

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 20/43/9

البند 8 من جدول الأعمال

نيسان / أبريل 2020

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

اقتراحات عمل جديد

ترد في ما يلي قائمة بالاقتراحات الخاصة بإعداد مواصفات جديدة ونصوص ذات صلة، بما في ذلك الإشارة إلى وثيقة المشروع في التقرير ذي الصلة. وجرى تجميع وثائق المشاريع في هذه الوثيقة تسهياً للإحالة ولضمان توافرها باللغات الست كافة.

إنّ الهيئة مدعوة إلى اتخاذ قرار في ما إذا كانت ستضطلع بعمل جديد أم لا في كل حالة من الحالات، مع أخذ الاستعراض التقييمي الذي أجرته اللجنة التنفيذية في الحسبان، ويرجى منها أيضاً أن تحدد الجهاز الفرعي أو أي جهاز آخر يجدر به الاضطلاع بهذا العمل. وإنّ الهيئة مدعوة إلى النظر في هذه الاقتراحات في ضوء خطتها الاستراتيجية للفترة 2020-2025 ومعايير تحديد أولويات العمل وإنشاء الأجهزة الفرعية لهيئة الدستور الغذائي.

المراجع ووثيقة المشروع	النص	جهاز الدستور الغذائي
الفقرة 108 من الوثيقة REP20/AFRICA الملحق الأول بهذه الوثيقة	<ul style="list-style-type: none"> • اقتراح لعمل جديد من أجل إعداد خطوط توجيهية لدعم سنّ قوانين منسقة خاصة بالأغذية للجنة التنسيق للدستور الغذائي في أفريقيا 	لجنة تنسيق الدستور الغذائي في أفريقيا
الفقرة 97 (1) من الوثيقة REP20/ASIA، المرفق الخامس الملحق الثاني بهذه الوثيقة	<ul style="list-style-type: none"> • اقتراح لوضع مواصفة إقليمية خاصة بمنتجات فول الصويا المخمّرة بواسطة فصيلة العصويات 	
الفقرة 102 (1) من الوثيقة REP20/ASIA، المرفق السادس	<ul style="list-style-type: none"> • اقتراح لوضع مواصفة إقليمية خاصة بالفطيرة الآسيوية السريعة التجميد 	جنة تنسيق الدستور الغذائي في آسيا

المرجع ووثيقة المشروع	النص	جهاز الدستور الغذائي
<ul style="list-style-type: none"> • الملحق الثالث بهذه الوثيقة 		
<ul style="list-style-type: none"> • الفقرة 112 (1) من الوثيقة REP20/ASIA، المرفق السابع • الملحق الرابع بهذه الوثيقة 	<p>اقترح لوضع مواصفة إقليمية خاصة بالأرز المطبوخ الملفوف في أوراق النبات</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • الفقرة 116 من الوثيقة REP20/FH، المرفق الخامس • الملحق الخامس بهذه الوثيقة 	<p>الخطوط التوجيهية للاستخدام الآمن للمياه وإعادة استخدامها في إنتاج الأغذية</p>	<p>لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية</p>

الملحق الأول

وثيقة مشروع

اقترح لعمل جديد من أجل إعداد خطوط توجيهية لدعم سنّ قوانين منسقة خاصة بالأغذية للجنة التنسيق للدستور الغذائي في أفريقيا

1- غرض ونطاق الخطوط التوجيهية لدعم سنّ قوانين منسقة خاصة بالأغذية

يكمن غرض هذا العمل ونطاقه في وضع خطوط توجيهية لدعم سنّ قوانين منسقة خاصة بالأغذية لإقليم لجنة التنسيق للدستور الغذائي في أفريقيا من أجل تمكين الدول الأعضاء من إنشاء نظام لمراقبة الأغذية قائم على المخاطر أو تحديته. وهذا سيضمن حماية أرواح البشر وصحتهم ومصالح المستهلكين وممارسات تجارية عادلة وكذلك صحة الحيوانات والرفق بها، وصحة النباتات والبيئة، مع كفالة حرية حركة الأغذية والأعلاف التي يتم إنتاجها والاتجار بها في البلدان الأفريقية. وستساعد الخطوط التوجيهية المقترحة البلدان الأعضاء على سنّ قوانين منسقة خاصة بالأغذية ستشمل جميع الأغذية والأعلاف التي يجري إنتاجها وتسويقها داخل الإقليم. وستسترشد إجراءات الاستيراد والتصدير بالمبادئ المنصوص عليها في شتّى النصوص التي أعدتها لجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات.

2- الجدوى وحسن التوقيت

لم ينجز أي عمل يذكر بهدف وضع خطوط توجيهية لدعم سنّ قوانين منسقة خاصة بالأغذية في أفريقيا (الخطوط التوجيهية) رغم مناقشة القانون النموذجي الخاص بالأغذية منذ عام 1974 وحتى عام 2015. وفي غضون ذلك، شهد التكامل الإقليمي في أفريقيا توسعا أدى إلى زيادة تجارة الأغذية وكذلك إلى مخاوف تتعلق بسلامة المستهلكين. وأسفر ذلك عن وضع مواصفات غذائية وعلفية ولوائح تنظيمية فنية تفتقر إلى الاتساق، وبالتالي عن عوائق فنية محتملة أمام التجارة.

ويتناول هذا الاقتراح ضرورة قيام الدول الأعضاء في لجنة التنسيق للدستور الغذائي في أفريقيا بتعزيز نظم مراقبة الأغذية، والنهوض بأطر قانونية منسقة، وبناء قدرات الوكالات التنظيمية، وتشجيع اعتماد نهج قائم على المخاطر في ما يتعلق باللوائح التنظيمية الغذائية. وستؤدي الخطوط التوجيهية إلى النهوض بنهج قائم على المخاطر من المزرعة إلى مائدة الطعام لحماية المستهلكين وتيسير التجارة.

وتنطوي هذه الخطوط التوجيهية على إمكانية ليس فقط إزالة القيود التي تعترض سبيل التجارة وإنما أيضا تحرير الموارد لصالح البلدان المصدرة والمستوردة على السواء، وتخصيصها بشكل أفضل لإدارة مجالات خطر أكثر إلحاحًا.

3- الجوانب الرئيسية المشمولة

ستشمل الخطوط التوجيهية المقترحة المبادئ العامة لقانون الأغذية والأعلاف، وتحليل المخاطر، وإدارة سلامة الأغذية من المزرعة إلى مائدة الطعام، والمشاورات العامة والمعلومات، والالتزامات المتعلقة بتجارة الأغذية، والخطوط التوجيهية والمبادئ الخاصة بالواردات والصادرات، ومسؤوليات القائمين على تشغيل الأعمال التجارية الغذائية والعلفية والسلطات المختصة، والتتبع، والسحب، والتعبئة، والتوسيم، والاعتراف المتبادل والتكافؤ، وهي كلها مسائل تشكل إطاراً أفقياً تركز عليه جميع التدابير ذات الصلة بالأغذية والأعلاف. وسيؤدي العمل إلى خطوط توجيهية تتسم بنهج وقائي وشامل للحد من الأمراض التي تنقلها الأغذية.

4- إجراء عملية تقييم على ضوء معايير تحديد أولويات العمل المعيار العام:

حماية المستهلك من منظور الصحة وسلامة الأغذية وضمان ممارسات منصفة في تجارة الأغذية ومراعاة الاحتياجات المحددة للبلدان النامية.

سيساعد العمل المقترح بشأن الخطوط التوجيهية الأعضاء في الإقليم على سنّ قوانين تحمي المستهلكين من منظور الصحة وسلامة الأغذية وضمان ممارسات منصفة في تجارة الأغذية.

المعايير المطبقة على المواضيع العامة

(أ) تنوع التشريعات الوطنية والنتائج الظاهرة أو المعوقات المحتملة التي تعترض سبيل التجارة الدولية:

في العديد من بلدان الإقليم، قد لا تكون هناك قوانين ولوائح تنظيمية أو قد لا تخضع للمراجعة، مما يؤدي إلى كمّ من القواعد التي يصعب على الهيئات التنظيمية وقطاع الأغذية والمستهلكين فهمها وتنفيذها. وتتسم قوانين الأغذية الحالية بالتجزؤ والتداخل ولا تستند عموماً إلى المخاطر. وعلاوة على ذلك، هناك تطبيق محدود للتكافؤ والاعتراف المتبادل. وستساعد هذه الخطوط التوجيهية المقترحة البلدان على معالجة المسائل الآتية الذكر واستعراض تشريعاتها لتيسير التجارة وحماية صحة المستهلك.

(ب) نطاق العمل وتحديد الأولويات بين مختلف أقسام العمل:

يرجى الرجوع إلى القسم 3 أعلاه.

(ج) العمل الذي قامت به بالفعل منظمات دولية أخرى في هذا المجال و/أو المقترح من جانب جهاز/أجهزة حكومية دولية معينة

لم ينجز أي عمل آخر في الإقليم بشأن هذه الخطوط التوجيهية. وفي ما يتعلق بإعداد هذه الخطوط التوجيهية سيشير هذا العمل إلى ما يلي:

- (1) الخطوط التوجيهية لقانون الأغذية في ما يتعلق بسلامة الأغذية والتغذية الصادرة عن المكتب الإقليمي لأفريقيا التابع لمنظمة الصحة العالمية (2002).
- (2) ضمان سلامة الأغذية وجودتها: والخطوط التوجيهية لتعزيز نظم مراقبة الأغذية، روما 2003- ورقة الأغذية والتغذية الصادرة عن منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية.
- (3) والنظام الوطني لسلامة الأغذية في أفريقيا - تحليل الوضع السائد. (ورقة من إعداد مكتب المنظمة الإقليمي لأفريقيا للمؤتمر الإقليمي المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المعني بسلامة الأغذية في أفريقيا المنعقد في أكتوبر/تشرين الأول 2005. (CAF 05/2).
- (4) ومنظورات وخطوط توجيهية بشأن التشريعات الغذائية، مع قانون نموذجي جديد خاص بالأغذية.
- (5) وأداة تقييم نظام مراقبة الأغذية، منظمة الأغذية والزراعة/منظمة الصحة العالمية، سلسلة سلامة الأغذية وجودتها، العدد 7، منظمة الأغذية والزراعة 2019.
- (6) واللائحة رقم 7 (2007/CM/UEMOA) الصادرة عن الاتحاد الاقتصادي والنقدي لغرب أفريقيا بشأن صحة النباتات والحيوانات وسلامة الأغذية.
- (7) واللائحة C/REG.21/11/10 بشأن تنسيق الإطار الهيكلي والقواعد التشغيلية من أجل سلامة الأغذية والنباتات والحيوانات في إقليم الجماعة الاقتصادية لدول غرب أفريقيا.
- (8) ووثائق الأخرى ذات صلة على نحو ما تحدده الأجهزة الحكومية الدولية الأخرى في الإقليم.

(د) قابلية موضوع الاقتراح للتوحيد:

سيركز العمل على إعداد خطوط توجيهية من شأنها دعم سنّ قوانين منسقة خاصة بالأغذية لأعضاء الإقليم.

(هـ) مراعاة حجم المشكلة أو القضية على الصعيد العالمي:

حددت لجنة التنسيق للدستور الغذائي في أفريقيا الحاجة إلى إعداد خطوط توجيهية لدعم سنّ قوانين منسقة خاصة بالأغذية في أفريقيا لمعالجة الطابع المتقادم والمتسم بالتجزؤ للتشريعات الحالية ولتعزيز التجارة العالمية. وكما جاء في القسم (أ) أعلاه من أجل ضمان صحة المستهلك وتيسير الممارسات التجارية المنسقة في مجال الأغذية.

5- الصلة بالأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي

يتعلق العمل المقترح بشكل مباشر بالغاية 1 من غايات الخطة الاستراتيجية للهيئة للفترة 2020-2025، وهي: معالجة القضايا الحالية والمستجدة والحرجة في الوقت المناسب. ويتعلق على وجه الخصوص بالهدفين 1-1 و 1-2 اللذين يهدفان إلى التحديد الاستباقي للقضايا الناشئة ولاحتياجات الأعضاء، وعند الاقتضاء، وضع القوانين الغذائية ذات الصلة. ويتواءم هذا العمل أيضا مع الغاية الاستراتيجية 2 للدستور الغذائي التي ترمي إلى وضع مواصفات قائمة على أسس

علمية وعلى مبادئ الدستور الغذائي الخاصة بتحليل المخاطر، ولا سيما الهدف 1-2، استخدام المشورة العلمية تماشياً مع الدستور الغذائي باستمرار مبادئ تحليل المخاطر.

6- معلومات عن العلاقة بين الاقتراح ووثائق الدستور الغذائي الأخرى

سيأخذ العمل المقترح بعين الاعتبار جوانب العمل الذي تقوم به لجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم اصدار الشهادات، وعلى وجه الخصوص:

- المبادئ والخطوط التوجيهية المتعلقة بتبادل المعلومات في حالات الطوارئ في مجال سلامة الأغذية (CXG19-1995)؛
- مبادئ اقتفاء الأثر/تتبع المنتج باعتبارها أداة ضمن نظام التفتيش ومنح شهادات المصادقة للأغذية (CXG60-2006)؛
- مبادئ تفتيش الأغذية المستوردة والمصدرة ومنحها شهادات المصادقة (CXG 20-1995)؛
- المبادئ والخطوط التوجيهية للنظم الوطنية للرقابة على الأغذية (CXG 82-2013).

7- تحديد أي شروط للحصول على المشورة العلمية للخبراء وتوافرها

لا يتوقع أي مشورة علمية للخبراء في هذه المرحلة.

8- تحديد أي حاجة إلى إسهامات فنية في المواصفات من الأجهزة الخارجية كي يتسنى التخطيط لها

ستكون هناك حاجة إلى مشورة الخبراء التابعين لمنظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة من قبيل أولئك الذين يشاركون في إعداد المنظورات والخطوط التوجيهية بشأن التشريعات الغذائية مع القانون النموذجي الجديد الخاص بالأغذية. وبالإضافة إلى ذلك، سيلتزم الأعضاء المساعدة والتوجيهات من مكتب الشؤون القانونية لكل من منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة.

-9 إنجاز العمل الجديد وشروط أخرى

الجدول الزمني المقترح	الأنشطة
2019	الموافقة على العمل الجديد من جانب لجنة التنسيق للدستور الغذائي في أفريقيا في دورتها الثالثة والعشرين
2020	اعتماد العمل الجديد من جانب الهيئة في دورتها الثالثة والأربعين
2021	النظر في مشروع الخطوط التوجيهية لدعم سنّ قوانين منسقة خاصة بالأغذية في أفريقيا عند الخطوة 3 من جانب لجنة التنسيق للدستور الغذائي في أفريقيا في دورتها الرابعة والعشرين
2022	الاعتماد عند الخطوة 5 من جانب الهيئة في دورتها الخامسة والأربعين
2023	الاعتماد عند الخطوة 7 من جانب لجنة التنسيق للدستور الغذائي في أفريقيا في دورتها الخامسة والعشرين
2024	الاعتماد النهائي من جانب الهيئة في دورتها السابعة والأربعين

الملحق الثاني

وثيقة مشروع

اقترح لوضع مواصفة إقليمية خاصة بمنتجات فول الصويا المخمرة بواسطة فصيلة العسويات

1- الغرض من هذه المواصفة ونطاقها

يسري نطاق هذا العمل على منتجات فول الصويا التي تخمر بواسطة كائنات دقيقة من فصيلة العسويات (*Bacillus spp*) وحدها أو جنباً إلى جنب مع كائنات دقيقة أخرى، والتي تحتفظ بشكل حبوب فول الصويا الكامل ولا تكون في هيئة معجون، في حين قد يتم سحق بعضها جزئياً خلال عملية التصنيع، وتكون معدة للاستهلاك البشري المباشر والإنتاج الصناعي للأغذية بما في ذلك لأغراض خدمات التوريد بالأطعمة. وتتضمن المنتجات التي يشملها هذا النطاق منتجات الناتو (*Natto*) والتشيونغوكجانغ (*Cheonggukjang*) والدوتشي كينما (*Douchi Kinema*) والثوا ناو سا (*Thua nao sa*).

ويكمن الغرض من وراء ذلك في وضع مواصفة إقليمية خاصة بإنتاج منتجات فول الصويا التي تخمر بواسطة كائنات دقيقة من فصيلة العسويات وحدها أو جنباً إلى جنب مع كائنات دقيقة أخرى، والتي تحتفظ بشكل حبوب فول الصويا الكامل ولا تكون في هيئة معجون، في حين قد يتم سحق بعضها جزئياً خلال عملية التصنيع، وذلك طبقاً لغرض الدستور الغذائي المتمثل في حماية صحة المستهلكين وضمان ممارسات عادلة في تجارة الأغذية.

2- جدواها وحسن توقيتها

يلاحظ في الآونة الأخيرة أن إنتاج الناتو، وهو منتج تقليدي يخمر بواسطة العسويات في اليابان، وحجم الاتجار به يتزايدان باطراد على المستويين الإقليمي والدولي. وعلى الرغم من وجود منتجات شتى من فول الصويا المخمرة في إقليم آسيا، فإن المنتجات المخمرة بواسطة العسويات، أي الناتو والتشيونغوكجانغ والدوتشي كينما (*Douchi Kinema*) والثوا ناو سا، تتشابه ليس فقط من حيث الكائنات الدقيقة المستخدمة لتخميرها ولكن أيضاً من حيث الشكل. ولذلك، من الضروري وضع مواصفة سلعية إقليمية خاصة بمنتجات فول الصويا المخمرة بواسطة العسويات، تتناول متطلبات السلامة والجودة والنظافة الصحية والتوسيم حمايةً لصحة المستهلكين وضماناً لممارسات عادلة في التجارة. ويؤتى أن تكون المواصفة مواصفة إقليمية بدلاً من دولية نظراً إلى أن الاتجاه الحالي في ما يتعلق باستهلاك منتجات فول الصويا المخمرة بواسطة العسويات والاتجار بها، يشمل في غالب الأحيان البلدان الآسيوية.

3- الجوانب الرئيسية التي يتعين تغطيتها

إن الجوانب الرئيسية التي يتعين أن تغطيها المواصفة الخاصة بمنتجات فول الصويا التي تخمر بواسطة العسويات وحدها أو جنباً إلى جنب مع كائنات دقيقة أخرى، تتمثل في متطلبات الجودة والسلامة التي تشمل تعريف المنتج (بما في ذلك شكله)، والنطاق والتركيبة الأساسية وعوامل الجودة مثل المواد المضافة إلى الأغذية والملوثات والنظافة الصحية والتوسيم فضلاً عن أساليب التحليل وأخذ العينات.

4- إجراء تقييم بناء على المعايير المعتمدة لتحديد أولويات العمل

المعيار العام

ستستوفي المواصفة المعيار العام في ما يتعلق بحماية المستهلكين والممارسات العادلة في التجارة من خلال ما يلي:

- تعزيز حماية المستهلك عبر تحديد متطلبات الجودة بالنسبة إلى منتجات فول الصويا المخمرة بواسطة العصويات؛
- وضمان الممارسات العادلة في تجارة الأغذية بالإشارة إلى الاسم الصحيح للمنتج وتعريفه.

المعايير المطبقة على السلع الأساسية

(أ) حجم الإنتاج والاستهلاك في فرادى البلدان، وحجم التجارة وغطها في ما بين البلدان ظل إنتاج منتجات فول الصويا المخمرة بواسطة العصويات يشهد تزايدًا مطردًا (انظر الجدولين 1 و2).

الجدول 1 - إنتاج النatto واستهلاكه على الصعيد المحلي في اليابان (2016-2018)

(الوحدة: أطنان وبن ياباني، على التوالي)

2018	2017	2016	
261	257	248	حجم إنتاج النatto (ألف طن)
3,537	3,229	3,135	الإنفاق على النatto (ألف ين)

المصدر: وزارة الزراعة والحراجة ومصايد الأسماك في اليابان ووزارة الداخلية والاتصالات في اليابان

الجدول 2 - وزن منتجات فول الصويا المخمرة بواسطة العصويات المنتجة في اليابان وفي جمهورية كوريا (2015-2012)

(الوحدة: أطنان)

2015	2014	2013	2012	
238,000	225,000	225,000	221,000	اليابان
10,392	9,477	10,423	10,598	جمهورية كوريا
245,392	234,477	235,423	231,598	المجموع

المصدر: وزارة الزراعة والحراجة ومصايد الأسماك في اليابان ووزارة سلامة الأغذية والأدوية في جمهورية كوريا

ظل تصدير منتجات فول الصويا المخمرة بواسطة العصويات يتزايد باطراد أيضًا في الدول المنتجة في آسيا (انظر الجدولين 3 و4). وبالإضافة إلى ذلك، تشير التقارير إلى تزايد الطلب على النatto في جمهورية كوريا.¹

¹ مقتبس من جريدة Sankei Shimbun (31 يناير/كانون الثاني 2019) (باللغة اليابانية) <https://www.sankei.com/premium/news/190131/prm1901310003-n1.html>

الجدول 3 - وزن وقيمة صادرات اليابان من منتجات فول الصويا المخمّرة بواسطة العصويات (2012-2015)

(الوحدة: أطنان ودولارات الولايات المتحدة الأمريكية، على التوالي)

2015		2014		2013		2012		الناتو
القيمة	الوزن	القيمة	الوزن	القيمة	الوزن	القيمة	الوزن	
921,488	201	987,146	190	933,402	161	996,491	142	آسيا
1,900,826	467	1,972,596	424	1,939,549	390	2,226,817	360	أمريكا الشمالية
308,264	84	231,569	66	241,496	54	476,190	73	أوروبا
106,612	24	116,257	23	148,566	24	169,137	26	أمريكا اللاتينية، أوسيانيا
3,237,190	745	3,307,561	702	3,263,012	629	3,868,672	601	المجموع

المصدر: بحث صادر عن الاتحاد التعاوني لجمعيات الناتو في اليابان

الجدول 4 - وزن وقيمة صادرات جمهورية كوريا من منتجات فول الصويا المخمّرة بواسطة العصويات (2012-2015)

(الوحدة: أطنان ودولارات الولايات المتحدة الأمريكية، على التوالي)

2015		2014		2013		2012		الناتو
القيمة	الوزن	القيمة	الوزن	القيمة	الوزن	القيمة	الوزن	
295,553	39	187,770	40	156,113	33	156,039	61	التشيونغوكجانغ
293	0	24,558	3	9,486	1	6,858	0	أغذية مخمّرة أخرى

المصدر: وزارة سلامة الأغذية والأدوية في جمهورية كوريا

تجدر الإشارة إلى أن وزن الصادرات من التشيونغوكجانغ وقيمتها لا يحددان بحسب الإقليم/البلد المستورد.

(ب) تنوّع التشريعات الوطنية والعوائق المحتملة أو الناتجة الظاهرة التي تعترض سبيل التجارة الدولية يمكن لعدم وجود متطلبات موحّدة خاصة بجودة منتجات فول الصويا المخمّرة بواسطة العصويات في ما بين البلدان المنتجة في إقليم آسيا أن يتسبب في مشاكل بالنسبة إلى التجارة العادلة في هذه السلع.

(ج) إمكانات السوق الدولية أو الإقليمية

شهدت التجارة الدولية لمنتجات فول الصويا المخمّرة بواسطة العصويات، كما هو موضّح في الجدولين 3 و4 أعلاه، زيادة مطردة خلال السنوات الأخيرة.

(د) قابلية إخضاع السلعة لمواصفة

من المفترض أن تشمل المواصفة الخاصة بمنتجات فول الصويا المخمّرة بواسطة العصويات عوامل، من قبيل الجودة والنظافة الصحية، وهو ما يساهم في حماية صحة المستهلكين وفي ضمان التجارة العادلة. وبالإضافة إلى ذلك، فإن التعاريف المتعلقة بالتركيبات الأساسية وأساليب الإنتاج تمكّن من التمييز بين السلع التي تشملها هذه المواصفة والسلع الأخرى.

(هـ) مدى تغطية المواصفات الحالية أو المقترحة للقضايا الرئيسية المتعلقة بحماية المستهلك والتجارة لا توجد أي مواصفات قائمة.

(و) عدد السلع الأساسية التي قد تقتضي مواصفات مستقلة تشير إلى ما إذا كانت السلع سلعةً خامًا أو مجهزة أو نصف مجهزة لم يتم تحديد أي سلعة.

(ز) العمل الذي اضطلعت به منظمات دولية أخرى في هذا المجال و/أو اقترحه الجهاز/الأجهزة الحكومية الدولية المعنية. لم يتمّ تحديد أي عمل.

5- الصلة بالأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي

إن وضع مواصفة للدستور الغذائي خاصة بمنتجات فول الصويا المخمّرة بواسطة العصويات تتماشى مع الأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي على النحو الآتي:

تحقق الهدف 1 من الخطة الاستراتيجية للفترة 2020-2025 من أجل معالجة القضايا الراهنة والمستجدة والحرجة في الوقت المناسب، وعلى وجه الخصوص النتيجة: "استجابة الدستور الغذائي في الوقت المناسب للقضايا المستجدة ولاحتياجات الأعضاء".

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

سيأخذ هذا العمل بعين الاعتبار الوثائق التالية:

- المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)
- المواصفات العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقًا (CXS 1-1985)
- المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)
- أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999)
- المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997)
- قواعد البيانات المتصلة بالحدود القصوى لمخلفات المبيدات الصادرة عن لجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات المبيدات.
- المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995)
- المواصفة الإقليمية لمعجون فول الصويا المخمر (آسيا) (CXS 298R-2009)
- المواصفة الإقليمية لمنتج تامب (آسيا) (CXS313R-2013)

7- تحديد أي متطلبات بالنسبة إلى المشورة العلمية للخبراء وتوافرها

لا حاجة إلى أي متطلبات.

8- تحديد أي حاجة إلى إسهامات فنية في المواصفة من أجهزة خارجية حتى يتسنى التخطيط لها

لا حاجة لذلك.

9- الإطار الزمني المقترح لإنجاز العمل الجديد

من المتوقع وضع هذه المواصفة في اجتماعين للجنة التنسيق للدستور الغذائي في آسيا (لجنة التنسيق) رهناً بالاتفاق الذي تتوصل إليه لجنة التنسيق، ومن المقرر اعتماد المواصفة من قبل الهيئة في دورتها السابعة والأربعين في عام 2024.

التاريخ	الإجراءات
يوليو/تموز 2020	الموافقة على العمل الجديد
2020-2021	إعداد مشروع المواصفة وتعميمه لغرض التعليق عليه (الخطوة 3)
2021	النظر في المشروع المقترح (الخطوة 4)
2022	اعتماد المشروع المقترح (الخطوة 5)
2023	النظر في مشروع المواصفة الإقليمية (الخطوة 7)
2024	الاعتماد النهائي للمواصفة الإقليمية (الخطوة 8)

منتجات فول الصويا المخمرة بواسطة العصويات، معلومات عن السلع

جدول: منتجات فول الصويا المخمرة بواسطة العصويات المتاحة حالياً في آسيا

المظهر طريقة الطهو	أسلوب الإنتاج	محة عامة عن المنتج	عائل الكائن الدقيق	اسم الكائن الدقيق	اسم المنتج (السلعة)	البلد
يوضع فول الصويا بشكل مرتب في حاوية، ويمكن رؤية طبقة رقيقة من البكتيريا البيضاء اللون على سطحه. وعادة ما يتم تحريك الناتو قبيل تقديمه، فيصبح لزوج الشكل، ثم يؤكل نيئاً مع الأرز الأبيض مع إضافة صلصلة الصويا.	تضاف العصوية الرقيقة (<i>Bacillus subtilis</i> var. <i>natto</i>) إلى فول الصويا المعالج بالبخار. وعادة ما يخمر عند درجة حرارة تتراوح بين 38 و42 درجة مئوية لفترة تتراوح بين 16 و24 ساعة. وبعد التخمير، يترك لينضج في برّاد عند درجة حرارة تبلغ 10 درجات مئوية أو أقل.	لا توجد عملية ثانوية باستثناء التجميد. تفوح منه رائحة جراء التخمر الزائد.	العشب الجاف كقش الأرز و/أو الهواء.	العصوية الرقيقة (<i>Bacillus</i> <i>subtilis</i> <i>var.</i> <i>natto</i>)	الناّو	اليابان
يكون لون المنتج النهائي عنبري مائل إلى البني ويفرز سائلاً صمغياً. ويمكن أن تظهر على سطحه طبقة بكتيرية رقيقة بيضاء أيضاً. وعادة ما يتم طهي المنتج بهدف استهلاكه نظراً إلى أنه يستخدم كمكوّن رئيسي للبخنات. ولكن يجوز، بحسب التفضيلات الشخصية، استهلاكه نيئاً جنباً إلى جنب مع مكونات اختيارية أخرى، أو قد يتم تصنيعه واستهلاكه في أشكال أخرى كمساحيق أو حبيبات صغيرة.	يتم غلي حبوب فول الصويا التي نقعت في الماء لفترة معينة من الوقت أو طهيها بالبخار، وتخميرها بعد ذلك بالأساس بواسطة العصويات بما يشمل العصوية الرقيقة (<i>B. subtilis</i>) في صندوق جيد التهوية لمدة تتراوح بين 3 و4 أيام عند درجة حرارة تبلغ 40 درجة مئوية في ظروف طبيعية. وتجوز إضافة توابل أخرى وفقاً للاستخدام المنشود.	يأخذ شكلاً صلباً لونه عنبري مائل إلى البني. وبينما تحتفظ معظم حبوب فول الصويا بشكلها، قد يتم سحق بعضها خلال عملية التصنيع. كما تجوز إضافة الملح و/أو توابل أخرى من أجل زيادة حفظ المنتج وتحسين طعمه. ويُستهلك على نطاق واسع أيضاً، في أشكال مثل مساحيق أو حبيبات صغيرة.	العشب الجاف كقش الأرز و/أو الهواء	فصيلة العصويات بما يشمل العصوية الرقيقة (<i>B. subtilis</i>)	التشيونوغوكجانغ	جمهورية كوريا

المظهر طريقة الطهو	أسلوب الإنتاج	لمحة عامة عن المنتج	عائل الكائن الدقيق	اسم الكائن الدقيق	اسم المنتج (السلعة)	البلد
تتكون على السطح خيوط فطرية ذات لون أسود بني. وتستخدم في الطبخ ككمون وكتابل، لا سيما في الأطباق الصينية.	يتم طهي حبوب فول الصويا السوداء بالبخار وتخميرها بإضافة الملح. وبعد تخميرها، يتم تجفيفها في الظل من أجل الحد من رطوبتها. ويستغرق اكتمال هذه العملية ما يزيد عن شهر.	توجد على سطح بعض حبوب فول الصويا السوداء طبقة من الخيوط الفطرية البنية اللون. وتحافظ حبوب فول الصويا على شكلها الطبيعي.	أوراق أشجار عريضة. بما في ذلك فطر الرشاشيات (<i>Aspergilli</i>)	العصوية الرقيقة (<i>B. subtilis</i>) أجناس أخرى مثل <i>Aspergillus</i>	الدوتشي	الصين
ملمسها لزج شبيه بقوام النانو. يتم تجفيف بعضها تحت أشعة الشمس. ويتم نقع الكينما التي تم تجفيفها تحت أشعة الشمس في الماء واستخدامها لتتبيل الحساء والأطباق المقلية. وتخضع للتخمير بدون ملح. كما يتم إدراج حمض اللاكتيك، والمكورة المعوية <i>Enterococcus</i> ، وفطر الخميرة، والمبيضة <i>Candida</i> ، والعفن والتريتي <i>Geotrichum</i> . وأما طريقة الطهو فتختلف باختلاف القبائل.	يتم سحق حبوب فول الصويا المغلية بشكل خفيف في جرن وتوضع في سلة من الخيزران توجد بداخلها أوراق من السرخس. وتستخدم البكتيريا الموجودة على الأوراق. وتحفظ السلة في مكان دافئ، مثل موقد، لمدة يومين لكي تتخمر.	يصنع بالأساس من حبوب فول الصويا الأسود ويتسم بلزاجة أكيدة.	البكتيريا المنتقلة بواسطة الهواء. وأوراق الأشجار العريضة مثل الموز والسرخس.	العصوية الرقيقة (<i>B. subtilis</i>)	الكينما	نيبال والهند
تستخدم في الطبخ ككمون وكتابل.	يتم نقع حبوب فول الصويا في الماء خلال الليل وعليةا لمدة تتراوح بين 4 و6 ساعات وتصفييتها وبعد ذلك وضعها في سلة وتغطيتها بأوراق أشجار. ويتم حفظها عند درجة حرارة تبلغ 40 درجة مئوية لمدة يومين أو ثلاثة أيام.	ذات لون أصفر مائل إلى البني وشكل صلب. وبينما تحتفظ حبوب فول الصويا في الغالب بشكلها الأصلي، فإن بعضها يسحق خلال العملية.	بكتيريا منتقلة بواسطة الهواء. وأوراق الأشجار العريضة مثل الموز.	فصيلة العسويات	الثوانا وسا	تايلند

التشيونغ غوكجانغ
(كوريا)



فصيلة العصويات بما يشمل العصوية الرقيقة
(*B. subtilis*)

الدوتشي
(الصين)



العصوية الرقيقة (*B. subtilis*) وغيرها
(الرشاشيات *Aspergilli*)

الكينما
(نيبال)



العصوية الرقيقة (*B. subtilis*)



الشوا ناو سا

1- صور للناتو



المنتج موضوع على الأرز



محتوى المنتج



المنتج داخل عبوة مخصصة للبيع بالتجزئة

2- أمثلة عن وصفة التشيونغوكجانغ

حببيبات التشيونغوكجانغ	مسحوق التشيونغوكجانغ	يخنة التشيونغوكجانغ	التشيونغوكجانغ النيء

التشيونغوكجانغ النيء: (تشيونغوكجانغ خالٍ من الملح) يخلط مع خضار وتوابل أخرى ويستهلك نيئاً.
 يخنة التشيونغوكجانغ: تستخدم كمكوّن رئيسي إلى جانب الخضار وتستهلك كـيخنة/حساء معجون المسحوق: يجفف التشيونغوكجانغ ويطحن ليصبح مسحوقاً عندما تكمل عملية التخمير
 الحبيبات: يخلط مسحوق التشيونغوكجانغ مع مسحوق الأرز الأسمر أو الأرز اللزج ويجول إلى عجينة تصنع منها حبيبات صغيرة وتجفف بعد ذلك عند درجة حرارة متدنية.

3- وزن صادرات اليابان من الناتو وقيمتها

2018		2017		البلد
القيمة الوحدة: (ألف ين)	الوزن الوحدة: (كـلـغ)	القيمة الوحدة: (ألف ين)	الوزن الوحدة: (كـلـغ)	
981,765	1,827,374	956,574	1,751,620	المجموع
99,758	229,453	104,172	226,008	جمهورية كوريا
224,330	399,144	221,540	385,678	الصين
9,226	11,995	5,755	7,290	فييت نام
35,800	60,256	30,351	50,253	تايلند
31,100	47,208	29,023	44,068	سنغافورة
6,366	10,188	4,832	6,302	ماليزيا
4,603	7,761	5,152	9,120	الفلبين
15,942	18,625	17,199	20,262	إندونيسيا
309	323	647	848	كمبوديا
-	-	252	410	لاو
2,567	2,892	2,568	2,892	ميانمار
258	457	-	-	الهند
214	264	-	-	البحرين
-	-	1,897	2,521	الإمارات العربية المتحدة
-	-	648	734	السويد
19,702	50,980	19,564	47,920	المملكة المتحدة
8,311	9,362	7,499	8,258	هولندا
4,870	8,556	4,866	8,950	بلجيكا
2,072	3,106	2,460	3,598	فرنسا
19,330	35,199	20,446	35,260	ألمانيا
3,265	3,134	3,590	2,853	سويسرا
221	291	-	-	البرتغال
666	875	1,413	1,860	إسبانيا
692	777	669	751	إيطاليا
593	240	-	-	بولندا
576	612	-	-	روسيا
38,663	74,757	38,852	74,425	كندا
388,084	747,314	364,308	694,669	الولايات المتحدة الأمريكية
4,037	3,770	2,512	3,958	المكسيك
6,409	14,009	9,279	18,514	البرازيل
-	-	215	360	جيبوتي
41,797	68,721	43,086	71,388	أستراليا
4,707	9,351	7,385	15,895	نيوزيلندا
5,674	6,272	4,891	5,041	غوام
914	683	908	843	جزر ماريانا
709	835	595	691	بالاو

المصدر: الإحصاءات التجارية لوزارة المالية اليابانية

الملحق الثالث

وثيقة مشروع

اقترح لوضع مواصفة إقليمية خاصة بالفطيرة الآسيوية السريعة التجميد

1- الغرض من هذه المواصفة ونطاقها

تهدف المواصفة الإقليمية الخاصة بالفطيرة الآسيوية السريعة التجميد إلى حماية صحة المستهلكين وتحسين جودة المنتجات وتشجيع التجارة العادلة. ولا توجد في الإقليم بأسره أي مواصفة إقليمية أو دولية خاصة بالفطيرة الآسيوية السريعة التجميد. ففي حين أصدرت بعض بلدان الإقليم مواصفات ذات صلة، فإن تلك المواصفات غير متجانسة في ما بينها. وسيساعد وضع هذه المواصفة على تشجيع التجارة الإقليمية والدولية ومعالجة شواغل سلامة الأغذية التي تنتاب المستهلكين.

2- تعريف المنتج

إن الفطيرة الآسيوية السريعة التجميد هي نوع من الغذاء الذي يتكون من قطعة عجينة مصنوعة من الدقيق وغير ذلك، مع حشوة من اللحم أو الأطعمة البحرية أو البيض أو أنواع المكسرات أو الخضار وغيرها (ينبغي لنسبتها أن تتجاوز نسبة مئوية معينة من إجمالي وزن الفطيرة) تغلف بكاملها داخل قطعة رقيقة من العجين. وينبغي للمنتج النهائي أن يخضع للتجميد السريع.

وفي الصين، توجد أنواع مختلفة من الفطيرة الآسيوية، انظر الشكل 1.



الشكل 1 - مختلف أنواع الفطيرة الآسيوية في الصين

وهناك أنواع مختلفة من الفطيرة الآسيوية السريعة التجميد المتداولة في أسواق الأغذية الدولية، ويمكن الاطلاع على مختلف أنواع الفطيرة الآسيوية السريعة التجميد لدى بلدان مختلفة في الجدول 1.

الوصف	بلد المنشأ	الصورة
الغيزوا (Gyoza) من أكثر المأكولات شعبية في اليابان.	اليابان	
عادة ما تحشى الفطيرة الآسيوية بلحم الخنزير والجمبري. والمكوّن الأهم هو صلصة خاصة حلوة وحامضة.	فيت نام	
فطيرة الكيمتشي (Kimchi) هي فطيرة كورية. ويمكن إضافة البصل والزنجبيل وخبثارة فول الصويا والكيمتشي الحار إلى حشوة اللحم.	كوريا	
تتكون العجين من الدقيق والبيض والماء. وتصنع الحشوة من لحم البقر أو الخنزير أو الضأن مع إضافة توابل مختلفة إليها.	روسيا	
المومو (Momo) عبارة عن وجبة خفيفة في كل من نيبال وبتان والهند	نيبال وبتان والهند	

الجدول 1 - فطائر آسيوية مطهوه بأساليب شتى في بلدان مختلفة

تستهلك الفطيرة الآسيوية السريعة التجميد على نطاق واسع في الصين وفي أجزاء أخرى من العالم. وتوجد لدى اليابان والولايات المتحدة وألمانيا وبولندا وروسيا ونيبال وبلدان أخرى منتجات شبيهة. وعلى الرغم من أن بلدانا مختلفة تعتمد أساليب مختلفة لصنع الفطائر، التي لكل منها خصائصها الخاصة بها، فجميع الفطائر يصنع من دقيق القمح أو أنواع أخرى غنية بالنشا في ما يخصّ العجين، ومن اللحم أو البيض أو الخضار أو مواد أخرى في ما يخص الحشوة.

3- جدواها وحسن توقيتها

تفيد التقديرات الصادرة عن الجمعيات الصناعية ذات الصلة أن الأغذية السريعة التجميد هي من أسرع قطاعات الأغذية نموًا في العالم حيث يتراوح متوسط معدل النمو السنوي بين 15 و20 في المائة. وتسجل الفطيرة الآسيوية السريعة التجميد، باعتبارها جزءًا هامًا من الأغذية السريعة التجميد، أكبر معدل إنتاج. فقد شهد استهلاك الفطيرة الآسيوية السريعة التجميد تزايدًا في السنوات الأخيرة. وتعتمد عملية إنتاجها على تكنولوجيا إنتاج متقدمة، ويتزايد حجم إنتاجها باستمرار أيضًا، مما يولد إمكانات سوقية هائلة.

ولم تضع هيئة الدستور الغذائي حتى الآن مواصفات خاصة بالفطيرة الآسيوية السريعة التجميد. ونظرًا إلى عدم وجود مواصفة إقليمية موحدة بين البلدان التي تتاجر بها، نشأت في الإقليم عقبات مختلفة كاختلاف المتطلبات الخاصة بجودة المنتج وغير ذلك. وسيعود وضع مواصفة إقليمية خاصة بالفطيرة الآسيوية السريعة التجميد بالنفع على البلدان الآسيوية لأن كبار البلدان المنتجة للفطائر المجمدة والمستهلكة والمصدرة لها في العالم تتواجد بالأساس في آسيا. ومن المتوقع أن يزداد الطلب على استهلاك الفطيرة الآسيوية السريعة التجميد وكذلك إمكاناتها التجارية في الأسواق الدولية في المستقبل.

4- الجوانب الرئيسية التي يتعين تغطيتها

ستتم صياغة المواصفة الخاصة بالفطيرة الآسيوية السريعة التجميد وفقًا للشكل النسقي المعتمد لوضع مواصفات الدستور الغذائي السلعية الواردة في دليل الإجراءات. وأما الجوانب الرئيسية التي ينبغي للمواصفة المقترحة تغطيتها فهي كالآتي:

- النطاق؛
- الوصف؛
- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة؛
- المواد المضافة إلى الأغذية؛
- الملوثات؛
- النظافة الصحية؛
- الأوزان والمقاييس؛
- التوسيم؛
- أساليب التحليل وأخذ العينات.

5- إجراء تقييم بناءً على المعايير المعتمدة لتحديد أولويات العمل

المعيار العام

من المفترض أن تؤدي المواصفة المقترحة إلى حماية المستهلكين من منظور الصحة وسلامة الأغذية، وضمان ممارسات عادلة في تجارة الأغذية، ومراعاة الاحتياجات المحددة للبلدان النامية.

وتهدف المواصفة المقترحة إلى معالجة الجوانب التالية لاستيفاء المتطلبات المذكورة أعلاه:

- حماية المستهلكين والحوول دون حدوث الغش؛
- تحسين جودة المنتجات ومعالجة شواغل المستهلكين المتعلقة بسلامة الأغذية؛
- وتذليل الحواجز التجارية.

المعايير المطبقة على السلع الأساسية

(أ) حجم الإنتاج والاستهلاك في الصين، وحجم التجارة وغطائها في ما بين البلدان

شهد إنتاج الفطيرة الآسيوية السريعة التجميد في الصين وحجمها التجاري ارتفاعاً سنة تلو الأخرى في السنوات الأخيرة، (انظر الجدول 2). وقد شهدت سنة 2017، من بين تلك السنوات، زيادة ملحوظة إذ سُجلت على امتداد الفترة نفسها نسبة 28.5 في المائة في ما يتعلق بالانتاج ونسبة 28.4 في المائة في ما يخص القيمة. وخلال الفترة الممتدة بين سنتي 2014 و2018، ارتفعت قيمة إنتاج الفطائر الآسيوية السريعة التجميد في الصين بنسبة 3.4 في المائة و3.9 في المائة و7.8 في المائة و28.4 في المائة و10 في المائة على التوالي.

الجدول 2 - إنتاج الفطائر السريعة التجميد في الصين وقيمتها الإجمالية، الفترة 2013-2018

السنة	حجم الإنتاج (بالأطنان)	القيمة الإجمالية (مليارات الدولارات الأمريكية)
2013	857,987	2.58
2014	881,082	2.67
2015	983,475	2.81
2016	1,081,823	3.02
2017	1,390,005	3.89
2018	1,715,974	4.80

المصدر: تقديرات صادرة عن الجمعيات الصناعية ذات الصلة في الصين

ويشهد حجم التجارة بالفطيرة الآسيوية السريعة التجميد تزايداً سريعاً في الأسواق الدولية. وإن الفطيرة الآسيوية السريعة التجميد المصنوعة في الصين تصدر بالأساس إلى جنوب شرق آسيا وأمريكا الشمالية وأوروبا وهونغ كونغ وماكاو وإلى بلدان وأقاليم أخرى. ويسجل حجم الصادرات من الفطيرة الآسيوية السريعة التجميد في الصين، منذ عام 2015، اتجاهًا تصاعدياً (انظر الجدول 3). وخلال الفترة الممتدة بين سنتي 2015 و2018، ارتفع حجم تصدير الفطيرة الآسيوية السريعة

التجميد بنسبة 25 في المائة في المتوسط في السنة، مع تصدير المنتجات إلى 17 بلدًا مثل اليابان والولايات المتحدة الأمريكية وكندا وفرنسا وإيطاليا وأستراليا وسنغافورة وألمانيا.

الجدول 3 - بيانات تصدير الفطيرة الآسيوية السريعة التجميد من الصين إلى بعض البلدان/الأقاليم خلال الفترة 2015-2018

الحجم: أطنان

البلد/الإقليم	2015	2016	2017	2018
أوروبا	5,700	5,500	6,530	7,960
أمريكا	2,550	3,200	3,900	4,933
أستراليا	1,800	2,090	3,430	4,030
كندا	1,700	1,506	1,998	2,100
ماليزيا	260	271	286	293
اليابان	655	587	630	686
كوريا	430	406	468	503
سنغافورة	525	603	589	831
الأقاليم الأخرى	13,500	24,303	30,840	40,670
المجموع	26,530	38,466	48,671	62,006

المصدر: أرقام محتسبة من قبل الجمعيات الصناعية ذات الصلة في الصين

(ب) تنوع التشريعات الوطنية والعوائق المحتملة أو الناتجة الظاهرة التي تعترض سبيل التجارة الدولية نظرًا إلى عدم وجود مواصفات سعلية موحدة في الإقليم، تتأثر التجارة الإقليمية للفطيرة الآسيوية السريعة التجميد إلى حد ما، مما يجعل من الصعب حماية صحة المستهلكين والتجارة العادلة.

وتؤدي الاختلافات الموجودة في عمليات التجهيز والعادات الاستهلاكية إلى تصنيفات ومتطلبات جودة مختلفة بالنسبة إلى الفطيرة الآسيوية السريعة التجميد في هذا الإقليم. وينبغي للمواصفة الإقليمية الخاصة بالفطيرة الآسيوية السريعة التجميد أن تفضي إلى القضاء على مشاكل الجودة في منتجات الفطائر الآسيوية السريعة التجميد وإلى تسوية شواغل السلامة بالنسبة إلى المستهلكين، ومن المتوقع أن تؤدي إلى توسيع نطاق الفرص التجارية للبلدان المستوردة والمصدرة.

(ج) إمكانات السوق الدولية أو الإقليمية

يشهد عدد مستهلكي الفطيرة الآسيوية السريعة التجميد في الأسواق الدولية تزايدًا. وإن إنتاجها وحجم صادراتها والتجارة الدولية بها في تصاعد. وسيسجل استهلاكها نموًا سريعًا في المستقبل القريب.

وخلال الفترة الممتدة بين سنتي 2015 و2018، زاد حجم تصدير الفطيرة الآسيوية السريعة التجميد بنسبة 25 في المائة في المتوسط في السنة، وكانت المنتجات تصدر إلى 17 بلدًا مثل اليابان والولايات المتحدة الأمريكية وكندا وفرنسا وإيطاليا وأستراليا وسنغافورة وألمانيا (انظر الجدول 3).

ومع تسارع وتيرة الحياة العصرية، تغير إنتاج الفطيرة الآسيوية السريعة التجميد تدريجيًا من إنتاجها بطريقة يدوية تقليدية إلى إنتاجها باستخدام الآلات. ووفقًا للتحقيقات ذات الصلة، تتبوأ الفطيرة الآسيوية السريعة التجميد في الوقت الراهن موقعًا مهمًا جدًا في قطاع الأغذية السريعة التجميد، إذ يمثل إنتاجها حوالي 30 في المائة من الأغذية السريعة التجميد

وهي الفئة الأكبر من إنتاج الأغذية السريعة التجميد. وتصدر نسبة 65 في المائة تقريباً من حجم الصادرات الإجمالي للفطيرة الآسيوية إلى بلدان في هذا الإقليم.

وتستورد اليابان وسنغافورة وكوريا الجنوبية وهونغ كونغ وماكاو وتايوان وبلداناً أخرى في الإقليم فضلاً عن الولايات المتحدة وكندا وأستراليا وبعض البلدان الأوروبية خارج الإقليم، جميعها الفطيرة الآسيوية السريعة التجميد.

(د) قابلية إخضاع السلعة لمواصفة

ستؤدي المواصفة الإقليمية الخاصة بالفطيرة الآسيوية السريعة التجميد دوراً إيجابياً في توجيه التنمية السليمة للقطاع وتحسين جودة الفطيرة الآسيوية السريعة التجميد. ولم تضع هيئة الدستور الغذائي حتى الآن مواصفات ذات صلة لهذا المنتج. وعلى الرغم من أن مدونة الممارسات الخاصة بالأغذية السريعة التجميد ومناولتها (CXC 8-1976) كفيلة بتوفير مبادئ توجيهية للفئات الرئيسية للأغذية السريعة التجميد، وهي لا تستهدف منتجاً محدداً من الفطائر الآسيوية السريعة التجميد. ولذا لا يمكنها تنظيم المكونات، ومتطلبات التجهيز الرئيسية، ومؤشرات الجودة، والتجهيز وغير ذلك من المسائل المتعلقة بهذا المنتج.

وستعرض المواصفة الإقليمية المقترحة الخاصة بالفطيرة الآسيوية السريعة التجميد متطلبات محددة للمواد الخام للمنتجات؛ والمكونات؛ والتجهيز؛ ومؤشر الجودة مثل المؤشرات الكيميائية والفيزيائية ونسبة الحشوة والتعبئة وغير ذلك؛ وأساليب أخذ العينات والتحليل؛ ودرجة الحرارة والبيئة المناسبة لتخزين المنتج ونقله؛ والتوسيم وجوانب أخرى. وينبغي لاستخدام الحدود القصوى للملوثات والمواد المضافة إلى الأغذية في المنتج الامتثال لمتطلبات الوثائق الحالية ذات الصلة الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي.

(هـ) مدى تغطية المواصفات الحالية أو المقترحة للقضايا الرئيسية المتعلقة بحماية المستهلك والتجارة

تشمل مدونة الممارسات الخاصة بتجهيز الأغذية السريعة التجميد ومناولتها (CXC 8-1976) بالأساس عملية التجهيز وإجراءات التجميد السريع والمتطلبات الخاصة بدرجة الحرارة ولكنها لا تتناول المكونات والتكنولوجيا والمؤشرات والمواد المضافة إلى الأغذية وآليات وعملية التجهيز ومتطلبات النظافة الصحية والجودة للفطيرة الآسيوية السريعة التجميد.

(و) عدد السلع الأساسية التي قد تقتضي مواصفات مستقلة تشير إلى ما إذا كانت السلع سلعة خامة أو مجهزة أو نصف مجهزة

لا توجد في الوقت الراهن أي حاجة إلى وضع مواصفة منفصلة أخرى غير المواصفة المقترحة، نظراً إلى أن المواصفة المقترحة ستغطي المنتجات النيئة والمجهزة للفطيرة الآسيوية السريعة التجميد وشروط النظافة الصحية لإنتاجها.

(ز) العمل الذي اضطلعت به منظمات دولية أخرى في هذا المجال و/أو اقترحه الجهاز/الأجهزة الحكومية الدولية المعنية

لم يتم تحديد أي عمل.

6- الصلة بالأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي

في ما يخص الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي للفترة 2020-2025، يرتبط وضع مواصفة إقليمية خاصة بالفطيرة الآسيوية السريعة التجميد ارتباطاً وثيقاً بالهدف 1-1، تحديد الاحتياجات والقضايا المستجدة، والهدف 2-1، ترتيب الاحتياجات

والقضايا المستجدة بحسب الأولوية. ولذا، فإن المواصفة الإقليمية الخاصة بالفطيرة الآسيوية السريعة التجميد ستساعد في تعزيز سلامة الأغذية للمستهلكين الآسيويين وضمان ممارسات تجارية دولية عادلة بشأن هذا المنتج الغذائي المحدد.

7- المعلومات عن العلاقة بين الاقتراح ووثائق الدستور الغذائي الموجودة الأخرى فضلاً عن الأعمال الأخرى الجارية

ستأخذ المواصفة المقترحة بعين الاعتبار الوثائق التوجيهية السارية حالياً الصادرة عن الدستور الغذائي، مثل:

- قواعد الممارسات الدولية الموصى بها والمبادئ العامة لسلامة الأغذية (CXC 1-1969)؛
- مدونة الممارسات الخاصة بتجهيز الأغذية السريعة التجميد ومناولتها (CXC 8-1976)؛
- مدونة الممارسات للإجراءات الموجهة نحو المصدر للحد من التلوث الكيميائي في الأغذية (CXC 49-2001)؛
- المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)؛
- المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)؛
- أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999).

8- تحديد أي متطلبات بالنسبة إلى المشورة العلمية للخبراء وتوافرها

لم تحدد في الوقت الحاضر أي حاجة إلى مشورة علمية للخبراء.

9- تحديد أي حاجة إلى إسهامات فنية في المواصفة من أجهزة خارجية حتى يسنى التخطيط لها

لم تحدد في الوقت الحاضر أي حاجة إلى إسهامات فنية من أجهزة خارجية.

10- الإطار الزمني المقترح لإنجاز العمل الجديد

سيعرض اقتراح وضع المواصفة من أجل استعراضه والموافقة عليه من قبل هيئة الدستور الغذائي في عام 2020، رهناً بنظر لجنة تنسيق الدستور الغذائي في آسيا فيه في دورتها الحادية والعشرين في عام 2019. وبحسب الجدول الزمني المقترح، ستستغرق العملية خمس سنوات تقريباً.

الإطار الزمني	الإجراءات
2019	قيام لجنة تنسيق الدستور الغذائي في آسيا في دورتها الحادية والعشرين بالنظر في الاقتراح
2020	إجراء اللجنة التنفيذية لاستعراض تقييمي وموافقة الهيئة على عمل جديد
2020-2021	إعداد مشروع المواصفة وتعميمه التماساً للتعليقات
2021	قيام لجنة تنسيق الدستور الغذائي في آسيا في دورتها الثانية والعشرين بالنظر في مشروع المواصفة
2022	اعتماده من قبل الهيئة كمشروع مواصفة
2023	قيام لجنة تنسيق الدستور الغذائي في آسيا في دورتها الثالثة والعشرين بالنظر في مشروع المواصفة
2024	اعتماد المواصفة كمواصفة إقليمية من قبل الهيئة

الملحق الرابع

وثيقة مشروع

اقترح لوضع مواصفة إقليمية خاصة بالأرز المطبوخ الملفوف في أوراق النبات

الغرض من هذه المواصفة ونطاقها

تهدف المواصفة الإقليمية الخاصة بالأرز المطبوخ الملفوف في أوراق النبات إلى حماية صحة المستهلكين وضمان جودة هذا المنتج وتعزيز التجارة العادلة. فعلى صعيد التجارة الإقليمية بأسرها، لا توجد أي مواصفة إقليمية أو دولية خاصة بهذا المنتج. وقد بادرت بعض البلدان في الإقليم إلى صياغة مواصفات خاصة بالأرز المطبوخ الملفوف في أوراق النبات، غير أن تلك المواصفات تفتقر إلى التجانس. ولذلك، فإن وضع مواصفة خاصة بالأرز المطبوخ الملفوف في أوراق النبات سيعود بالنفع على تعزيز التجارة الإقليمية والدولية.

1- تعريف المنتج

يتكوّن هذا المنتج من الأرز اللزج أو أنواع أخرى من الأرز بوصفها المادة الخام الرئيسية، مع إضافة أو بدون إضافة مكونات، مثل البازلاء والمكسّرات واللحم ولحم الدواجن والبيض ومشتقاتها كحشوة، على ألا تتعدى نسبتها بصورة عامة 40 في المائة من الوزن الإجمالي للمنتج. ويتم لف الأرز بالكامل وتشكيله بواسطة أوراق نبات الإندوكالاموس (*indocalamus*) وأوراق القصب وأوراق الموز وأوراق اللوتس وغيرها، ويُربط بخيوط القطن وغيرها ويُوضع على البخار ويطهى لضمان ما يتميز به المنتج من نكهة وقوام متأصلين. وبعد وضع المنتج على البخار وطهيه، تتم تعبئته بتفريغ الهواء أو تجميده بشكل سريع، أو اعتماد أساليب أخرى لحفظ المنتج عند درجة حرارة طبيعية أو درجة حرارة متدنية على التوالي.

يعرف الأرز المطبوخ الملفوف في أوراق النبات بتسمية "زونغزي" (Zongzi) في الصين. ويبيّن الشكل 1 عملية إنتاج الزونغزي في الصين.



1
انتقاء الأوراق



2
تجفيف الأوراق



3
تنظيف الأوراق



4
غسل الأرز



5
تحضير الحشوة



6
لف المنتج



7
المنتج الملفوف
زونغزي



8
الطهو والغلي



9
التبريد



10
الفرز



11
التعبئة بتفريغ
الهواء



12
التعقيم



13
منتج الزونغزي
المطبوخ

الشكل 1 - عملية إنتاج منتج الزونغزي في الصين

للاطلاع على مختلف أنواع منتج الزونغزي الصيني، انظر الشكل 2.



الشكل 2 - مختلف أنواع منتج الزونغزي الصيني

وتوجد في الأسواق الدولية أيضاً منتجات مماثلة عديدة، انظر الجدول 1.

الوصف	بلد المنشأ	مثل
يستخدم الأرز غير اللزج باعتباره المادة الخام الرئيسية أو يخلط بمكونات أخرى.	اليابان	
يستخدم الأرز اللزج للف لحم الخنزير والبازلاء والجمبري، وغيرها من المكونات، ويمكن تناولها جميعاً مع صلصة السمك بعد وضعها على البخار وطهوها.	فييت نام	
يستخدم الأرز اللزج بوصفه المادة الخام الرئيسية ويحشى بمكونات أخرى.	الفلبين	
يصنع منتج "با جانغ" (Ba- Jang) من الأرز اللزج ومكونات أخرى كالفطر والمكسرات واللحم والبيض على سبيل المثال، ويتم بعد ذلك لفه بالكامل وتشكيله بواسطة أوراق النبات وغير ذلك. وبعد ربط هذه المكونات بواسطة خيط، يتم طهوها بالبخار.	تايلند	

<p>يصنع منتج "كاو توم مات" (Khao Tom Mat) من الأرز اللزج ومكونات أخرى كحليب جوز الهند والبازلاء والموز ونبات التارو على سبيل المثال، ويتم بعد ذلك لفه بالكامل وتشكيله بواسطة أوراق الموز. وبعد ربط هذه المكونات بواسطة خيط، يتم طهوها بالبخار.</p>	<p>تايلند</p>	
<p>يصنع المنتج من الأرز اللزج وحليب جوز الهند، ويتم لفه بأوراق الموز.</p>	<p>ماليزيا</p>	
<p>تصنع المنتجات من الأرز الأبيض اللزج المطهوه بالبخار، ويتم تسطيحها وحشوها بلحم دجاج مقطع إلى شرائح رفيعة ولفها بأوراق الموز أو غيرها. ويمكن تقديمها على الفور أو بعد تحميصها أو وضعها مجددًا على البخار.</p>	<p>إندونيسيا</p>	
<p>كتل أرز متراصّة مع حليب جوز الهند والملح ومع أو بدون مكونات أخرى، يتم وضعها داخل نبات الخيزران وتغطيتها بأوراق موز يافعة وخبزها.</p>	<p>إندونيسيا</p>	

الجدول 1 - منتجات مشابهة في السوق الدولية

2- جدواها وحسن توقيتها

تبيّن البيانات ذات الصلة أن حجم التجارة بهذا المنتج يشهد نموًا سنة تلو الأخرى وأن إنتاجه في تزايد أيضًا. وبفضل اعتماد تكنولوجيا إنتاج متقدمة في الأرز المطبوخ الملفوف لإنتاج أوراق النبات، يشهد حجم إنتاجه زيادة سريعة أيضًا، ما يخلق إمكانات سوقية كبيرة. ولكن نظرًا إلى عدم وجود أي مواصفة إقليمية في ما بين البلدان التي تتاجر بهذا المنتج، تنشأ عقبات مختلفة تعترض سبيل التجارة الإقليمية به.

ومن شأن وضع مواصفة سلعية تيسير التجارة الدولية. ومن المتوقع أن يتزايد الطلب على استهلاك هذا المنتج وكذلك إمكاناته التجارية في الأسواق الدولية في المستقبل.

3- الجوانب الرئيسية التي يتعين تغطيتها

ستتم صياغة المواصفة الخاصة بالأرز المطبوخ الملفوف في أوراق النبات وفقًا للشكل النسقي المعتمد لوضع مواصفات الدستور الغذائي السلعية. وستغطي المواصفة الجوانب التالية:

• النطاق؛

- الوصف؛
- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة؛
- المواد المضافة إلى الأغذية؛
- الملوثات؛
- النظافة الصحية؛
- الأوزان والمقاييس؛
- التوسيم؛
- أساليب التحليل وأخذ العينات.

4- إجراء تقييم بناء على المعايير المعتمدة لتحديد أولويات العمل

المعيار العام

من المفترض أن تؤدي المواصفة المقترحة إلى حماية المستهلكين من منظور الصحة وسلامة الأغذية، وضمان ممارسات عادلة في تجارة الأغذية، ومراعاة الاحتياجات المحددة للبلدان النامية.

وتهدف المواصفة الجديدة إلى معالجة الجوانب التالية لاستيفاء المتطلبات المذكورة أعلاه:

- حماية المستهلكين والحوول دون حدوث الغش؛
- تحسين جودة المنتجات ومعالجة شواغل المستهلكين المتعلقة بسلامة الأغذية؛
- تذييل العقبات التجارية.

المعايير المطبقة على السلع الأساسية

(ز) حجم الإنتاج والاستهلاك في الصين، وحجم التجارة ومطها في ما بين البلدان

- بلغ حجم إنتاج الصين من منتج الزونغزي 502 170 طنًا في عام 2018.
- وتعتبر الصين البلد المصدر الأول لمنتج الزونغزي في العالم. وتوجد في الصين في الوقت الراهن أكثر من 180 شركة مسجلة لتصدير هذا المنتج. وفي السنوات الأخيرة، تم تصدير منتج الزونغزي الصيني من الصين إلى أكثر من 20 بلدًا وإقليمًا، مثل أمريكا وكندا وأستراليا ونيوزيلندا واليابان والمملكة العربية السعودية وكوريا وتايلند وهونغ كونغ وماكاو وغيرها. وتفيد تقديرات الجمعيات الصناعية ذات الصلة في الصين أن إجمالي المبيعات خلال الفترة الممتدة بين عامي 2016 و2018 بلغ 36.4 مليون دولار أمريكي و39.04 مليون دولار أمريكي و42.31 مليون دولار أمريكي على التوالي.
- وتعد الصين أيضًا بلدًا مستوردًا للأرز المطبوخ الملفوف في أوراق النبات، وتشمل مصادر الاستيراد الرئيسية كلا من اليابان وكوريا الجنوبية وماليزيا وأستراليا وإيطاليا وتايلند وهولندا والدانمرك وغيرها. وفي عام 2018، بلغ إجمالي حجم الواردات 257 طنًا بينما بلغت قيمة المبيعات 2.79 مليون دولار أمريكي (انظر الجدول 3).

- وتبلغ القيمة التجارية للأرز المطبوخ الملفوف في أوراق النبات في السوق الدولية 110 ملايين دولار أمريكي في السنة، ومن المتوقع أن تشهد نموًا سريعًا جنبًا إلى جنب مع تزايد القدرة الإنتاجية. وتعدّ الصين وكوريا الجنوبية واليابان أهم البلدان المنتجة والمصدرة للأرز المطبوخ الملفوف في أوراق النبات.
- ويزداد حجم التجارة في الأرز المطبوخ الملفوف في أوراق النبات بمعدل 10 في المائة كل سنة. وتعتبر الصين وبلدان جنوب شرق آسيا وأمريكا الشمالية وأوروبا أهم أسواق الاستهلاك.

الجدول 2 - بيانات تصدير منتج الزونغزي من الصين إلى بعض البلدان/الأقاليم خلال عام 2018

الحجم: كيلوغرامات، القيمة: دولارات أمريكية

البلد/الإقليم	حجم التصدير	قيمة الصادرات
أمريكا	1,267,356	10,138,848
المملكة العربية السعودية	262,021	2,358,189
كوريا الجنوبية	364,400	3,279,600
اليابان	380,742	2,958,678
كندا	83,658	752,922
سنغافورة	90,145	631,015
أستراليا	85,665	959,448
تايلند	28,068	224,500
الأقاليم الأخرى	2,618,485	21,016,280
المجموع	5,180,540	42,319,480

المصدر: تقديرات الجمعيات الصناعية ذات الصلة في الصين

الجدول 3 - بيانات استيراد الأرز المطبوخ الملفوف في أوراق النبات من بعض البلدان/الأقاليم إلى الصين في عام 2018

الحجم: كيلوغرامات، القيمة: دولارات أمريكية

البلد/الإقليم	حجم الاستيراد	قيمة الواردات
ماليزيا	56,000	616,000
كوريا الجنوبية	53,208	585,288
شيلي	2,877	34,524
أستراليا	17,014	187,159
اليابان	20,138	181,242
تايلند	20,334	223,674
كندا	10,483	115,318
الأقاليم الأخرى	77,451	851,961
المجموع	257,505	2,795,166

المصدر: تقديرات الجمعيات الصناعية ذات الصلة في الصين

(ط) تنوع التشريعات الوطنية والعوائق المحتملة أو الناتجة الظاهرة التي تعترض سبيل التجارة الدولية

تعتمد بلدان الإقليم تصنيفات مختلفة لمنتجات الأرز المطبوخ الملفوف في أوراق النبات. وتختلف المواصفات أو اللوائح المطبقة الخاصة بالأرز المطبوخ الملفوف في أوراق النبات اختلافاً كبيراً في ما بينها. فعلى سبيل المثال، ثمة متطلبات مختلفة بشأن أوراق الإندوكالاموس وأوراق القصب وغيرها في ما يتعلق بلف المنتج والمواد المضافة إلى الأغذية وكذلك التعقيم وتدابير التعبئة بتفريغ الهواء.

ويؤدي عدم وجود مواصفة إقليمية خاصة بالأرز المطبوخ الملفوف في أوراق النبات إلى إعاقة التجارة الإقليمية العادلة. ولذا، فمن شأن صياغة هذه المواصفة ضمان تحسين جودة المنتج وكفالة صحة المستهلك ومعالجة شواغل سلامة الأغذية والتقليل من الخلافات التجارية.

(ي) إمكانات السوق الدولية أو الإقليمية

تفيد الإحصاءات أن الطلب على الأرز المطبوخ الملفوف في أوراق النبات قد شهد تزايداً في السنوات الأخيرة ومن المتوقع أن يسجل نمواً مطرداً في المستقبل. فخلال الفترة الممتدة بين عامي 2015 و2018، بلغ إجمالي قيمة مبيعات التجارة الدولية بالنسبة إلى الأرز المطبوخ الملفوف في أوراق النبات 71.93 و79.07 و107.07 و117.78 مليون دولار أمريكي على التوالي، وهو ما يمثل زيادة سنوية قدرها 10 في المائة تقريباً.

وتبين بيانات التجارة الدولية للأرز المطبوخ الملفوف في أوراق النبات أن الطلب العالمي على هذا المنتج يتزايد بوتيرة سريعة. فبفضل التقدم الحاصل في مجالات العلم والتكنولوجيا والمسائل اللوجستية الدولية، تشهد السوق الدولية تداول كميات أكبر من الأغذية التقليدية التي تتسم بخصائص مميزة لبلدان مختلفة. ومن ثم، فإن عمليات الشراء عبر الأقاليم أصبحت أكثر سهولة بكثير. إذ يمكن استخدام هذا المنتج كسلعة استهلاكية يومية بفضل ما يتمتع به خصائص من حيث سهولة تخزينه وقدرته على الإشباع وانخفاض سعره وطعمه اللذيذ، وسيتزايد عدد مستهلكيه ومستويات استهلاكه.

(ك) قابلية إخضاع السلعة لمواصفة

بادرت الصين فعلاً إلى وضع مواصفة وطنية لهذا المنتج منذ أكثر من عشر سنوات. ويؤدي تطبيق هذه المواصفة دوراً إيجابياً في توجيه عجلة التنمية السليمة لهذا القطاع وتحسين جودة هذا المنتج. ومن الواضح أن وضع مواصفة لهذا المنتج أمر قابل للتحقيق.

ولم تقم هيئة الدستور الغذائي حتى اليوم بصياغة مواصفات ذات صلة لهذا المنتج. ورغم أنه يمكن لمدونة الممارسات الخاصة بالأغذية السريعة التجميد ومناولتها (CXC 8-1976) توفير مبادئ توجيهية بالنسبة إلى الفئات الرئيسية للأغذية المجمدة، فإنها لا تستهدف منتجاً بعينه.

وستضع المواصفة المقترحة متطلبات محددة للمواد الخام للمنتج، مثل الأرز اللزج وأوراق النبات؛ ومكونات المنتج وأنواع المكونات؛ وتكنولوجيا تجهيز المنتج من قبيل درجة حرارة الطهو ومدته ودرجة الضغط؛ وإدارة عملية التجهيز؛ ومؤشرات الجودة (كالرطوبة والدهون والبروتينات ومحتوى الحشوة وغيرها)؛ وأساليب أخذ العينات والتحليل؛ ودرجة حرارة تخزين المنتج ونقله وبيئتهما؛ وتوسيم المنتج وغير ذلك. وينبغي لاستخدام الحدود القصوى للملوثات والمواد المضافة إلى الأغذية في المنتج الامتثال لمتطلبات الوثائق الحالية ذات الصلة الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي.

(ل) مدى تغطية المواصفات الحالية أو المقترحة للقضايا الرئيسية المتعلقة بحماية المستهلك والتجارة

لا توجد مواصفات قائمة تغطي تحديداً الأرز المطبوخ الملفوف في أوراق النبات.

(م) عدد السلع الأساسية التي قد تقتضي مواصفات مستقلة تشير إلى ما إذا كانت السلع سلعةً خامًا أو مجهزة أو نصف مجهزة

لا توجد في الوقت الراهن أي حاجة إلى وضع مواصفة منفصلة أخرى غير المواصفة المقترحة، نظرًا إلى أن المواصفة المقترحة ستغطي المنتجات الخام والمجهزة على حد سواء وشروط النظافة الصحية لإنتاجها.

(ن) العمل الذي اضطلعت به منظمات دولية أخرى في هذا المجال و/أو اقترحه الجهاز/الأجهزة الحكومية الدولية المعنية

لم يتم تحديد أي عمل.

5- الصلة بالأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي

في ما يخص الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي للفترة 2020-2025، يرتبط وضع مواصفة إقليمية خاصة بالأرز المطبوخ الملفوف في أوراق النبات ارتباطاً وثيقاً بالهدف 1-1 تحديد الاحتياجات والقضايا المستجدة، والهدف 1-2، ترتيب الاحتياجات والقضايا المستجدة بحسب الأولوية. ولذا، فإن المواصفة الإقليمية الخاصة بالأرز المطبوخ الملفوف في أوراق النبات ستساعد في تعزيز سلامة الأغذية للمستهلكين الآسيويين وضمان ممارسات تجارية دولية عادلة بشأن هذا المنتج الغذائي المحدد.

6- المعلومات عن العلاقة بين الاقتراح ووثائق الدستور الغذائي الموجودة الأخرى فضلاً عن الأعمال الأخرى الجارية

ستأخذ المواصفة المقترحة بعين الاعتبار الوثائق التوجيهية السارية حالياً الصادرة عن الدستور الغذائي، مثل:

- قواعد الممارسات الدولية الموصى بها والمبادئ العامة لسلامة الأغذية (CXC 1-1969)
- مدونة الممارسات الخاصة بتجهيز الأغذية السريعة التجميد ومناولتها (CXC 8-1976)
- مدونة الممارسات للإجراءات الموجهة نحو المصدر للحد من التلوث الكيميائي في الأغذية (CXC 49-2001)
- المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعلبة مسبقاً (CXS 1-1985)
- المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)
- أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999).

7- تحديد أي متطلبات بالنسبة إلى المشورة العلمية للخبراء وتوافرها

لم تحدد في الوقت الحاضر أي حاجة إلى مشورة علمية للخبراء.

8- تحديد أي حاجة إلى إسهامات فنية في المواصفة من أجهزة خارجية حتى يتسنى التخطيط لها

لم تحدد في الوقت الحاضر أي حاجة إلى إسهامات فنية من أجهزة خارجية.

9- الإطار الزمني المقترح لإنجاز العمل الجديد

سيعرض اقتراح وضع المواصفة من أجل استعراضه والموافقة عليه من قبل هيئة الدستور الغذائي في عام 2020، رهناً بنظر لجنة تنسيق الدستور الغذائي في آسيا فيه في دورتها الحادية والعشرين في عام 2019. وبحسب الجدول الزمني المقترح، ستستغرق العملية خمس سنوات تقريباً.

الإطار الزمني	الإجراءات
2019	قيام لجنة تنسيق الدستور الغذائي في آسيا في دورتها الحادية والعشرين بالنظر في الاقتراح
2020	إجراء اللجنة التنفيذية لاستعراض تقييمي وموافقة الهيئة على عمل جديد
2021-2020	إعداد مشروع المواصفة وتعميمه التماساً للتعليقات
2021	قيام لجنة تنسيق الدستور الغذائي في آسيا في دورتها الثانية والعشرين بالنظر في مشروع المواصفة
2022	اعتماده من قبل الهيئة كمشروع مواصفة
2023	قيام لجنة تنسيق الدستور الغذائي في آسيا في دورتها الثالثة والعشرين بالنظر في مشروع المواصفة
2024	اعتماد المواصفة كمواصفة إقليمية من قبل الهيئة

الملحق الخامس

وثيقة مشروع

الخطوط التوجيهية للاستخدام الآمن للمياه وإعادة استخدامها في إنتاج الأغذية

1- الغرض من المواصفة ونطاقها

يكمن الغرض من هذه الوثيقة ونطاقها في إعداد خطوط توجيهية للمصادر الآمنة للمياه ولاستخدامها وإعادة استخدامها في تلامس مباشر وغير مباشر مع الأغذية على امتداد السلسلة الغذائية (الإنتاج الأولي والتجهيز) من خلال تطبيق مبدأ "الوفاء بالغرض" باستخدام نهج قائم على المخاطر.

2- جدواها وحسن توقيتها

يمكن استخدام المياه كمكوّن، في عملية خاصة بالأعمال التجارية الغذائية، لغسل الأغذية أو تنظيفها على أسطح التلامس، وفي تطبيقات أخرى كثيرة يمكن أن يحدث فيها تلامس بين المياه والأغذية. وبالإضافة إلى ذلك، ثمة تطبيقات أخرى عديدة لا يوجد فيها تلامس مقصود أو متوقع للمياه بالأغذية (على سبيل المثال في التطبيقات الشخصية لاستخدام المياه ومكافحة الحرائق). وفي جميع الحالات، ينبغي أن يكون استخدام المياه جزءاً من الشروط المسبقة للنظافة الصحية ونظم تحليل مصادر الخطر ونقاط المراقبة الحرجة لعملية ما.

ويجب أخذ متطلبات استخدام جودة المياه بعين الاعتبار في سياقها على امتداد السلسلة الغذائية، مع مراعاة الغرض من استخدام المياه والمخاطر التي قد تكون موجودة في المياه والحاجة إلى مراقبتها للتقليل إلى أدنى حد ممكن من احتمال تلوث الأغذية، عند استخدامها على النحو المتوخى.

ويمكن أن تكون المياه وسيلة لنقل مسببات الأمراض أو غيرها من الملوثات من عينة منتج غذائي إلى عدد كبير من المنتجات، مما يؤدي إلى زيادة عدد الأشخاص المعرضين للخطر وأثرها الصحي المحتمل. ومن هذا المنطلق، قد يتمثل الخيار الأكثر أماناً في مجال إنتاج الأغذية في استخدام المياه الصالحة للشرب أو جودة مياه الشرب. غير أن هذا الحل غالباً ما لا يعتبر حلاً مستداماً أو عملياً أو قابلاً للتحقيق أو رشيدياً، ويمكن أن تكون هناك أنواع أخرى من المياه تناسب بعض الأغراض أو يمكن جعلها صالحة للاستخدام، شريطة ألا يؤدي الاستخدام المقصود منها إلى تقويض سلامة الأغذية بالنسبة إلى المستهلك.

وتناقش لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية مسألة المياه منذ دورتها الثلاثين (الوثيقة ALINORM 99/13)

¹ حيث عمّمت على الأعضاء وثيقة عمل تتضمن خطوطاً توجيهية لإعادة تدوير المياه المستخدمة في عمليات التجهيز في مصانع الأغذية. ورغم إعداد مشروع خطوط توجيهية مقترحة لغرض إبداء التعليقات عليه عند الخطوة 3، وافقت لجنة

¹ يمكن الاطلاع على تقرير الدورة الثلاثين للجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية على العنوان التالي: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-30%252Fal99_13e.pdf

الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية في دورتها السادسة والثلاثين (الوثيقة ALINORM 04/27/13)² على وقف هذا العمل بسبب ما كان ينطوي عليه جدول أعمال اللجنة آنذاك من عبء عمل كبير. وناقشت اللجنة مجددًا هذه المسألة في دورتها السادسة والأربعين (الوثيقة REP15/FH)³، كموضوع هام بشأن تنقيح المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) وملحقها الخاص بنظام تحليل مصادر الخطر ونقاط المراقبة الحرجة. ووافقت بعد ذلك في دورتها السابعة والأربعين على أن المياه تشكّل مسألة هامة ينبغي معالجتها (الوثيقة REP16/FH)⁴. ولذلك طلبت إلى منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية إسداء مشورة علمية للمساعدة على توضيح مسألة استخدام المياه النظيفة والصالحة للشرب وغير ذلك من أنواع المياه في المبادئ العامة لنظافة الأغذية وغيرها من النصوص المتعلقة بالنظافة الصحية.

وانعقد اجتماع الخبراء المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المعني بسلامة وجودة المياه المستخدمة في إنتاج الأغذية وتجهيزها في مايو/أيار 2018. وخلال الدورة الثامنة والأربعين للجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية (الوثيقة REP17/FH)⁵، عرض ممثل منظمة الأغذية والزراعة النتائج الأولية التي خلص إليها الاجتماع، وسلّط الضوء على أن استخدام المياه متنوع ومعقد وعلى أن المياه "التي تفي بالغرض" ينبغي أن تُحدّد بالاستناد إلى نهج قائم على المخاطر.

وثمة حاجة، في وثائق الدستور الغذائي، إلى نهج قائم على المخاطر في ما يتعلق بالمياه الآمنة وإعادة استخدامها. وبدلاً من التركيز على استخدام مياه الشرب أو أنواع مياه ذات جودة أخرى (مثل المياه النظيفة)، ينبغي وضع نهج قائم على المخاطر وإجراء تقييم لمدى ملاءمة المياه للغرض المتوخى.

ويجب على خطط إدارة المخاطر التي تعالج سلامة الأغذية واستخدام المياه أو إعادة استخدامها مراعاة عوامل عديدة لدى وضعها وتنفيذها. فإعادة استخدام المياه تعتبر أولوية نظرًا إلى أنها باتت قضية مستجدة في القطاع بسبب تزايد المتطلبات والتكاليف ذات الصلة بتصريف المياه ومقبولية المنتجات التي يجري إنتاجها لغرض التجارة العالمية.

ورغم أن الوثائق الحالية الصادرة عن الدستور الغذائي تقدم توجيهات بشأن الاستخدام الآمن للمياه، فإنه يتعين إعداد توجيهات وأدوات عملية لمساعدة القائمين على تشغيل الأعمال التجارية الغذائية على فهم المخاطر والتدخلات المحتملة المتاحة وكذلك تحديد القضايا الشاملة الأخرى اللازمة لتحديد المياه التي تفي بالغرض.

² يمكن الاطلاع على تقرير الدورة السادسة والثلاثين للجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية على العنوان التالي: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-36%252Ffal04_13e.pdf

³ يمكن الاطلاع على تقرير الدورة السادسة والأربعين للجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية على العنوان التالي: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-46%252FREP15_FHe.pdf

⁴ يمكن الاطلاع على تقرير الدورة السابعة والأربعين للجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية على العنوان التالي: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-47%252FReport%252FREP16_FHe.pdf

⁵ يمكن الاطلاع على تقرير الدورة الثامنة والأربعين للجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية على العنوان التالي: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-48%252FReport%252FFinal%252FREP17_FHe.pdf

3- الجوانب الرئيسية التي ينبغي تغطيتها

سيتمثل الشكل المتوقع للمبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969). والهيكل المقترح هو كالتالي:

- وثيقة توجيهية عامة بشأن العناصر الرئيسية، بما يشمل توجيهات لتحديد المعايير الميكروبيولوجية المناسبة والتي تفي بالغرض بالنسبة إلى مسببات الأمراض (البكتيريا والفيروسات والطفيليات) والتعاريف، ذات الصلة بمصادر المياه الآمنة واستخدامها وإعادة استخدامها كجزء من برنامج خاص بإدارة سلامة الأغذية في إنتاج الأغذية؛
- الملحق 1: استراتيجيات تدخّل محتملة محددة القطاع قائمة على المخاطر لمصادر المياه واستخدامها وإعادة استخدامها في السلسلة الغذائية (على سبيل المثال من الإنتاج الأولي إلى البيع بالتجزئة)، وأمثلة و/أو دراسات حالة عملية لتحديد المعايير الميكروبيولوجية المناسبة والتي تفي بالغرض (البكتيريا والفيروسات والطفيليات) وأمثلة على أدوات نظام دعم اتخاذ القرارات، مثل تسلسل اتخاذ القرارات لتحديد جودة المياه اللازمة للغرض المحدد المقصود في المنتجات الطازجة؛
- الملحق 2: استراتيجيات تدخّل محتملة محددة القطاع قائمة على المخاطر لمصادر المياه واستخدامها وإعادة استخدامها في السلسلة الغذائية (على سبيل المثال من الإنتاج الأولي إلى البيع بالتجزئة)، وأمثلة و/أو دراسات حالة عملية لتحديد المعايير الميكروبيولوجية المناسبة والتي تفي بالغرض (البكتيريا والفيروسات والطفيليات) وأمثلة على أدوات نظام دعم اتخاذ القرارات مثل تسلسل اتخاذ القرارات لتحديد جودة المياه اللازمة للغرض المحدد المقصود في قطاع مصائد الأسماك؛
- الملحق 3: استراتيجيات تدخّل محتملة محددة القطاع قائمة على المخاطر لمصادر المياه واستخدامها وإعادة استخدامها في السلسلة الغذائية (على سبيل المثال من الحصاد إلى التصنيع والتجهيز)، وأمثلة و/أو دراسات حالة عملية لتحديد المعايير الميكروبيولوجية المناسبة والتي تفي بالغرض (البكتيريا والفيروسات والطفيليات) وأمثلة على أدوات نظام دعم اتخاذ القرارات مثل تسلسل اتخاذ القرارات لتحديد جودة المياه اللازمة للغرض المحدد المقصود في قطاع الألبان.

4- إجراء تقييم على أساس معايير تحديد أولويات العمل

ينبغي وضع الخطوط التوجيهية من أجل الاستجابة للمعيار العام، ألا وهو: حماية المستهلك من منظور الصحة وسلامة الأغذية وضمان ممارسات منصفة في تجارة الأغذية ومراعاة الاحتياجات المحددة للبلدان النامية.

ويستهدف العمل المقترح بالأساس إعداد خطوط توجيهية للاستخدام الآمن للمياه وإعادة استخدامها في تلامس مباشر وغير مباشر مع الأغذية على امتداد السلسلة الغذائية، بما في ذلك مصادرها، من خلال تطبيق مبدأ "الوفاء بالغرض" باستخدام نهج قائم على المخاطر.

ويتصل العمل المقترح مباشرة بأهداف استراتيجية عدة للدستور الغذائي ترد في خطته الاستراتيجية للفترة 2020-2025.

- الهدف الاستراتيجي 1: معالجة القضايا الحالية والمستجدة والحرجة في الوقت المناسب من شأن هذه الخطوط التوجيهية أن تضع مواصفة جديدة للدستور الغذائي لتلبية الاحتياجات المحددة من جانب الأعضاء، وللإستجابة للعوامل الحالية التي تؤثر على سلامة الأغذية والممارسات المنصفة في تجارة الأغذية. وستقدم توجيهات عملية بخصوص النهج الذي يفي بالغرض والقائم على تحليل المخاطر بالنسبة إلى مصادر المياه واستخدامها وإعادة استخدامها في السلسلة الغذائية.

- الهدف الاستراتيجي 2: وضع مواصفات بالاستناد إلى أسس علمية ومبادئ الدستور الغذائي لتحليل المخاطر ستكون عملية إعداد الخطوط التوجيهية متسقة مع استخدام المشورة العلمية ومبادئ تحليل المخاطر في تحديد التدابير الخاصة بالمراقبة. وستلتمس المشورة العلمية من أجهزة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، ولا سيما اجتماعات الخبراء المشتركة بين المنظمين، وكذلك الإسهامات العلمية من جميع البلدان.

5- المعلومات المتصلة بالعلاقة بين الاقتراح ووثائق الدستور الغذائي الأخرى الموجودة

ستتبع الخطوط التوجيهية المقترحة الأمثلة المستمدة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة ممارسات النظافة للفاكهة والخضار الطازجة (CXC 53-2003) ومدونة الممارسات بشأن الأسماك والمنتجات السمكية (CXC 52-2003) ومدونة السلوك بشأن نظافة الألبان ومنتجات الألبان (CXC 57-2004)، التي توفر جميعها توجيهات في الوقت الحالي بشأن متطلبات السلامة لاستخدام المياه عند مناولة الأغذية، وعلى وجه الخصوص بشأن استخدام المياه الصالحة للشرب أو المياه النظيفة لأغراض الزراعة ومناولة الأغذية وتجهيزها وإعادة استخدام المياه وتخضير الثلج. ومن المتوقع أن تتضمن النصوص المذكورة أعلاه إشارة مرجعية إلى الخطوط التوجيهية المقترحة.

6- تحديد أي متطلبات للحصول على المشورة العلمية للخبراء وتوافرها

قد تكون هناك حاجة إلى مشورة علمية إضافية من اجتماعات الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية لوضع التوجيهات العامة لتحديد المعايير الميكروبيولوجية المناسبة والتي تفي بالغرض (البكتيريا والفيروسات والطفيليات) في مصادر المياه واستخدامها وإعادة استخدامها في إنتاج الأغذية. كما ستكون ثمة حاجة إلى مشورة اجتماعات الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية للقطاعات الثلاثة ذات الأولوية:

- أمثلة ودراسات حالة محددة القطاعات لتحديد المعايير الميكروبيولوجية المناسبة والتي تفي بالغرض (البكتيريا والفيروسات والطفيليات) في مصادر المياه واستخدامها وإعادة استخدامها في المنتجات الطازجة من الإنتاج الأولي إلى البيع بالتجزئة.
- أمثلة ودراسات حالة محددة القطاعات لتحديد المعايير الميكروبيولوجية المناسبة والتي تفي بالغرض (البكتيريا والفيروسات والطفيليات) في مصادر المياه واستخدامها وإعادة استخدامها في الأسماك والمنتجات السمكية (مثل القشريات والرخويات ورؤسيات الأرجل) من الإنتاج الأولي إلى البيع بالتجزئة.
- أمثلة ودراسات حالة محددة القطاعات لتحديد المعايير الميكروبيولوجية المناسبة والتي تفي بالغرض (البكتيريا والفيروسات والطفيليات) في مصادر المياه واستخدامها وإعادة استخدامها في قطاع الألبان من الحصاد إلى التصنيع إلى التجهيز.

وأخيراً، قد تختار اللجنة أن تطلب من اجتماعات الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية تقديم توجيهات عملية وتنقيح الأمثلة عند استخدام أدوات اتخاذ القرارات الواردة في الاستعراض.

7- تحديد أي حاجة إلى إسهامات فنية في المواصفات من الأجهزة الخارجية كي يتسنى التخطيط لذلك لم يتم حتى الآن تحديد أي حاجة تذكر.

8- الجدول الزمني المقترح لاستكمال العمل الجديد، بما في ذلك تاريخ بدء العمل والتاريخ المقترح للاعتماد عند الخطوة 5 والتاريخ المقترح للاعتماد من جانب الهيئة

يُتقترح جدول زمني مدته خمس سنوات لاستكمال الخطوط التوجيهية بالاعتماد عند الخطوة 5 من جانب الهيئة في دورتها الخامسة والأربعين المزمع عقدها في عام 2022 والاعتماد النهائي في عام 2023 من جانب الهيئة في دورتها السادسة والأربعين في ما يتعلق بالوثيقة الرئيسية والملحقين 1 و2، مع الاعتماد عند الخطوة 5 من جانب الهيئة في دورتها السادسة والأربعين في عام 2023 والاعتماد النهائي في عام 2024 من جانب الهيئة في دورتها السابعة والأربعين في ما يتعلق بالملحق 3.