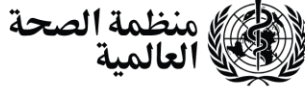
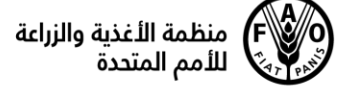


هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة
العالمية



منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة

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

CX/CAC 16/39/7 Add.1

البند 6 من جدول الأعمال

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية هيئة الدستور الغذائي

الدورة التاسعة والثلاثون

المقر الرئيسي لمنظمة الأغذية والزراعة، روما، إيطاليا، 27 يونيو/حزيران - 1
يوليو/تموز 2016

اقتراحات لصياغة مواصفات جديدة ونصوص ذات صلة¹

ترد في ما يلي قائمة باقتراحات وضع مواصفات جديدة ونصوص ذات صلة، بما في ذلك مرجع وثيقة المشروع في التقرير ذي الصلة. ترد وثائق المشاريع التي لم تدرج في التقرير والتي أعدت في صيغتها النهائية بعد انتهاء دورة اللجنة المعنية، مرفقة بهذه الوثيقة كملحق. ويرجى من الهيئة أن تقرّر ما إذا كانت ستضطلع بعمل جديد أم لا في كل حالة من الحالات، مع أخذ الاستعراض التقييمي الذي أجرته اللجنة التنفيذية في الحسبان، وأن تحدد الجهاز الفرعي أو أي جهاز آخر يجدر به تأدية العمل. ويرجى من الهيئة بحث هذه الاقتراحات في ضوء خطتها الاستراتيجية للفترة 2014-2019 ومعايير تحديد أولويات العمل وإنشاء أجهزة فرعية.

المرجع ووثيقة المشروع	النص	جهاز الدستور الغذائي
الوثيقة REP 16/FL، الفقرة 54، المرفق الثالث	توجيهات بشأن توسيم عبوات الأغذية غير المستخدمة في تجارة التجزئة	لجنة الدستور الغذائي المعنية بتوسيم الأغذية
الوثيقة REP 15/CCEXEC الفقرة 30، أنظر الملحق 1 بهذه الوثيقة	المواصفة الإقليمية للحوم المجففة	لجنة التنسيق للدستور الغذائي في أفريقيا

¹ تجمع هذه الوثيقة اقتراحات لعمل جديد قدمتها اجتماعات هيئة الدستور الغذائي التي عقدت في أبريل/نيسان ومايو/أيار 2016.

الملحق 1

وثيقة المشروع المنقحة بشأن اللحوم المجففة للمواصفة الإقليمية للدستور الغذائي في أفريقيا

(قدمتها بوتسوانا ومنسق لجنة التنسيق الإقليمية في أفريقيا)

معلومات أساسية

تعرف اللحوم بشدة قابليتها للتلف ومن هنا أهمية حفظها. وتتمثل الطريقة المفضلة لحفظ اللحوم في العالم المتقدم في التبريد. إلا أن تكلفة تركيب البنية التحتية والتجهيزات الخاصة بالتبريد وصيانتها مرتفعة في أفريقيا، الأمر الذي يولد الحاجة إلى طرق بديلة لحفظ اللحوم، من قبيل التجفيف. إن الطرق المستخدمة لإعداد اللحوم المجففة كثيرة، إلا الطريقة الرئيسية لحفظ اللحوم في أفريقيا هي التجفيف الشمسي بما فيه تعريض اللحم الهبر للشمس أو استخدام مزيج من التملح يعقبه التجفيف الهوائي، كما في تحضير قديد اللحم المعروف بالبيلتونغ في جنوب أفريقيا. ويتم إعداد منتج اللحم المجفف مثل الكيليشي في نيجيريا عبر التجفيف الجزئي لرقائق رفيعة من لحم البقر عالي الجودة تحت أشعة الشمس ومن ثم نفعها في مزيج سائل من المكونات المختلفة قبل تعريضها لفترة ثانية من التجفيف الشمسي. وتتعزز خصائص جودة اللحم المجفف لدى تخزينه لفترات طويلة عبر إضافة المواد الحافظة إليه.

يختلف إعداد منتجات اللحوم المجففة في أفريقيا من منطقة إلى أخرى. وإليك في ما يلي بعض الأمثلة عن منتجات اللحوم المجففة في أفريقيا:

- (أ) **البيلتونغ** عبارة عن مجموعة متنوعة من اللحوم المجففة والمقعدة من جنوب أفريقيا في الأصل. تستخدم أنواع مختلفة من اللحوم لإنتاج البيلتونغ وتتراوح بين لحوم البقر والطراند وبين شرائح لحم النعام من المزارع التجارية. وهي تصنع من شرائح اللحم النيئ المقطع على شكل شرائط والتمبل والملح.
- (ب) **الكيليشي** هو نوع من أنواع البيلتونغ. وهو من المأكولات الفاخرة في هاوسا لاند في نيجيريا ويصنع من لحم البقر والضأن والماعز بعد انتزاع العظام منه. ويعدّ من خلال التجفيف الجزئي لرقائق رفيعة من اللحم الفاخر تحت أشعة الشمس التي تنقع من ثم في خليط سائل من المكونات المختلفة قبل تعريضها لجولة ثانية من التجفيف الشمسي.
- (ج) **الأودكا** منتج من اللحم المجفف شمسياً مصنوع من اللحم البقري الهبر وهو بالغ الأهمية بالنسبة إلى الرعاة في الصومال. وبمواجهة التكرار الدائم لموجات الجفاف في القرن الأفريقي أصبح الأودكا مهماً بما أنه غالباً ما يعد من لحوم الحيوانات التي ضربها الجفاف.
- (د) **الكوانتا** ينتج في إثيوبيا وغيرها من بلدان شرق أفريقيا، بواسطة لحم البقر الهبر المقطع إلى شرائط طويلة تعلق في المطبخ لكي تجف. قبيل التجفيف تطلّى على شرائط الكوانتا صلصة تحتوي مزيجاً من الملح والتوابل.
- (هـ) **الخليع** هو لحم محفوظ يصنع بشكل رئيسي في المغرب. وهو يتألف من لحم هبر ودهون من أي حيوان كان باستثناء الخنزير. إنه عبارة عن لحم مطبوخ مجفف ومعد على الطريقة التقليدية، يصنع عبر نزع العظم وإزالة الزوائد والتمليح/النقع والتجفيف والقلي. إنه شكل من أشكال اللحم المطبوخ المغطى بمزيج من الدهون أو الزيوت والمعبأ في مستوعب مانع للهواء.
- (و) **النبيرينيري** منتج مجفف شمسياً وتمبل و/أو مقعد مصنوع من لحم الجمال والمواشي والماعز والخراف، يحفظ في الزيت على شكل قطع صغيرة. ينتج الرعاة النبيرينيري

بشكل رئيسي في كينيا والصومال. وهو مصنوع من اللحم الهبر المقطع إلى شرائط والمجفف شمسياً لبضع ساعات بحسب حالة الطقس. ومن ثم يقطع إلى قطع صغيرة ويقلى بالسمن وبدهن الجمل وبالزيت النباتي وبالدهن الحيواني فيحفظ النيير بينيري في الدهن داخل عبوة ذات درجة غذائية ويمكن أن يدوم حتى سنتين.

(ز) **السيغوابا** نوع من اللحوم المقددة المجففة شمسياً وهو إجمالاً من الأبقار أو الطرائد ويؤكل في كافة أنحاء بوتسوانا كمقبل ويتمتع بإمكانات كبيرة من حيث تصدير.

2- الغاية من المواصفة ونطاقها

1-2 الغاية من المواصفة

إن الهدف من بند العمل الجديد هذا هو وضع مواصفة إقليمية للجنة تنسيق الدستور الغذائي في أفريقيا بشأن منتجات اللحوم المجففة من أجل حماية صحة المستهلكين وتشجيع التجارة الإقليمية العادلة للحوم المجففة.

2-2 نطاق المواصفة

يغطي نطاق المواصفة المقترحة منتجات اللحوم المجففة من المواشي والجمال والأغنام والماعز والطرائد المدججة الخالية من الدهون السطحية والعظام والغضروف وأوتار العضلات في مستوعب ذي درجة غذائية من أجل الاستهلاك المباشر أو للمزيد من التجهيز.

3- أهميتها وتوقيتها

على الرغم من التقدم الذي أحرز مؤخراً على صعيد تكنولوجيا التبريد والتعبئة، فإن الطرق التقليدية لحفظ اللحوم مثل التملح والتجفيف لا تزال تؤدي دوراً هاماً في هيكل تسويق اللحوم لدى العديد من البلدان الأفريقية. يتم تحضير منتجات اللحوم المجففة والاتجار بها تحت أسماء مختلفة كما بينا أعلاه، الأمر الذي يبرر وضع مواصفة إقليمية.

دلت المسوحات التي تناولت منتجات اللحوم المجففة التجارية على أن طريقة التجفيف الشمسي بحد ذاتها تواجه تحديات خاصة بها مثل التعرض للتلوث من مصادر كالجو والحشرات والهواء والأوساخ والمطر والقوارض والطيور ما يؤدي إلى وجود ممرضات مثل البكتيريا المعوية والعنقوديات والسلمونيلات والفطور السكري الممرض والعفن. كما أن فساد دهون الأنسجة الضمنية هو من التحديات الأخرى.

أما النواقص على صعيد الجودة مثل التغيرات في اللون والنكهات الرديئة والمواد الملوثة الخارجية كالأوساخ والرمل والتلوث الجرثومي للطبقات السطحية، فممكنة الحدوث. ويمكن للتلوث الجرثومي القوي أن يؤثر في اللحم بعد إعادة ترطيبه حين تتوفر الرطوبة الكافية لتجدد نمو البكتيريا ما يؤدي إلى فساد المنتج وربما حتى إلى التسمم الغذائي. كما أن التخزين ودرجة الحموضة والنشاط المائي والتعبئة تمثل تحديات هي الأخرى.

للبلدان المتقدمة لوائح تخص إنتاج منتجات اللحوم المجففة. وهناك شروط أساسية صارمة لضمان الإنتاج الآمن والسلام لمنتجات اللحوم المجففة. ففي الولايات المتحدة على سبيل المثال، تعتبر

وزارة الزراعة مسؤولة عن الإشراف على العملية. وفي الوقت الراهن تحظر بلدان كثيرة في الاتحاد الأوروبي استيراد منتجات اللحوم بما فيها اللحوم المجففة.

فإن غياب اللوائح ومواصفات الدستور الغذائي الإقليمية في أفريقيا بالنسبة إلى منتجات اللحوم المجففة يعرقل التجارة ضمن البلدان الأفريقية. لذا من الأهمية بمكان تأسيس مواصفة إقليمية أفريقية للدستور الغذائي تشمل سلامة وجودة نظافة وتوسيم منتجات اللحوم المجففة لكي يكون هناك مرجع متفق عليه إقليمياً ما بين البلدان التي تتجر بالمنتج.

4- الجوانب الرئيسية الواجب تغطيتها

تعتبر المواصفة مواصفة سلعية تتبع شكل مواصفات الدستور الغذائي الواردة في دليل إجراءات هيئة الدستور. ويتضمن ذلك ما يلي:

- (أ) النطاق
- (ب) تعاريف المنتج
- (ج) خصائص المواد الأولية
- (د) إجراءات التجهيز
- (هـ) خصائص المنتجات بما فيها فئات تصنيف منتجات اللحوم
- (و) تعيين الحدود المسموح بها بالنسبة إلى الملوثات والكائنات الدقيقة
- (ز) الأحكام المتعلقة بالمضافات الغذائية
- (ح) وسائل التفتيش وأخذ العينات والاختبار
- (ط) التعبئة والتوسيم والنقل والتخزين

5- التقييم على أساس معايير تحديد أولويات العمل

المعيار العام

ترمي المواصفة إلى ضمان ممارسات التجارة العادلة من خلال تحديد هوية المنتج ومكوناته وتسمياته وإلى توفير حماية المستهلك من خلال الرجوع إلى نص الدستور الغذائي ذي الصلة فيما خص السلامة الغذائية والتوسيم.

وستعود المواصفة بالنفع على بلدان الإقليم الأفريقي بشكل خاص، لأن البلدان الأفريقية من كبريات الجهات المنتجة للحوم المجففة والمستهلكة لها.

المعايير المطبقة على السلع

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

ينتج اللحم المجفف في عدة بلدان ضمن أفريقيا. وبناء على بيانات الفاو، كان الإنتاج والتجارة على المستوى الأفريقي متفاوتين. فضمن القطاع الزراعي والغذائي في جنوب أفريقيا، بلغ متوسط إنتاج اللحوم المجففة بين 1991 و2001، 1.554 مقارنة بـ8.124 في جنوب الصحراء الأفريقية. وبحسب مجموعة البنك الدولي بلغ مجموع الصادرات الإجمالية في عام 2003، 32.179 مليوناً فيما بلغ مجموع الواردات 26.021 مليوناً. (المصدر: فاستات)

الصادرات من اللحوم البقرية المملحة أو المجففة أو المدخنة من جنوب أفريقيا بين 2000 و2003.

الفترة	المسار التجاري	الجهة المبلغة	الجهة الشريكة	الكود	القيمة التجارية	الوزن الصافي	وحدة الكمية	الكمية المتجر بها
2000	تصدير	جنوب أفريقيا	العالم	021020	\$86,453	38,658	8	38,658
2001	تصدير	جنوب أفريقيا	العالم	021020	\$26,814	14,057	8	14,057
2002	تصدير	جنوب أفريقيا	العالم	021020	\$87,166	56,314	8	56,314
2003	تصدير	جنوب أفريقيا	العالم	021020	\$314,465	100,832	8	200,832

*شعبة الإحصاء في الولايات المتحدة الأمريكية، قاعدة بيانات إحصاءات تجارة السلع.

إنتاج اللحوم المجففة في كينيا

المقاطعة	الحجم (ميغاطن)	السنة	المصدر
وجير	1008	2014	Oxfam
إيزيولو	5.2	2015	Anolei group
غاريسا	13	2015	Bula riig group

(ب) تنوع التشريعات الوطنية وما قد ينجم عن ذلك من تأثيرات ظاهرة أو معوقات محتملة

التجارة الإقليمية

نظراً إلى غياب مواصفة إقليمية لمنتجات اللحوم المجففة، تأثرت التجارة الإقليمية سلباً بشكل كبير. فإن المستوردين يفضلون استيراد المنتجات الغذائية بناءً على مواصفات الدستور الغذائي. ولذا فإن العمل الجديد سيقدم مواصفات محددة معترف بها إقليمياً من أجل تعزيز التجارة الإقليمية وتلبية متطلبات المستوردين.

(ج) إمكانات الأسواق الإقليمية

إن استيراد منتجات اللحوم المجففة من جانب معظم البلدان في طور التزايد. تصنع منتجات اللحوم المجففة من مختلف أنواع الحيوانات وهي تختلف من حيث القوام والنكهات والتعبئة لتلبية الأسواق المختلفة. وبالتالي فإن صياغة المواصفات من أجل منتجات اللحوم المجففة لن تعزز التجارة وحسب وإنما أيضاً الجودة والسلامة. يتم الاتجار بتلك المنتجات في بعض البلدان الأفريقية مثل السودان وأوغندا وإثيوبيا وجنوب السودان وتنزانيا ومصر والصومال وجيبوتي وإريتريا وكينيا وبوتسوانا وجنوب أفريقيا التي يقدر عدد سكانها كلها بـ 550 مليون نسمة.

(د) بحسب دراسات أجريت في كينيا، أدرك عدد كبير من الجهات الفاعلة في سلسلة قيمة اللحوم المجففة، الحاجة إلى وجود شروط للجودة وللسلامة.

لا توجد بيانات موثقة عن إنتاج اللحوم المجففة والكميات المتجر بها في كينيا وهي لا تزال غير رسمية. ويجب التشديد على أن البيانات المذكورة أعلاه لا تعطي كامل المعلومات عن الإنتاج والتجارة بما أنه قد تعذر استقاء بيانات من بلدان أخرى منتجة للحوم المجففة. وفيما خص بيانات استهلاك اللحوم المجففة، فهي غير متاحة.

(هـ) تنوع التشريعات الوطنية وما قد ينجم عن ذلك من تأثيرات ظاهرة أو معوقات محتملة التجارة الإقليمية

لا مواصفات إقليمية متاحة حالياً. توجد بعض المنتجات ذات صلة تباع تحت مسميات مختلفة ولعل تلك المنتجات تعاني مشكلة على مستوى الجودة والسلامة ويمكن طرح الصعوبات على صعيد مواصلة التجارة بتلك المنتجات للنقاش خلال صياغة المواصفة الإقليمية.

(و) قابلية السلعة للتوحيد القياسي

من شأن توافر مواصفات وطنية لمختلف أنواع منتجات اللحوم المجففة أن يؤدي إلى بارامترات مناسبة للمواصفة الإقليمية للدستور الغذائي الخاصة بهذا المنتج. بوسع مواصفة واحدة لمنتجات اللحوم المجففة أن تغطي كل المنتجات المتاحة المتجر بها إقليمياً في الأسواق. وحالياً تصدير البيلتونغ/اللحم المجفف محدود بسبب الحواجز التجارية التي وضعتها البلدان المجاورة والقيود على تجارة اللحوم المجففة غير المعبأة.

(ز) الأعمال التي سبق أن نفذتها منظمات دولية أو إقليمية أخرى

لم تقم أية منظمة دولية بوضع مواصفة دولية لمنتجات اللحوم المجففة. غير أن المواصفة الإقليمية للحوم المجففة قد صيغت في عام 2008 من قبل مجلس التعاون الخليجي (وهي منظمة إقليمية لوضع المواصفات تخص دول الخليج). وقد قامت الولايات المتحدة وأستراليا وغيرها بوضع مواصفات وطنية وخطوطاً توجيهية ولوائح، كما أن الأوراق الفنية للفاو الخاصة بإنتاج الحيوانات وصحتها قد غطت بعض جوانب سلامة منتجات اللحوم المجففة وجودتها. ومن الممكن النظر في المواصفات والخطوط التوجيهية الموجودة حالياً، لدى صياغة المواصفة الإقليمية للدستور الغذائي الخاصة بمنتجات اللحوم المجففة.

6- أهمية الأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي

تتماشى صياغة هذه المواصفة الإقليمية للدستور التي تخص منتجات اللحوم المجففة مع الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي للفترة 2014-2019 من أجل تشجيع تطبيق مواصفات الدستور الغذائي من قبل البلدان في تشريعاتها الوطنية ومن أجل تيسير التجارة الدولية.

وهي تلبي الهدف المحدد 1 من الخطة الاستراتيجية للفترة 2014-2019 تحت النشاط 1-2-2 بعنوان "صياغة مواصفات إقليمية بحسب مقتضى الحال استجابةً للاحتياجات التي حددها الأعضاء الإقليميون واستجابةً للعوامل التي تؤثر في السلامة الغذائية والتغذية والممارسات العادلة في تجارة الأغذية".

7- معلومات عن العلاقات بين الاقتراح والوثائق الأخرى الحالية للدستور الغذائي

إن اقتراح صياغة مواصفة إقليمية للدستور الغذائي من أجل منتجات اللحوم المجففة من الأنشطة التي تتماشى مع اختصاصات لجنة التنسيق للدستور الغذائي في أفريقيا وتشكل جزءاً منها. لا توجد أية مواصفة دولية أخرى للحوم المجففة.

سوف تنطوي هذه المواصفة على إحالات لنصوص سابقة تعود للدستور الغذائي صاغتها اللجان المعنية بالمواضيع العامة، أي مدونة ممارسات النظافة للحوم (الوثيقة 58-2005/CAC/RCP)

والمبادئ العامة الخاصة بنظافة الأغذية (الوثيقة CAC/RCP 1-1969) والمبادئ والخطوط التوجيهية الخاصة بوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (الوثيقة CAC/GL 21-1997).

8- الحاجة إلى المشورة العلمية المتخصصة ومدى توافرها

ليس من المتوقع أن تكون هناك حاجة إلى مشورة علمية متخصصة في هذه المرحلة. سيتم الرجوع إلى وثائق بحوث منشورة من قبل أجهزة دولية خلال عملية إعداد المواصفة.

9- الحاجة إلى المساهمة الفنية لأجهزة خارجية في المواصفة

سوف يطلب من خبراء إقليميين ومنظمات إقليمية معترف بها تقديم المشورة حول وسائل التحليل وأخذ العينات.

10- الجدول الزمني المقترح لإكمال العمل الجديد

سوف تجري صياغة المواصفة بموجب الجدول الزمني التالي.

التاريخ	خطوات الإجراء
يونيو/حزيران 2016	النظر في الوثيقة المنقحة للمشروع من قبل الدورة الحادية والسبعين للجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي
يونيو/حزيران - يوليو/تموز 2016	موافقة الهيئة على العمل الجديد
يناير/كانون الثاني 2017	النظر في الاقتراح عند الخطوة 3 من قبل الدورة الثانية والعشرين للجنة التنسيق للدستور الغذائي في أفريقيا
يونيو/حزيران - يوليو/تموز 2017	الاعتماد من قبل الهيئة (عند الخطوة 5)
يناير/كانون الثاني 2019	النظر في الاقتراح من قبل لجنة التنسيق للدستور الغذائي في أفريقيا
	(عند الخطوة 6)
يونيو/حزيران - يوليو/تموز 2019	الاعتماد من قبل الهيئة (عند الخطوة 8)