (مركبات الأحماض الدهنية)

0.8-0.4	C14:0
0.12-ND	C16:1
0.1-ND	C18:3
0.4-0.2	C24:0

في الجدول 2 (المواصفات الكيميائية والفيزيائية)

0.914-0.905	الكثافة النسبية ، X= 20°C
-------------	---------------------------

في الجدول 3 (مستويات الدمستستيرون)

9.6-8.2	كامبستيرون
12.5-8.5	ستغماستيرون
65-56	بيتا- سيتوستيرون
5.8-0.8	دلطا-5-أفينستيرون
10.7-7.7	دلطا-7-ستغماستيرون
5.1-4.3	دلطا-7-أفينستيرون
5.8-1.0	غيرها
4825-3763	مجموع مواد الاستيرون (ملغ/كغ)

في الجدول 4 (مستويات التوكوفيرول والتوكوتورينول)

1073-481	ألفا-توكوفيرول
59-19	بيتا-توكوفيرول
24-2.3	غما-توكوفيرول
3.2-ND	دلطا-توكوفيرول
1159-502	المجموع (ملغ/كغ)

4- تقييم مقارن مع معايير تحديد أولويات العمل المعايير المطبقة على السلع الأساسية

- (أ) حماية المستهلك من وجهة نظر الصحة وأساليب الغش.
تضمن الأحكام الواردة في مواصفات الزيوت النباتية المسماة حماية المستهلك من وجهة نظر الصحة وممارسات الغش. والغرض من تصويب القيم الواردة في المواصفات هو إبراز المواصفات الكيميائية لهذا النوع من الزيوت بدقة، بما يساهم في حماية المستهلك من ممارسات الغش.
- (ب) حجم الإنتاج والاستهلاك في البلدان المختلفة وحجم ونمط التجارة بين البلدان.
يتضمن الجدول 5 في الملحق الثالث بالوثيقة CX/FO 05/19/5 تقديراً للمساحة بالهكتارات/الإنتاج/العصر/التصدير بالطن المتري لعباد الشمس المتوسط حامض الأوليك.
- (ج) تنوع التشريعات القطرية وما قد ينجم عن ذلك من معوقات ظاهرة أو محتملة تعترض التجارة الدولية.
أعدت مواصفات الزيوت النباتية المسماة استجابة لتنوع التشريعات القطرية وفي مواجهة المعوقات المحتملة أمام التجارة الدولية.
- (د) إمكانات السوق الدولية أو الإقليمية.
من شأن زيادة هوامش العوامل التي تدخل في التركيبة أن تزيد من فرص تسويق هذا النوع من زيوت عبّاد الشمس المتوسطة حامض الأوليك.
- (هـ) إمكانية إخضاع السلعة للتوحيد القياسي.
يمكن إخضاع العمل الجديد للتوحيد القياسي باعتباره تعديلاً لمواصفات موجودة.
- (و) مدى تغطية المواصفات العامة الراهنة أو المقترحة للقضايا الرئيسية المتعلقة بحماية المستهلك وبالتجارة.
تغطي حالياً أحكام مواصفات الزيوت النباتية المسماة القضايا الرئيسية المتعلقة بحماية المستهلك وبالتجارة.
- (ز) عدد السلع الأساسية التي قد تستلزم وضع مواصفات مستقلة لها، مع بيان ما إذا كانت سلعا خاما أو نصف مجهزة أو مجهزة.
لا علاقة لهذا البند بهذا الاقتراح.

(ح) العمل المنفذ بالفعل في هذا الميدان من جانب منظمات دولية أخرى.
ليست هناك أي مواصفات دولية أخرى لزيت عبّاد الشمس المتوسط حامض الأوليك.

5- الارتباط بالأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي

يرتبط المشروع بالأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي من حيث حماية المستهلكين من خلال تصويب الهوامش كي يحصل المستهلكون على المعلومات التي يحتاجون إليها للاختيار عن وعي ولضمان ممارسات تجارية نزيهة.

6- معلومات عن العلاقة بين الاقتراح وغيره من وثائق الدستور الغذائي الموجودة
يقضي هذا الاقتراح بتعديل إحدى مواصفات الدستور الغذائي الموجودة حالياً.

7- الإشارة إلى أي اشتراط للحصول على المشورة العلمية من الخبراء وتوافرها
لا حاجة إلى مشورة علمية من الخبراء من أجهزة خارجية.

8- الإشارة إلى أية حاجة إلى مدخلات فنية في المواصفات من الأجهزة الخارجية كي يتسنى التخطيط لها.
لا حاجة إلى أية مدخلات فنية في المواصفات من أجهزة خارجية.

9- الجدول الزمني المقترح لاستكمال العمل الجديد، بما في ذلك تاريخ بدء العمل والتاريخ المقترح للموافقة عليه عند الخطوة 5، والتاريخ المقترح للموافقة عليه من جانب الهيئة.

يمكن باستخدام إجراءات الدستور الغذائي المعجلة إجراء التعديلات اعتباراً من منتصف عام 2007.

تاريخ بدء العمل: ستصدر رسالة دورية في أغسطس/آب 2005 بعد موافقة هيئة الدستور الغذائي على المشروع كعمل جديد في يوليو/تموز 2005؛ وستجري مناقشته عند الخطوة 4 في الدورة العشرين للجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت في فبراير/شباط 2007.

تاريخ انتهاء العمل: ستجري الموافقة عليه في الدورة الثلاثين لهيئة الدستور الغذائي في يوليو/تموز 2007

الملحق الخامس

وثيقة مشروع

تعديلات في مواصفات الدستور الغذائي للزيوت النباتية المسماة:

زيت فول الصويا المنخفض حامض اللينولنيك

زيت فول الصويا المتوسط حامض الأوليك

أعدته: الولايات المتحدة الأمريكية

- 1- **الغاية من التعديلات المقترحة في المواصفات ونطاقها**
- الغاية من التعديلات المقترحة في مواصفات الزيوت النباتية المسماة ونطاقها هو التوصل إلى مواصفتين جديدتين لزيت فول الصويا: واحدة لزيت فول الصويا المنخفض حامض اللينولنيك وأخرى لزيت فول الصويا المتوسط حامض الأوليك.
- 2- **جدواها وحسن توقيتها:**
- وافقت لجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت في دورتها التاسعة عشرة في فبراير/شباط 2005 على وضع هذه المواصفات. وفي يناير/كانون الثاني 2006، يبدأ سريان شرط التوسيم للأحماض المتقابلة الذي فرضته إدارة الأغذية والعقاقير. ومع اقتراب موعد التقيّد بشرط توسيم الأغذية هذا، طوّرت صناعة الأغذية نوعين جديدين من زيت فول الصويا هما: زيت فول الصويا المنخفض حامض اللينولنيك وزيت فول الصويا المتوسط حامض الأوليك. ومن شأن تغيير هذه الزيوت أن يخفّض أو يلغي الحاجة إلى الهدرجة التي تؤدي إلى تكوّن متجازئات متقابلة الدهون. ويتناول التعديلات الجديدة المقترحة موضوع صحة المستهلكين من خلال الحد من الحاجة إلى الهدرجة.
- 3- **الجوانب الرئيسية في المشروع:**
- تشمل الجوانب الرئيسية في المشروع القيم المقترحة لزيوت فول الصويا المنخفضة حامض اللينولنيك والمتوسطة حامض الأوليك في مواصفات الزيوت النباتية المسماة مع الإشارة إلى مركّبات الأحماض الدهنية والمواصفات الكيميائية والفيزيائية ومستويات التوكوفيرول والتوكوتورينول كما يظهر في الجداول أدناه:

الجدول 1 : مركبات الأحماض الدهنية		
زيت فول الصويا المتوسط حامض الأوليك	زيت فول الصويا المنخفض حامض اللينولنيك	الحامض الدهني
ND	ND	C6:0
ND	ND	C8:0
ND	ND	C10:0
0.1-ND	0.1-ND	C12:0
0.2-ND	0.2-ND	C14:0
13.5-5.0	13.5-0.8	C16:0
0.2-ND	0.2-ND	C16:1
0.1-ND	0.1-ND	C17:0
0.1-ND	0.1-ND	C17:1
5.4-2.0	5.4-2.0	C18:0
70-45	33-22	C18:1
40-15	60-48	C18:2
4.4-0.5	0.5-4.4	C18:3
0.5-ND	0.5-ND	C20:1
0.1-ND	0.1-ND	C20:2
0.7-ND	0.7-ND	C22:0
0.3-ND	0.3-ND	C22:1
ND	ND	C22:2
0.5-ND	0.5-ND	C24:0
ND	ND	C24:1

الجدول 2 : المواصفات الكيميائية والفيزيائية		
زيت فول الصويا المتوسط حامض الأوليك	زيت فول الصويا المنخفض حامض اللينولنيك	المواصفة
0.919-0.914	0.922-0.919	الكثافة النسبية
1.465-1.462	1.470-1.465	الرقم الإنعكاس
190-184	198-186	قيمة التحويل إلى صابون
120-88	135-112	قيمة اليود
15≥	15≥	المواد غير القابلة للتحويل إلى صابون

الجدول 3 : الدمستلستيرون في الزيوت الخام المنخفضة حامض اللينولنيك والمتوسطة حامض الأوليك من عينات فعلية كنسبة مئوية من مجموع الإستيرول		
زيت فول الصويا المتوسط حامض الأوليك	زيت فول الصويا المنخفض حامض اللينولنيك	الإستيرول
0.4-0.2	0.5-0.2	الكولسترول
0.2-ND	0.24-ND	براسيكسترول
25.2-20.0	20.4-19.6	ستغماستيرول
24.1-22.2	25.7-22.4	كامبستيرول
45.4-44.1	51.8-47.5	بيتا- سيتوستيرول
2.0-1.8	1.6-0.6	دلتا-5-أفينستيرول
1.9-1.3	1.9-0.3	دلتا-7-ستغماستيرول
0.5-0.3	1.1-0.2	دلتا-7-أفينستيرول
3.8-2.2	5.8-2.2	غيرها
2568-1569	2997-1967	المجموع (ملغ/كغ)

الجدول 4: توكوفيرول - مستوى التوكوتورينول والتوكوترينول في زيوت فول الصويا المنخفضة حامض اللينولنيك والمتوسطة الأوليك من عينات فعلية (ملغ/كلغ)		
فيترول/تريينول	زيت فول الصويا المنخفض حامض اللينولنيك	زيت فول الصويا المتوسط حامض الأوليك
ألفاتوكوفيرول	138-84	168-139
بيتا-توكوفيرول	30-ND	30-ND
غما-توكوفيرول	424-356	324-271
دلتا-توكوفيرول	392-262	303-266
ألفا-توكوترينول	45-ND	45-ND
غما-توكوترينول	85-ND	85-ND
دلتا-توكوترينول	ND	ND
المجموع (ملغ/كلغ)	945-740	778-676

4- تقييم مقارن مع معايير تحديد أولويات العمل:

المعايير المطبقة على السلع الأساسية:

(أ) حماية المستهلك من وجهة نظر الصحة وأساليب الغش.

تضمن الأحكام الواردة في مواصفات الزيوت النباتية المسماة حماية المستهلك من وجهة نظر الصحة وممارسات الغش. والغرض من تصويب القيم الواردة في مواصفات زيوت فول الصويا المنخفضة حامض اللينولنيك والمتوسطة حامض الأوليك هو إبراز المواصفات الكيميائية لهذا النوع من الزيوت بدقة، بما يساهم في حماية صحة مستهلكي زيت فول الصويا بوجه عام من خلال الحد من الحاجة إلى الهدرجة.

(ب) حجم الإنتاج والاستهلاك في البلدان المختلفة وحجم ونمط التجارة بين البلدان.

استُحدثت أنواع من فول الصويا المنخفضة حامض اللينولنيك عام 2005. والغرض منها تحديداً هو معالجة جزء من مسألة الدهون المتقابلة من خلال العمل قدر المستطاع على الحد من الحاجة إلى هدرجة زيت فول الصويا حفاظاً على ثبات النكهة. ويتوقع أن تؤمن الأنواع المنخفضة حامض اللينولنيك بين 2 و3 مليار باوند من زيت فول الصويا في الأسواق عامي 2007-2008.

أما أنواع فول الصويا المتوسطة حامض الأوليك فهي حالياً قيد التطوير ومن المقرر إطلاقها في الفترة 2007-2008. ومن المتوقع أن تُستخدم هذه السمة من سمات السوق بالنسبة إلى أنواع السلع الأساسية

وأن تؤمن 4 إلى 5 مليار باوند من زيت فول الصويا بحلول عام 2011. غير أن السوق ستؤدي على الأرجح إلى تسريع تطوير هذا النوع من الزيت المتوسط حامض الأوليك بعد تسويقه.

(ج) تنوع التشريعات القطرية وما قد ينجم عن ذلك من معوقات ظاهرة أو محتملة تعترض التجارة الدولية.

أعدت مواصفات الزيوت النباتية المسماة استجابة لتنوع التشريعات القطرية وفي مواجهة المعوقات المحتملة أمام التجارة الدولية. إن مسألة الدهون المتقابلة لها انعكاسات عالمية على صحة المستهلكين، لا سيما في ضوء قاعدة التوسيم الصادرة عن إدارة الأغذية والعقاقير والتي تسري اعتباراً من كانون الثاني/يناير 2006. وسيؤثر سلباً عدم مراجعة مواصفات زيوت فول الصويا المنخفضة حامض اللينوليك والمتوسطة حامض الأوليك على تجارة زيت فول الصويا نظراً إلى طلب المستهلكين على الزيوت الخالية من الدهون المتقابلة.

(د) إمكانات السوق الدولية أو الإقليمية.

ومن شأن المواصفات المركبة المقترحة لزيوت فول الصويا المنخفضة حامض اللينوليك والمتوسطة حامض الأوليك أن تزيد من قدراتها في السوق بفضل زيادة ثباتها وخفض أو إلغاء الحاجة إلى الهدرجة التي تؤدي إلى تكوّن متجانزات دهنية متقابلة.

(هـ) إمكانية إخضاع السلعة للتوحيد القياسي.

يمكن إخضاع المواصفات المقترحة لزيوت فول الصويا المنخفضة حامض اللينوليك والمتوسطة حامض الأوليك للتوحيد القياسي باعتبارها تعديلات في مواصفات موجودة.

(و) مدى تغطية المعايير العامة الراهنة أو المقترحة للقضايا الرئيسية المتعلقة بحماية المستهلك وبالتجارة.

تغطي حالياً أحكام مواصفات الزيوت النباتية المسماة القضايا الرئيسية المتعلقة بحماية المستهلك وبالتجارة.

(ز) عدد السلع الأساسية التي قد تستلزم وضع معايير مستقلة لها، مع بيان ما إذا كانت سلعا خاما أو نصف مجهزة أو مجهزة.

لا علاقة لهذا البند بهذا الاقتراح.

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

الحقل

ليست هناك أي مواصفات أخرى خاصة بأي من نوعي الزيوت المذكورة.

- 5- الارتباط بالأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي :
تتمثل الأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي بالنسبة إلى مواصفات الزيوت النباتية المسماة بجعل هوامش الزيوت دقيقة ومتاحة للمستهلكين كي يختاروا عن وعي ومن أجل ضمان ممارسات تجارية نزيهة من خلال نشر هذه المعلومات.
- 6- معلومات عن العلاقة بين الاقتراح وغيره من وثائق الدستور الغذائي الموجودة:
يقضي هذا الاقتراح بتعديل إحدى مواصفات الدستور الغذائي الموجودة حالياً.
- 7- الإشارة إلى أي اشتراط للحصول على المشورة العلمية من الخبراء وتوافرها:
لا حاجة إلى مشورة علمية من الخبراء من أجهزة خارجية.
- 8- الإشارة إلى أي حاجة إلى مدخلات فنية في المواصفات من الأجهزة الخارجية كي يتسنى التخطيط لها:
لا حاجة إلى أي مدخلات فنية في المواصفات من أجهزة خارجية.
- 9- الجدول الزمني المقترح لاستكمال العمل الجديد، بما في ذلك تاريخ بدء العمل والتاريخ المقترح للموافقة عليه عند الخطوة 5، والتاريخ المقترح للموافقة عليه من جانب الهيئة:
يمكن باستخدام إجراءات الدستور الغذائي المعجلة إجراء التعديلات اعتباراً من منتصف عام 2007.
- تاريخ بدء العمل: ستصدر رسالة دورية في أغسطس/آب 2005 بعد موافقة هيئة الدستور الغذائي على المشروع كعمل جديد في يوليو/تموز 2005؛ وستجري مناقشته عند الخطوة 4 في الدورة العشرين للجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت في فبراير/شباط 2007
- تاريخ انتهاء العمل: ستجري الموافقة عليه في الدورة الثلاثين لهيئة الدستور الغذائي في يوليو/تموز 2007

الملحق السادس

مشروع وثيقة

مقترح لعمل جديد للجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت
التعديلات المقترحة على مواصفات الزيوت النباتية المسماة

أعدته إندونيسيا

1- الغرض ونطاق المواصفات

مقترح لتعديل المستوى الإجمالي للصبغ الجزائري في زيت النخيل غير المبيض، حسبما يرد في المرفق الخاص بمواصفات الزيوت النباتية المسماة الجزء 2-6.

2- جدواه وحسن توقيته

يرتبط العمل المقترح بشكل مباشر بصلاحيات لجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت لإعداد مواصفات عالمية للدهون والزيوت ذات الأصل النباتي. وقد وافقت لجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت على هذا المقترح في دورتها التاسعة عشرة (الوثيقة Alinorm 05/28/17 الفقرة 67).

3- الجوانب الرئيسية المشمولة

يتعلق التعديل المقترح بأدنى مستوى من إجمالي الصبغ الجزائري في المرفق الخاص بالمواصفات للزيوت النباتية المسماة من 500 – 2 000 ملليغرام في الكيلوغرام، ليصبح 400 – 2 000 ملليغرام في الكيلوغرام.

ويرجع السبب في تعديل المستوى هذه المرة إلى الواقع في تجارة زيت النخيل. ففي سنة 2004، واجه مصدر زيت النخيل، ومعظمهم من إندونيسيا، حواجز تجارية في التصدير إلى بعض البلدان المستوردة التي اشترطت ألا يقل مستوى من الصبغ الجزائري عن 500 ملليغرام/كيلوغرام، بافتراض أن ذلك يستند إلى مواصفات الدستور الغذائي للزيوت النباتية المسماة. وقد نشأت عن هذه اللوائح مشكلات نظرا لأن الكثير من المشاكل بسبب العديد من شحنات زيت النخيل الأصلي لم تستوف هذه المتطلبات. وفي هذا المجال، تبين أن كثير من العينات من معاصر زيت النخيل كانت تحتوي على حوالي 400 ملليغرام/كيلوغرام و 350 ملليغرام/كيلوغرام. ومن ثم أُعتبر أن من الضروري تعديل المواصفات لتعكس حقيقة الأوضاع في جميع البلدان المنتجة لزيت النخيل.

4- تقييم مقابل معايير تحديد أولويات العمل

يمكن للعمل المقترح أن يساعد في تجانس المتطلبات القطرية وتقليص الحواجز المحتملة أمام التجارة الدولية. كما يتسق هذا المقترح مع :

(أ) حماية المستهلك من وجهة النظر الصحية وممارسات الغش

توفر الأحكام المضمنة بالفعل في مواصفات الزيوت النباتية المسماة حماية المستهلك سواء من وجهة النظر الصحية أو من ممارسات الغش. ويهدف تصحيح القيم في المواصفات لمجموع مستوى الصبغ الجزائري في زيت النخيل غير المبيض ليعكس بدقة السمات الكيميائية لهذا الزيت، ومن ثم الإسهام في حماية المستهلكين من ممارسات الغش.

(ب) حجم الإنتاج والاستهلاك في بلد واحد، وحجم ونمط التجارة بين البلدان

أنتجت إندونيسيا، في سنة 2004، ما يقرب من 12 مليون طن من زيت النخيل وقامت بتصدير ما يقرب من 6.5 مليون طن من هذا الإنتاج. ويستورد زيت النخيل عدد كبير من بلدان في آسيا وأوروبا وأمريكا وإفريقيا وأستراليا وقدّر إجمالي الكمية التي تم إستيرادها في سنة 2004 بحوالي 22 مليون طن.

(ج) تنوع التشريعات القطرية وما قد ينجم عن ذلك من معوقات ظاهرة أو محتملة أمام التجارة الدولية

يحتوي زيت النخيل على الصبغ الجزائري الذي يحسب عادة على أساس ثاني (بييتا) الصبغ الجزائري. وأظهر مسح أجري في إندونيسيا في الفترة ما بين سبتمبر/أيلول 2003 ويناير/كانون الثاني 2004 أن إجمالي محتوى الصبغ الجزائري يتراوح بين 350 إلى 750 ملليغرام/كيلوغرام بيتا صبغ جزراني. وينبغي أن يكون إجمالي الصبغ الجزائري كما هو محدد في مرفق مواصفات الزيوت النباتية المسماة لهيئة الدستور الغذائي من 500 إلى 2 000 ملليغرام/كيلوغرام. كما أُشير إلى أن هذا المرفق ليس معدا للاستخدام الحكومي.

وبشكل عام، فإن المواصفات المستخدمة في زيت النخيل المتداول تجاريا لا تتضمن محتوى الصبغ الجزائري. وعادة ما تنص مواصفات زيت النخيل على محتوى الأحماض الدهنية ومحتوى المياه والشوائب فقط.

ولدى العديد من البلدان تعاريف أو لوائح محددة تطبق على هذا المنتج، ولدى كل بلد مصدر لهذا المنتج وكذلك البلدان المستوردة، لوائح قطرية مختلفة بشأن هذا المنتج.

وقد أدخلت بعض البلدان محتوى إجمالي الصبغ الجزائري كمواصفات للترقية بين زيت النخيل الخام ومنتجاته النقية. وكان الحد الأدنى الموضوع هو 500 ملليغرام/كيلوغرام وفقا للمستوى الحالي لمواصفات الدستور الغذائي.

وقد خلق هذا التقييد مشكلة في التجارة بسبب عدم قدرة الكثير من المنتجين على تلبية المتطلبات. وقد يؤدي ذلك إلى وجود حواجز غير جمركية أمام التجارة.

وبغية تلافي هذه المشكلة في التجارة، لا بد أولاً من تعديل مستوى إجمالي الصبغ الجزائري إلى مستوى مقبول من الجميع.

(د) إمكانات الأسواق الدولية أو الإقليمية

ويتاجر في زيت النخيل على الصعيد الدولي منذ أمد بعيد بكميات كبيرة، كما أنه يستخدم على نطاق واسع.

(هـ) إمكانية إخضاع السلعة للتوحيد القياسي

يُمكن إخضاع التعديل المقترح للتوحيد القياسي نظراً لأنه تعديل على المواصفات السارية.

(و) مدى تغطية المواصفات العامة السارية أو المقترحة للقضايا الرئيسية المتعلقة بحماية المستهلك وبالتجارة

تغطي الأحكام في مواصفات الزيوت النباتية المسماة بالفعل الحماية الرئيسية للمستهلك. بيد أن، هناك مشكلة في تجارة زيت النخيل غير المبيض بسبب الأحكام الخاصة بالحد الأدنى الإجمالي للصبغ الجزائري، ويهدف التعديل المقترح إلى معالجة هذه القضية.

(ز) عدد السلع التي قد تستلزم مواصفات منفصلة، مع بيان ما إذا كانت سلعا خاما أو نصف مصنعة أو مصنعة

هذا البند لا صلة له بهذا المقترح.

(ح) العمل الذي قامت به بالفعل منظمات دولية أخرى في هذا المجال.

لا توجد مواصفات دولية أخرى تغطي هذا الجانب من زيت النخيل.

5- الصلة الوثيقة بالأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي

يتسق هذا المقترح مع الهدف 4، أي تعزيز القدرة على الإستجابة بشكل فاعل وسريع للقضايا الجديدة والشواغل والتطورات في قطاع الأغذية. كما سيتصدى لقلق دولي متعاظم متعلق بما يتصور أنه نشوء أو زيادة الأمراض المنقولة بالأغذية.

6- معلومات عن العلاقة بين الاقتراح ووثائق الدستور الغذائي الموجودة الأخرى

لا توجد.

- 7- تحديد أية متطلبات للحصول على المشورة العلمية من الخبراء وتوافرها
لا توجد
- 8- تحديد أي حاجة إلى المدخلات الفنية في المواصفات من الأجهزة الخارجية كي يتسنى التخطيط لها
لا توجد
- 9- الحد الزمني المقترح لاستكمال العمل الجديد، بما في ذلك موعد بدء العمل، والموعد المقترح للموافقة عليه عند الخطوة 5، والموعد المقترح للموافقة عليه من جانب الهيئة.
- يمكن مناقشة التعديل المقترح، إذا وافقت على ذلك الهيئة، في الدورة العشرين للجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت (فبراير/شباط 2007). وإذا تم التوصل إلى إتفاق عام في الرأي، سيعتمد في الخطوة 5 من الإجراءات المعجلة في يوليو/تموز 2007 عند إنعقاد الدورة الثلاثين لهيئة الدستور الغذائي.

الملحق السابع

وثيقة مشروع

مشروع التنقيح المقترح "لأسماء الفئات ونظام الترقيم الدولي للمواد المضافة إلى الأغذية"
(CAC/GL 36-1989, rev. 6. 2001).

أعدته: الدورة السابعة والثلاثون للجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية والملوثات

1- الغرض من المواصفات ونطاقها

وافقت هيئة الدستور الغذائي في مرحلة أولى على أسماء الفئات ونظام الترقيم الدولي للمواد المضافة إلى الأغذية عام 1989، لغرض تقديم نظام رقمي دولي متفق عليه لتحديد المواد المضافة إلى الأغذية في قوائم المكونات كبديل لذكر الاسم المحدد الذي غالباً ما يكون تركيبة كيميائية طويلة ومعقدة.

2- جدواها وحسن توقيتها

أفادت أسماء الفئات ونظام الترقيم الدولي للمواد المضافة إلى الأغذية مفيدة جداً منذ اعتمادها وتم شمل المواد الجديدة المضافة إلى الأغذية مع أرقامها بحسب مقتضى الحال. غير أنه لم يتم استكمال القسم 2، جدول الفئات الوظيفية، التعريفات والوظائف التكنولوجية وهو يفتقر الآن إلى بعض الفئات الوظيفية التي تعتبر إضافتها مهمة لإكمال مواصفات الدستور الغذائي العامة للمواد المضافة إلى الأغذية التي تضعها لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية والملوثات. بالإضافة إلى ذلك، لا يتلاءم عدد من المصطلحات المستعملة لوصف الإستخدامات الوظيفية في التقييمات التي طبعتها لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية مع المصطلحات التي يستعملها نظام الترقيم الدولي، ويتطلب توحيد المصطلحات تعديل نظام الترقيم الدولي.

3- الجوانب الرئيسية في المشروع

سوف تتم مراجعة القسم 2 "جدول الفئات الوظيفية، التعريفات والوظائف التكنولوجية" أو استكمالها. وسوف تحتاج الوظيفة الفنية لكل مواد مضافة إلى الأغذية إلى الاستكمال بعد إضافة الفئات الوظيفية الجديدة إلى الجدول 2 واستعراض قائمة المواد المضافة إلى الأغذية المدرجة من أجل استكمالها.

4- تقييم مقارن مع معايير تحديد أولويات العمل

يتسق هذا الإقتراح مع المعايير التالية لتحديد أولويات العمل:

- (أ) حماية المستهلك من ناحية الصحة وأساليب الغش (وصف سليم لتوسيم الأغذية المعروضة للبيع على المستهلك)
- (ب) تنوع التشريعات القطرية وما قد ينجم عن ذلك من معوقات ظاهرة أو محتملة تعترض التجارة الدولية (ينبغي أن يكون نظام الترقيم الدولي مستكملاً ليكون مهماً بالنسبة إلى التجارة الدولية).

5- الارتباط بالأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي

يتسق هذا الإقتراح مع بيان الرؤية الإستراتيجية للإطار الإستراتيجي 2003-2007.

6- معلومات عن العلاقة بين الإقتراح وغيره من وثائق الدستور الغذائي الموجودة

خلال وضع مواصفات الدستور الغذائي العامة للمواد المضافة إلى الأغذية تبين أن عددا من الفئات الوظيفية لنظام الترقيم الدولي المتعلقة بالمواد المضافة إلى الأغذية المستخدمة دوليا إما ناقصة أو مذكورة بشكل غير ملائم.

7- الإشارة إلى أي اشتراط للحصول على المشورة العلمية من الخبراء وتوافرها

أبلغت لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية بالعمل المقترح وبقرار لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية والملوثات (الفقرة 106 من الوثيقة ALINORM 04/27/12) حيث طلب إلى لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية استخدام أسماء الفئات والفئات الفرعية الوظيفية الخاصة بنظام الترقيم الدولي لوصف الاستخدامات الوظيفية في دراسة المواصفات. وفي حال عدم وجود مصطلح ملائم في قائمة نظام الترقيم الدولي، يجدر طرح المسألة على لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية والملوثات ومن غير المتوقع أن يكون هناك حاجة للمشورة العلمية المتخصصة في هذا العمل الجديد.

8- الإشارة إلى أية حاجة إلى مدخلات فنية في المواصفات من الأجهزة الخارجية

من غير المتوقع أن تكون هناك حاجة للمدخلات الخارجية

9- الجدول الزمني المقترح لاستكمال العمل الجديد، بما في ذلك تاريخ بدء العمل والتاريخ المقترح للموافقة عليه

عند الخطوة 5 والتاريخ المقترح للموافقة عليه من جانب الهيئة

إذا وافقت الهيئة في 2005 على مواصلة اقتراح هذا العمل الجديد، يمكن أن يتم البحث في مشروع التنقيح المقترح لأسماء الفئات ونظام الترقيم الدولي للمواد المضافة إلى الأغذية في الدورة الثامنة والثلاثين للجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية والملوثات لنقلها إلى الخطوة 5 وقد يستدعي الأمر عقد دورة إضافية للجنة لإنهاء المراجعة وتوافق عليها الدورة التالية لهيئة الدستور الغذائي عند الخطوة 8.

الملحق الثامن

وثيقة مشروع

مشروع المرفق المقترح لمشروع مدونة الممارسات للوقاية من الإصابة بالسموم الفطرية في الثمار الجوزية والحد منها للتطرق إلى الإجراءات الإضافية للوقاية من الإصابة بالسموم الفطرية في الثمار الجوزية والحد منها.

أعدته: الدورة السابعة والثلاثون للجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية والملوثات

1- الغرض من المواصفات ونطاقها

يقدم مشروع "مدونة الممارسات للوقاية من الإصابة بالسموم الفطرية في الثمار الجوزية والحد منها" توجيهات موحدة لمراقبة الإصابة بالسموم الفطرية في الثمار الجوزية وإدارتها. وتتطلب الشروط المحددة جدا والمتعلقة بجمع الثمار الجوزية وتجهيزها، سلسلة محددة من الإجراءات الإضافية للوقاية من الإصابة بالسموم الفطرية في الثمار الجوزية والحد منها. ووافقت لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية والملوثات في دورتها السابعة والثلاثين على أنه من المناسب إدراج هذه الإجراءات كمرفق في مشروع "مدونة الممارسات للوقاية من الإصابة بالسموم الفطرية في الثمار الجوزية والحد منها".

2- جدواها وحسن توقيتها

يمكن اتخاذ الإجراءات للوقاية من الإصابة بالسموم الفطرية في الثمار الجوزية والحد منها، فالسموم الفطرية تشكل خطرا على صحة الإنسان. ومن الضروري تخصيص مرفق منفصل عن مشروع "مدونة الممارسات للوقاية من الإصابة بالسموم الفطرية في الثمار الجوزية والحد منها" إذ يسمح بمراعاة الشروط المحددة جدا والمتعلقة بجمع الثمار الجوزية وتجهيزها. ويمكن بالتالي تسجيل تحسن ملحوظ في فعالية المدونة للوقاية من وجود السموم الفطرية في الثمار الجوزية

3- الجوانب الرئيسية في المشروع

سوف يغطي المرفق الإجراءات الإضافية الخاصة بالثمار الجوزية للوقاية من السموم الفطرية في مختلف مراحل سلسلة الإنتاج (جمع الثمار الجوزية ومناولتها وتخزينها ونقلها وتجهيزها وتوزيعها).

4- تقييم مقارن مع معايير تحديد أولويات العمل

يتسق هذا الإقتراح مع المعايير التالية لتحديد أولويات العمل

(أ) حماية المستهلك من وجهة نظر الصحة (من خلال تقليل التعرض الغذائي للمستهلك إلى السموم الفطرية في الثمار الجوزية).

5- الارتباط بالأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي

يتسق هذا الإقتراح مع بيان الرؤية الإستراتيجية للإطار الإستراتيجي للفترة 2003-2007.

6- معلومات عن العلاقة بين الإقتراح وغيره من وثائق الدستور الغذائي الموجودة:

اقترحت لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية والملوثات هذا العمل الجديد في دورتها السابعة والثلاثين كمرفق لمشروع "مدونة الممارسات للوقاية من الإصابة بالسموم الفطرية في الثمار الجوزية والحد منها".

7- الإشارة إلى أي اشتراط للحصول على المشورة العلمية من الخبراء وتوافرها

- توافر المعلومات

* مشروع مدونة الممارسات المقترحة بشأن الوقاية من الإصابة بالسموم الفطرية في الثمار الجوزية والحد منها (المرفق العشرون بالوثيقة ALINORM 04/27/12) والتعليقات التي قدمتها البرازيل وفنزويلا (CX/FAC 05/37/21).

* ورقة المناقشة عن الإصابة بالسموم الفطرية في الثمار الجوزية الوثيقة (CX/FAC 05/37/24) والتعليقات المقدمة (CX/FAC 05/37/24 ADD1 و CRD 17 : تعليقات من البرازيل)

8- الإشارة إلى أية حاجة إلى مدخلات فنية في المواصفات من الأجهزة الخارجية

من غير المتوقع أن يكون هناك حاجة إلى مدخلات خارجية

9- الجدول الزمني المقترح لاستكمال العمل الجديد، بما في ذلك تاريخ بدء العمل والتاريخ المقترح للموافقة عليه عند الخطوة 5 والتاريخ المقترح للموافقة عليه من جانب الهيئة.

إذا وافقت الهيئة في 2005 على مواصلة اقتراح هذا العمل الجديد، يمكن أن يوزع المرفق المقترح كي يبحث فيه عند الخطوة 3 في الدورة الثامنة والثلاثين للجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية والملوثات لنقلها للموافقة عليها عند الخطوة 5/8 من قبل هيئة الدستور الغذائي في دورتها التالية.

الملحق التاسع

وثيقة مشروع

مشروع مدونة الممارسات المقترحة للحد من الكحول البروبيلية الكلورية خلال إنتاج البروتينات النباتية المحللة بالأحماض والمنتجات التي تحتوي على بروتينات نباتية محللة بالأحماض بهدف الحد من درجة تركيز الكحول البروبيلية الكلورية مثل مادة 3-بروبان الأحادي الكلور في البروتينات النباتية المحللة بالأحماض الناشئة والمنتجات التي تحتوي على بروتينات نباتية محللة بالأحماض. وسوف تضع المملكة المتحدة مشروعاً أولياً لمدونة الممارسات بالتشاور مع البلدان الأعضاء الأخرى.

1- الغرض من المواصفات ونطاقها

إعداد مشروع مدونة الممارسات للحد من الكحول البروبيلية الكلورية في إنتاج البروتينات النباتية المحللة بالأحماض والمنتجات التي تحتوي على بروتينات نباتية محللة بالأحماض بهدف الحد من درجة تركيز الكحول البروبيلية الكلورية مثل مادة 3-بروبان الأحادي الكلور في البروتينات النباتية المحللة بالأحماض الناشئة والمنتجات التي تحتوي على بروتينات نباتية محللة بالأحماض. وسوف تضع المملكة المتحدة مشروعاً أولياً لمدونة الممارسات بالتشاور مع البلدان الأعضاء الأخرى.

2- جدواها وحسن توقيتها

تؤثر الظروف التي يمكن مراقبتها خلال إنتاج البروتينات النباتية المحللة بالأحماض مثل الرقم الهيدروجيني والحرارة وعمليات المعادلة على درجة تركيز مادة 3-بروبان الأحادي الكلور والكحول البروبيلية الكلورية في المنتج الأخير. وسوف تقدم مدونة الممارسات وسيلة للحد من درجة تركيز الملوثات الناشئة من خلال العملية وهي الكحول البروبيلية الكلورية التي تشكل خطراً على صحة الإنسان. وسوف يتم ترحيل المعلومات الموجودة في أوراق مناقشة سابقة عن الكحول البروبيلية الكلورية.

3- الجوانب الرئيسية في المشروع

سوف يغطي مشروع مدونة الممارسات المعايير التي يجدر مراقبتها خلال إنتاج البروتينات النباتية المحللة بالأحماض والمنتجات التي تحتوي على بروتينات نباتية محللة بالأحماض والظروف التي يجدر اعتمادها للاستجابة لهذه المعايير. بالإضافة إلى ذلك، سوف تحتوي على المعلومات العلمية الداعمة لإظهار انخفاض مادة 3-بروبان الأحادي الكلور الذي تحقق من خلال اعتماد التوصيات في مدونة الممارسات.

4- تقييم مقارن مع معايير تحديد أولويات العمل

يتسق هذا الاقتراح مع المعايير التالية لتحديد أولويات العمل:

(أ) حماية المستهلك من وجهة نظر الصحة وأساليب الغش. (من خلال تقليل التعرض الغذائي للمستهلك إلى الكحول البروبيلية الكلورية الناتجة من البروتينات النباتية المحللة بالأحماض والمنتجات المتعلقة بها).

5- الارتباط بالأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي

يتسق هذا الإقتراح مع بيان الرؤية الاستراتيجية للإطار الاستراتيجي للفترة 2003-2007.

6- معلومات عن العلاقة بين الإقتراح وغيره من وثائق الدستور الغذائي الموجودة

أوصي بهذا العمل الجديد في ورقة المناقشة عن الكحول البروبيلية الكلورية الوثيقة (CX/FAC 05/37/25)

7- الإشارة إلى أي اشتراط للحصول على المشورة العلمية من الخبراء وتوافرها

توصي لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية والملوثات بطلب بأن تقود لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمعنوية بالمواد المضافة إلى الأغذية تقديرا لمدى التعرض للخطر من المصادر كافة.

8- الإشارة إلى أي حاجة إلى مدخلات فنية في المواصفات من الأجهزة الخارجية كي يتسنى التخطيط لها.

لا يوجد.

9- الخط الزمني المقترح لاستكمال العمل الجديد، بما في ذلك موعد بدء العمل، وموعد الموافقة عليه عند الخطوة

5، والموعد المقترح للموافقة عليه من جانب الهيئة؛ ولا يجوز أن يتعدى الإطار الزمني لوضع المواصفات خمس سنوات.

إذا وافقت الهيئة في 2005 على مواصلة اقتراح هذا العمل الجديد، سيوزع مشروع مدونة الممارسات للبحث فيه عند الخطوة 3 خلال الدورة الثامنة والثلاثين للجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية والملوثات. ومن المقرر نقل المشروع إلى الخطوة 5 في 2007 وقد يستدعي الأمر عقد دورة إضافية للجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية والملوثات لوضع اللمسات الأخيرة على المراجعة لتوافق عليها الدورة التالية لهيئة الدستور الغذائي عند الخطوة 8.

الملحق العاشر

وثيقة مشروع

مشروع التنقيح المقترح لمواصفات الدستور الغذائي بشأن الكسافا الحلوة

القسم الأول – تعريف المنتج والقسم 3 – الأحكام الخاصة بتحديد الحجم في مواصفات الدستور الغذائي بشأن الكسافا الحلوة

أعدته الدورة الثانية عشرة للجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضرة الطازجة

1- الغرض من المواصفات ونطاقها

يهدف هذا الطلب إلى مراجعة تعريف "الكسافا الحلوة" (القسم 1) ومواصفات الحجم (القسم 3).

2- جدواها وحسن توقيتها:

(1) مستوى حمض الهيدروسيانيد الذي يحدد الكسافا الحلوة للإستهلاك المباشر

يستهلك سكان فيجي وتونغا أنواع الكسافا المزروعة في جزرهم منذ سنين عديدة كواحدة من أغذيتهم الأساسية. وتتطلب هذه الأنواع من الكسافا أقل تحضير ممكن عادة إذ تُسلق أو تشوى. وتتراوح مستويات الهيدروسيانيد في هذه الأنواع من الكسافا بين 10 – 220 ملغ/كغ من الكسافا الطازجة (يرجى الرجوع إلى الجدول 1 في الملحق 1). ولم تسجل أي تأثيرات سلبية على الصحة في الجزيرتين من جراء استهلاك هذه الأنواع من الكسافا.

ومع زيادة هجرة سكان فيجي وتونغا إلى نيوزيلندا وأستراليا والولايات المتحدة بوجه خاص زاد تصدير الكسافا المجمدة والخام والمقشرة خلال السنوات الثلاثين الأخيرة جاعلا الكسافا سلعة تصدير رئيسية. وتستكمل الكميات المصدرة الإمدادات الغذائية سكان فيجي وتونغا الذين يعيشون في الخارج وتساهم العائدات بالعملة الأجنبية بشكل كبير في الاقتصاد المحلي للجزيرتين وتولد الدخل لأصحاب المزارع الصغيرة مع أن حجم التصدير وقيمه (الرجوع إلى الجدول 1 في الملحق 2) قد لا يكونان مهمين مقارنة مع الأغذية التي تصدرها البلدان المتقدمة.

اعتمدت مواصفات الدستور الغذائي بشأن الكسافا الحلوة في 2003¹⁸. واعتمدت بعدها المواصفات الغذائية لأستراليا ونيوزيلندا في مايو/أيار 2004 مواصفات جديدة للكسافا وفقا لمواصفات الدستور الغذائي. وصنفت المواصفات الغذائية لأستراليا ونيوزيلندا أنواع الكسافا المختلفة عن الكسافا الحلوة في "الجدول 1"، الفطريات والنباتات المحظرة أو المقيدة". ولا يجدر أن تضاف النباتات في الجدول 1 أو أن تعرض للبيع كأغذية بصورة مقصودة. فإذا طبقت أستراليا ونيوزيلندا مواصفاتها الجديدة قد يتعرض تصدير الكسافا من فيجي وتونغا إلى الخطر.

¹⁸ الفقرة 58 والمرفق الخامس من الوثيقة ALINORM 03/41

ويشار إلى أنه لا يمكن أن تضع لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية مستوى آمناً لمنتجات الغلوكوسيد المولد للسيانيد. غير أن لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر الطازجة قررت إضافة حاشية لتعريف مصطلح "حلوة" في أنواع الكسافا باعتبارها الأنواع التي تحتوي على أقل من 50 ملغ/كغ من حمض الهيدروسيانيد (على أساس وزن الكسافا الطازج)¹⁹ للتمييز بين الأنواع "الحلوة" و"المرّة" ولعلاج الاهتمامات المتعلقة بإمكانية منتجات مفرطة للغلوكوسيد المولد للسيانيد من النوعين كليهما. كما يشار إلى أنه تم اقتراح المستوى فقط للفرقة بين أنواع الكسافا وليس لوضع مستوى أقصى ووافقت لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر الطازجة على أن المستوى غير خاضع للموافقة بحد ذاته²⁰.

وبالتالي، وإن وضع مستوى لا يتعدى 50 ملغ/كغ من سيانيد الهيدروجين للتمييز بين "حلوة" و"مرّة" يشكل حكماً قائماً على التجربة ولا يستند إلى العلم ويجدر بالتالي مراجعته.

(2) تحديد حجم الكسافا

يتراوح طول الكسافا العادي الذي يستعمله سكان فيجي وتونغا للسلق بين 10-20 سم ويمكن أن يكون أطول عندما يستعمل للشوي. ويُستهدف تصدير الكسافا للإستهلاك المباشر من قبل سكان فيجي وتونغا الذين يعيشون في الخارج. وإن الطريقة الأكثر شيوعاً للطبخ في الخارج هو السلق لذا تبلغ المنتجات طولاً ملائماً ليضعها المستهلك مباشرة في القدر. ولا يجدر أن يقل طول الكسافا عن 10 سم بدلاً من 20 سم بها يعكس المنتجات المتبادلة في الأسواق الدولية.

(3) طلب الاستعراض

بما أن الكسافا هي إحدى الأغذية الأساسية وإحدى سلع التصدير الرئيسية لفيجي وتونغا، ولضمان إمكانية تطبيق المواصفات على المستويين المحلي والدولي، تطلب فيجي وتونغا ما يلي:

1أ. إزالة استخدام مستوى حمض الهيدروسيانيد كمعيار للتمييز بين أنواع الكسافا "الحلوة" و"المرّة"؛

و

1ب. واستعراض مواصفات الدستور الغذائي الموجودة من حيث مستوى حمض الهيدروسيانيد لكل أنواع

الكسافا الآمن للاستهلاك البشري؛

و

تعديل الأحكام المتعلقة بحجم الكسافا حيث "لا يقل عن 10 سم" بدلاً من "20 سم".

¹⁹ الفقرة 19 من الوثيقة ALINORM 03/35

²⁰ الفقرة 20 من الوثيقة ALINORM 03/35

3- الجوانب الرئيسية في المشروع

إذا أوصت لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر الطازجة بهذا العمل ووافقت عليه الهيئة ، تشمل الأقسام الواجب استعراضها المواصفات ما يلي :

- القسم 1: تعريف المنتج
- القسم 3: الأحكام المتعلقة بتحديد الحجم

وبالإضافة إلى ذلك، نشأت تعديلات لاحقة في الأقسام ذات الصلة في المواصفات نتيجة مراجعة القسمين 1 و3 من أجل استيعاب أنواع أخرى من الكسافا الملائمة للإستهلاك البشري بحسب مقتضى الحال.

4- تقييم مقارن مع معايير تحديد أولويات العمل:

مع زيادة هجرة سكان فيجي وتونغا إلى الخارج زاد تصدير الكاسافا المجمدة والخام والمقشرة إلى نيوزيلندا وأستراليا والولايات المتحدة خلال السنوات الثلاثين الأخيرة لضمان سهولة توافر غذائهم الرئيسي في بلد الإقامة الجديد وأصبحت الكسافا بالتالي إحدى سلع التصدير ومصدراً للعائدات بالعملات الأجنبية في الجزيرتين.

ونظراً إلى عدم وجود تأثيرات سلبية على الصحة نتيجة استهلاك أنواع الكسافا في فيجي أو تونغا، قد يكون إنتاج وتصدير هذه السلع المعينة عرضة للخطر. ولهذا السبب، يتسق اقتراح مراجعة مواصفات الدستور الغذائي بشأن الكسافا الحلوة مع معايير تحديد أولويات العمل لدليل الإجراءات هيئة الدستور الغذائي ويتسق بوجه خاص مع المعيارين التاليين:

- 1) حجم الإنتاج والاستهلاك في البلدان المختلفة وحجم التجارة ونمطها بين البلدان.
- 2) إمكانات السوق الإقليمية والدولية

5- الارتباط بأهداف الدستور الغذائي الإستراتيجية

تستوفي المراجعة المقترحة المعايير المشار إليها في الهدفين 2 و6 من أهداف الدستور الغذائي الإستراتيجية أي تحديداً:

الهدف 2: ترويج التطبيق الأوسع والمتسق للمبادئ العلمية وتحليل المخاطر بما فيها ترويج جمع البيانات من البلدان النامية ومن المناطق في العالم كافة كي يكون تحليل المخاطر مرتكزا على الظروف والمتطلبات العالمية؛

والهدف 6: ترويج التطبيق الأقصى لمواصفات الدستور الغذائي بشأن الأنظمة المحلية والتجارة الدولية

6- معلومات عن العلاقة بين الإقتراح وغيره من وثائق الدستور الغذائي الموجودة:

يتعلق هذا الإقتراح بمواصفات الدستور الغذائي بشأن الكسافا الحلوة.

7- الإشارة إلى أي اشتراط للحصول على المشورة العلمية من الخبراء وتوافرها

بما أن مستويات حمض الهيدروسيانيد في أنواع الكسافا المستهلكة عادة في فيجي وتونغا لسنوات عديدة تتجاوز المستوى المحدد في مواصفات الدستور الغذائي بشأن الكسافا الحلوة وبما أنه لم يتم تسجيل أي تأثيرات سلبية لهذه المستويات في الجزيرتين في ما يخص استهلاكها، تُطلب المشورة العلمية في الأمور التالية:

- 1) تأكيد محتويات الهيدروجين في أنواع الكسافا التي تنمو في فيجي وتونغا في شكلها الخام والمطبوخ.
- 2) قرائن وبائية تدل على أن مستويات حمض الهيدروسيانيد التي تتجاوز بكثرة مواصفات الدستور الغذائي الموجودة لا تسبب مشاكل صحية.
- 3) تقييم سميّ إذا اقتضى الأمر ذلك.

8- الإشارة إلى أية حاجة إلى مدخلات فنية في المواصفات من الأجهزة الخارجية كي يتسنى التخطيط لها

المساعدة التقنية من قبل لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية ومنظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة لدعم المشورة العلمية في القسم 7 أعلاه حسب مقتضى الحال.

9- الخط الزمني المقترح لاستكمال العمل الجديد، بما في ذلك موعد بدء العمل، وموعد الموافقة عليه عند الخطوة

5، والموعد المقترح للموافقة عليه من جانب الهيئة

2006	تاريخ البدء:
2008	موعد الموافقة عند الخطوة 5:
2010	الموعد المقترح للموافقة من جانب الهيئة:

الملحق الأول

الجدول 1 محتويات حمض الهيدروسيانيد في أنواع الكسافا القابلة للإستهلاك في تونغا وفيجي

النوع	تونغا ¹	فيجي ²
	محتوى حمض الهيدروسيانيد (ملغ/كلغ)	محتوى حمض الهيدروسيانيد (ملغ/كلغ)
Tano'a (Hahake)	211	-
Tano'a (Hihifo)	153	-
Lepa (Hihifo)	164	-
Silika (Hahake)	110	-
Silika (Hihifo)	159	-
Mataki'eua (Hahake)	91	-
Mataki'eua (Hihifo)	128	-
Engeenga nonou (Hahake)	81	-
Engeenga nonou (Hihifo)	111	-
Engeenga loloa (Hahake)	126	-
Fisi (Sokobaru – Hihifo)	150	-
Kasaleka	-	62
Aikavitu	-	42
Manioke	-	19
Yabia Damu	-	101
Yabia Valu	-	93
Sokobale	-	36
Vulatolu	-	70
Coci	-	55
Merelesita 2	-	90
Merelesita	-	14
Vula tolu 2	-	21
Noumea	-	107
Navolau	-	107
Beqa	-	121
New Guinea	-	80

(¹) وثيقة قاعة المؤتمر 4، الدورة الثامنة للجنة تنسيق الدستور الغذائي في أمريكا الشمالية وجنوب غرب المحيط الهادي (لجنة التنسيق في أمريكا الشمالية وجنوب غرب المحيط الهادي المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية).

(²) وثيقة قاعة المؤتمر 3، الدورة الثامنة للجنة التنسيق للدستور الغذائي في أمريكا الشمالية وجنوب غرب المحيط الهادي.

الملحق الثاني

الجدول 2: تصدير الكسافا 1999-2003 من تونغا¹ وفيجي²

السنة	تونغا: الكمية ³ (طن متري)	تونغا: القيمة (مليون دولار أمريكي)	فيجي: الكمية ⁴ (طن متري)	فيجي: القيمة (مليون دولار أمريكي)
1999	965	0.20	817	0.61
2000	533	0.11	754	0.49
2001	305	0.06	937	1.89
2002	459	0.11	1,120	1.18
2003	639	0.19	1,623	1.39

(1) المصدر: تقارير التجارة الخارجية في تونغا

(2) وثيقة قاعة المؤتمر 3، الدورة الثامنة للجنة التنسيق للدستور الغذائي في أمريكا الشمالية وجنوب غرب المحيط الهادي.

(3) - 70٪ إلى نيوزيلندا؛ 26٪ إلى الولايات المتحدة؛ 4٪ إلى أستراليا كمعدل للخمس سنوات لتصدير الكسافا في تونغا الذي

يعادل حوالي 1,36٪ من مجموع التصديرات (الأغذية والمنتجات الأخرى).

(4) 38٪ إلى نيوزيلندا؛ 3٪ إلى الولايات المتحدة؛ 59٪ إلى أستراليا كمعدل للخمس سنوات لتصدير الكسافا في فيجي.