

May 2007

هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين
منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

هيئة الدستور الغذائي

الدورة الثلاثون

المقر الرئيسي لمنظمة الأغذية والزراعة، روما، إيطاليا، 2-7 يوليو/تموز 2007

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

ترد في الجدول 1 قائمة بالاقتراحات بوضع مواصفات جديدة والنصوص 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 المقترحات في ضوء إطارها الاستراتيجي ومعايير وضع أولويات العمل وإنشاء الأجهزة الفرعية.

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

ترد وثائق مشاريع الأعمال الجديدة في الملحق.

لدواعي الاقتصاد طبعت هذه الوثيقة في عدد محدود من النسخ، والمرجو من أعضاء الوفود والمراقبين أن يكتفوا بهذه النسخة أثناء الاجتماعات وألا يطلبوا نسخاً إضافية منها إلا للضرورة القصوى. ومعظم وثائق اجتماع هيئة الدستور الغذائي متاحة على شبكة الانترنت على العنوان
www.codexalimentarius.net

الجدول 1 : الأعمال الجديدة المقترحة

عدد وثائق المشروع	المرجع	المواصفات والنصوص ذات الصلة	اللجنة المسؤولة
1	الوثيقة ALINORM 07/30/18 الفقرة 123	مراجعة إجراءات إدخال أنواع جديدة في مواصفات الأسماك والمنتجات السمكية	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماك والمنتجات السمكية
2	الوثيقة ALINORM 07/30/18 الفقرة 129	تعديل المواصفات المتعلقة بالأصابع والقطع والشرائح السمكية المجمدة بطريقة التجميد البارد، سواء كانت مغطاة بالسميد أو بمواد أخرى (عوامل النتروجين)	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماك والمنتجات السمكية
3	الوثيقة ALINORM 07/30/18 الفقرة 127	مواصفات صلصة الأسماك	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماك والمنتجات السمكية
4	الوثيقة ALINORM 07/30/18 الفقرة 133	مواصفات أسماك الأبلون الطازجة/الحيّة والمجمدة (<i>Haliotis SPP</i>)	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماك والمنتجات السمكية
5	الوثيقة ALINORM 07/30/27 الفقرة 148 والمرفق العاشر	خطة أخذ العينات بما في ذلك الأحكام المنهجية للرقابة على الوزن الصافي الأدنى للفاكهة والخضر المعلبة	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر المجهزة
6	الوثيقة ALINORM 07/30/26 الفقرة 143	وضع وتطبيق مبادئ تحليل الأخطار من جانب اللجنة المعنية بالتغذية والأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة	اللجنة المعنية بالتغذية والأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة
7	الوثيقة ALINORM 07/30/15 الفقرة 150	مواصفات صلصة الشيلي	لجنة الدستور الغذائي في آسيا
8	الوثيقة ALINORM 07/30/15 الفقرة 156	مواصفات دقيق الساغو للطعام	لجنة الدستور الغذائي في آسيا
9	الوثيقة ALINORM 07/30/34 الفقرة 77 والمرفق السادس	ملحق الخطوط التوجيهية لعمل تقييم السلامة الغذائية في الأغذية المشتقة من نباتات أعيد تكوينها بالحمض النووي على المواد النباتية الضئيلة الحمض النووي والمعاد تكوينها	فريق المهام الحكومي الخاص المعني بالأغذية المعاملة بالتكنولوجيا الحيوية
10	الوثيقة ALINORM 07/30/13 الفقرة 203	خطوط توجيهية لمكافحة <i>Campylobacter</i> والسلمونيلا <i>SPP</i> في لحوم الدجاج الصغير	اللجنة المعنية بنظافة الأغذية

عدد وثائق المشروع	المرجع	المواصفات والنصوص ذات الصلة	اللجنة المسؤولة
11	الوثيقة ALINORM 07/30/17 الفقرة 113	تعديل مواصفات الزيوت النباتية المسماة: أولين وأسترين لب ثمرة النخيل	اللجنة المعنية بالدهون والزيوت
12	الوثيقة ALINORM07/30/41 الفقرتان 120-121 والمرفق الثاني عشر	مشروع مدونة الممارسات للوقاية من الإصابة بالسموم الفطرية في الفول السوداني والحد منها	اللجنة المعنية بالملوثات الغذائية
13	الوثيقة ALINORM 07/30/12 الفقرة 118 والمرفق العاشر	مراجعة نظام الفئات الغذائية في المواصفات العامة للمضافات الغذائية لدى الهيئة	اللجنة المعنية بالمضافات الغذائية
*	الوثيقة ALINORM 06/30/24 الفقرات 181-202 والمرفق الثامن	قائمة بمبيدات الآفات ذات الأولوية (مبيدات آفات جديدة وأخرى خاضعة لاستعراض دوري)	اللجنة المعنية بمخلفات المبيدات

* وثائق المشروعات ليست مطلوبة وفقاً لإجراءات وضع المواصفات والنصوص ذات الصلة، الجزء 2 الاستعراض النقدي، الفقرة

الجدول 2: الاقتراحات لوقف العمل

المرجع	المواصفات والنصوص ذات الصلة	اللجنة المسؤولة
ALINORM 07/30/12 الوثيقة الفقرة 107 والمرفق السابع	وقف العمل في مسودة واقتراح مشروع أحكام خاصة بالمضافات الغذائية في المواصفات العامة للمضافات الغذائية	اللجنة المعنية بالمضافات الغذائية
ALINORM 07/30/22 الوثيقة الفقرة 96	مشروع تعديل الخطوط التوجيهية بشأن إنتاج وتجهيز وتوسيم وتسويق الأغذية المنتجة عضوياً: الملحق 2: الجدول 1- المواد المسموح باستعمالها	لجنة الدستور الغذائي المعنية بتوسيم الأغذية
ALINORM 06/30/24 الوثيقة الفقرات 44-136 والمرفق السابع	وقف العمل في مسودة واقتراح مشروع الحد الأدنى من مخلفات المبيدات	اللجنة المعنية بمخلفات المبيدات

الملحق

وثائق المشروع

لجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماك والمنتجات السمكية

وثيقة المشروع رقم 1: مراجعة إجراءات إدخال أنواع جديدة في مواصفات الأسماك والمشتقات السمكية
(CX/FFP 06/28/10, Appendix 2)

1- الأغراض والنطاق

طال الوقت دون مراجعة إجراءات إدراج أنواع سمكية¹ جديدة في المواصفات الموجودة (المشار إليه هنا باسم الإجراء) فيما يخص المشتقات السمكية المجهزة، وذلك بسبب: (1) أن المبادئ العامة للهيئة تدعو الأجهزة الفرعية " (...) إلى مراجعة المواصفات وما يتصل بها من نصوص على النحو الضروري لضمان اتفاقها مع المعارف العلمية الجارية وإظهار هذه المعارف وغيرها من المعلومات ذات الصلة"²؛ (2) ظهور أساليب تحليل جديدة؛ (3) إدخال تعديلات حديثة من جانب الهيئة على إجراءات وضع النصوص³.

ومن شأن المراجعة تحسين الإجراء المطبق الآن، وذلك بتوفير إطار سليم لاتخاذ القرارات استناداً إلى آخر الأساليب المعروفة في تمييز الأنواع السمكية والمنهجية اتباع الطرق الحسية في تقييم المشتقات المجهزة.

وسيشمل هذا العمل أيضاً وصف ملف الإثباتات الذي سيستخدم في دعم عملية تقديم الطلب واتخاذ قرار بواسطة هيئة الدستور الغذائي من أجل تعديل المواصفات المعنية.

2- الأهمية والتوقيت

كانت الدورة الحادية والعشرون للهيئة قد طلبت للجوء بصفة عامة إلى الإجراء العاجل عند إدراج أنواع جديدة في المواصفات المعنية. ولم يمكن في بعض حالات معينة في الفترة الأخيرة تطبيق هذا الأسلوب بسبب عدم توافق الآراء.

¹ المقصود هنا من كلمة "الأسماك" أن تشمل "الأسماك والقشريات والرخويات" لأن جميع الأسماك سواء كانت طازجة أو مجمدة (بما في ذلك بطريقة التجميد السريع)، أو مجهزة بأي شكل آخر، تدخل في اختصاص هذه اللجنة (انظر اختصاصات اللجنة في دليل الإجراءات، الطبعة الثالثة عشرة - الصفحة 162).

² انظر دليل الإجراءات، الطبعة الثالثة عشرة - الصفحة 34: المبادئ العامة في الدستور الغذائي (الفقرة).

³ انظر 2 - Appendix ALINORM 04/27/21.

ومن أجل حل هذه القضية بدأت اللجنة استعراض إجراءاتها المطبقة الآن في إدراج أنواع جديدة في المواصفات القائمة.

ولاحظت أن القوائم الموجودة الآن تعتمد بصفة وحيدة على طريقة التحضير وأنها يمكن أن تتضمن أنواعاً ليست متصلة فيما بينها تصنيفياً، وأن ذلك يؤدي إلى خلط كبير لدى المستهلكين بشأن طبيعة المشتقات، لأن الأسماء الشائعة لمختلف الأنواع لا تقوم دائماً على معايير التصنيف. وقد تعرفت اللجنة على ضرورة تطبيق المعيار العلمي في هذه العملية.

وفي الدورة السابعة والعشرين أوصت الهيئة بأن تواصل اللجنة عملها في استعراض الإجراءات المتبع في إدخال أنواع جديدة⁴.

3- الجوانب الرئيسية

ستشمل المراجعة: أساليب التعرف على الأنواع السمكية؛ أساليب التقييم الحسي؛ توافر المعلومات واعتمادها بواسطة هيئات علمية معترف بها؛ محتويات ملف الإثباتات؛ المسائل الإجرائية في الهيئة.

4- التقييم بحسب معايير ترتيب أولويات العمل⁵

مما له أهمية خاصة في هذا العمل: "المعيام العامل" (أي "... دوام السير على ممارسات سليمة في تجارة الأغذية ومراعاة الحاجات المعترف بها لدى البلدان النامية")، وأما من بين "المعايير المطبقة على مختلف السلع" فستؤخذ منها المعايير (أ) و(ب) و(ج) و(هـ)

5- الصلة بالأهداف الاستراتيجية للهيئة

سيكون وضع إجراء حديث متفقاً تمام الاتفاق مع بيان الرؤية الاستراتيجية الذي أقرته الهيئة من أجل وضع "مواصفات متفق عليها دولياً وما يتصل بها من نصوص لاستخدامها في تنظيم التجارة الداخلية والدولية بالأغذية استناداً إلى المبادئ العلمية وتحقيق أغراض حماية صحة المستهلك، واتباع الممارسات العادلة في تجارة الأغذية": وسيساهم الإجراء الجديد أساساً في تنفيذ الهدف رقم 1 ("تعزيز وضع إطار تنظيمي سليم")، والهدف رقم 2 ("تعزيز أوسع تطبيق متجانس للمبادئ العلمية")، والهدف رقم 6 ("تعزيز أوسع تطبيق لمواصفات الدستور").

⁴ انظر ALINORM 03/41 - الفقرة 39.

⁵ انظر ALINORM 05/28/33 - Appendix IV.

6- معلومات عن العلاقة بين الاقتراح وسائر وثائق الهيئة

سيستخدم الإجراء إلى جانب جميع مواصفات الدستور الموجودة والخاصة بالمشتقات السمكية المجهزة، بما في ذلك قائمة محدودة بأنواع الأسماك. كما أنه سيساعد في مراجعة المواصفات الموجودة وفي وضع مواصفات جديدة.

وسيأخذ العمل في حسابه الخطوط التوجيهية لتقييم الأسماك والمحاريات بالطرق الحسية في المختبرات CAC-GL 31-1999.

7- المشورة العلمية المطلوبة ومدى توافرها

لا شيء.

8- الحاجة إلى مدخلات فنية من أجهزة خارجية

لا شيء.

9- المدة المقترحة لاستكمال العمل الجديد

3 سنوات: 1.5 سنة للوصول إلى الخطوة 5؛ ثم 1.5 سنة للوصول إلى الخطوة 8.

وثيقة المشروع رقم 2: تعديل المواصفات المتعلقة بالأصابع السمكية والقطع والشرائح السمكية المجمدة بطريقة التجميد البارد، سواء كانت مغطاة بالسميد أو بمواد أخرى (عوامل النتروجين) (مقدم من تايلند)

1- الغرض والنطاق

إدراج عوامل النتروجين المؤقتة في أنواع الأسماك ضمن الجدول 2 من تعديل قسم التوسيم في مواصفات معيار الأصابع السمكية المجمدة بطريقة التجميد السريع (الأصابع السمكية والقطع والشرائح السمكية، سواء كانت مغطاة بالسميد أو بمواد أخرى) (ALINORM 04/27/18), Appendix VII. وأنواع الأسماك التي ستُضاف متوافرة على المستوى التجاري وتُستخدم بصفة عامة في إنتاج المنتجات السمكية سالفة الذكر في تايلند.

2- الأهمية والتوقيت

نظرت اللجنة في دورتها السادسة والعشرين في معلومات عن عوامل النتروجين في الأسماك الطازجة والمنتجات السمكية وانتهت إلى أن المحتوى السمكي يجب الإعلان عنه ضمن بيانات التوسيم تحقيقاً لمصلحة المستهلكين. وتستخدم عوامل النتروجين في الأنواع السمكية في حساب المحتوى السمكي في هذه المنتجات.

وأثناء النظر في مشروع تعديل القسم الخاص بالتوسيم في المواصفات في الدورة 27 للهيئة أعرب وفد تايلند عن رأيه بأن قائمة الأنواع السمكية في الجدول 2 يجب مراجعتها لإدراج أنواع سمكية أخرى ذات أهمية في التجارة الدولية، رهنًا بتوافر بيانات إضافية. واعتمدت اللجنة مشروع التعديل ووافقت على تعديل الجدول 2 (عوامل النتروجين المؤقتة) على النحو المطلوب متى توافرت بيانات إضافية عن أنواع سمكية أخرى.

وفي الجدول 2 من تعديل المواصفات لا تأتي عوامل النتروجين إلا الخاصة بالأسماك البيضاء في مياه المناطق المعتدلة مثل القد و Coley/Saithe و Hake الأوروبي.. إلخ. وتايلند من أكبر البلدان المصدرة للأسماك والمنتجات السمكية في العالم. وهناك عدد من أنواع الأسماك الاستوائية التي تُستخدم كخامات في هذا النوع من المنتجات السمكية.

وتعمل تايلند الآن على تحديد عوامل النتروجين المؤقتة في عدة أنواع سمكية مستخرجة من مياه البحر أو من المياه العذبة مثل (Selaroides leptolepis) و (Sillago sihama). إلخ. وستؤخذ العوامل الخاصة بالمواسم ومناطق حصد الأسماك وممارسات التصنيع الجيدة في الاعتبار عند إضافة أنواع سمكية جديدة.

3- الجوانب الرئيسية في المشروع

إضافة عوامل النتروجين لمزيد من أنواع الأسماك في الجدول 2 في تعديل قسم التوسيم في مواصفات الأصابع السمكية المجمدة بطريقة التجميد السريع وستكون عوامل النتروجين الجديدة هذه خاصة بأنواع أسماك متوافرة تجارياً ويشيع استخدامها في تايلند في إنتاج المشتقات السمكية.

4- التقييم بحسب معايير ترتيب أولويات العمل

تحديد المحتوى السمكي في أحد المنتجات السمكية (محسوباً من عامل النتروجين) هو إشارة للمحتوى النتروجيني مما يوفر معلومات للمستهلكين. وسيكون ذلك مفيداً لا للمستهلكين فقط بل أيضاً سيحقق اتباع ممارسات منصفة في التجارة الدولية بالأغذية.

5- الصلة بالأهداف الاستراتيجية للهيئة

التعديل المقترح ينطبق مع المعايير التي جاءت في الهدفين 1 و 6 من الأهداف الاستراتيجية للهيئة وهما:

الهدف 1: تعزيز الإطار التنظيمي السليم بتقديم المشورة الضرورية للبلدان الأعضاء بفضل الاستمرار في وضع معايير دولية وخطوط توجيهية خاصة بالتوسيم؛

الهدف 6: تعزيز أوسع تطبيق مواصفات الدستور من أجل التنظيم الداخلي والتجارة الدولية.

6- معلومات عن العلاقة بين الاقتراح وسائر وثائق الهيئة

هذا الاقتراح له صلة بمواصفات الأصابع والقطع والشرايح السمكية المجمدة بطريقة التجميد السريع - سواء كانت مغطاة بالسميد أو بغيره (CODEX STAN 166-1989, REV 1 - 1995) وبتعديل القسم الخاص بالتوسيم في مواصفات الأصابع السمكية والقطع والشرايح السمكية - سواء كانت مغطاة بالسميد أو غيره من المواد (ALINORM 04/27/18).

7- المشورة العلمية المطلوبة ومدى توافرها

لا شيء.

8- الحاجة إلى مدخلات فنية من أجهزة خارجية حتى يمكن وضع التخطيط اللازم

لا شيء.

9- المدة المقترحة لاستكمال العمل الجديد، بما في ذلك تاريخ البدء بالعمل، والتاريخ المقترح للاعتماد عند الخطوة 5 والتاريخ المقترح للاعتماد بواسطة الهيئة

2007	تاريخ البدء:
2008	التاريخ المقترح للاعتماد عند الخطوة 8/5:
2009	التاريخ المقترح للاعتماد بواسطة الهيئة:

وثيقة المشروع رقم 3: مواصفات صلصة الأسماك (من إعداد فييت نام وتايلند)

1- الغرض والنطاق

وضع مواصفات دولية لصلصة الأسماك لتوفير المشورة الضرورية بشأن سلامة الأغذية وجودتها بغرض حماية صحة المستهلكين وضمان السير على ممارسات عادلة في تجارة الأغذية.

2- الأهمية والتوقيت

صلصة الأسماك بمختلف أنواعها هي منتجات تقليدية في كثير من بلدان إقليم آسيا (وخصوصاً في جنوب شرق آسيا). وهي لا تستخدم في التتبيل فقط بل تُستخدم أيضاً كنوع من المواد في طهي الأطباق. وتتميز صلصة الأسماك ذات الجودة العالية بارتفاع محتواها من البروتين والأحماض الأمينية الضرورية لجسم الإنسان مثل الفالين والليسين والإيسليوسين والثريومين والميثيونين والليسين والفينيلالانين والهستيدين. وتختلف تسمياتها بحسب البلدان فهي مثلاً تسمى في فييت "Nuoc mam" وفي تايلند "Nampla" وفي إندونيسيا "Ketjab-ikan" وفي الصين "Yu lu" وفي الفلبين

”Patis“، وفي عام 2005 بلغ مجموع إنتاج صلصة الأسماك في تايلند وفيتنام 300 مليون لتر و100 مليون لتر تقريباً، على التوالي. وهذه المنتجات يتزايد استهلاكها في العالم بأكمله. ولكن المواصفات الوطنية تختلف بالنسبة لصلصة الأسماك بين بلدان إقليم آسيا وقد أثر ذلك في التجارة الدولية. ولهذا فمن الضروري وضع مواصفات لصلصة الأسماك نظراً لأهميتها التجارية.

والعمل المقترح يتصل اتصالاً مباشراً باختصاصات اللجنة المعنية بالأسماك والمنتجات السمكية أي وضع مواصفات عالمية للأسماك والقشريات والرخيوات الطازجة والمجمدة، (بما في ذلك بطريقة التجميد السريع) أو المجهزة بأي طريقة أخرى.

3- الجوانب الرئيسية في المشروع

تغطي هذه المواصفات جوانب السلامة والجودة في صلصة الأسماك.

4- التقييم بحسب معايير ترتيب أولويات العمل

يمكن للعمل الجديد المقترح أن يساعد على تنسيق المواصفات الوطنية لصلصة الأسماك وأن يُقلل العوائق التي تقوم أمام التجارة الدولية.

والعمل الجديد المقترح يتصل بوجه خاص بمعايير تنفيذ عمل جديد أي المعايير (أ) و(ب) و(ج) و(هـ) كما جاءت في دليل إجراءات هيئة الدستور في طبعته الخامسة عشرة.

(أ) حجم الإنتاج والاستهلاك في آحاد البلدان وحجم ونمط التجارة بين البلدان.

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

(ج) إمكانات السوق الدولية أو الإقليمية (توسعت الدولية والإقليمية بدرجة كبيرة في العشرين سنة الأخيرة).

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

5- الصلة بالأهداف الاستراتيجية للهيئة

المواصفات المقترحة متصلة ببيان الرؤية الاستراتيجية للهيئة بوضع ”مواصفات دولية متفق عليها والنصوص ذات الصلة لتستخدم في التنظيم المحلي وفي التجارة الدولية بالأغذية، على أن تكون هذه المواصفات قائمة على المبادئ العلمية وتفي بأهداف حماية صحة المستهلكين والممارسات العادلة في تجارة الأغذية. كما أنها ستُساهم في تطبيق الهدف 1 ”التشجيع على وضع إطارات تنظيمية سليمة” والهدف 6 ”التشجيع على تطبيق مواصفات الدستور على أوسع نطاق”.

6- معلومات عن العلاقة بين الاقتراح وسائر وثائق الهيئة

ستستخدم هذه المواصفات إلى جانب جميع مواصفات الدستور الموجودة. وستأخذ المواصفات في اعتبارها مدونة السلوك الدولية الموصى بها - المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997) ومدونة السلوك الدولية الموصى بها لنظافة الأغذية ومناولتها (CAC/RCP 52 - 1004)، والمواصفات العامة للدستور بشأن توسيم الأغذية المعبأة سلفاً (CODEX STAN 1-1985, Rev. 3-1999) وخطط أخذ العينات بحسب الدستور من الأغذية المعبأة سلفاً (AQL-6.5 CAC/RM 42-1977) ومواصفات الدستور الخاصة بالمضافات الغذائية.

وفي المستقبل يجب الاتجاه إلى وضع قسم خاص بصلصة الأسماك في مدونة السلوك الخاصة بالأسماك والمشتقات السمكية.

7- المشورة العلمية المطلوبة ومدى توافرها

لا يوجد.

8- الحاجة إلى مدخلات فنية من أجهزة خارجية حتى يمكن وضع التخطيط اللازم

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)

المفروض أن يبدأ العمل الجديد بعد اجتماع هيئة الدستور الغذائي عام 2007. ويمكن توزيع مسودة مواصفات صلصة الأسماك التي وضعها فريق العمل والتي تُقدم للموافقة على العمل الجديد عند الخطوة 3 في شهر أكتوبر/تشرين الأول 2007. والمتوقع الانتهاء من المواصفات خلال أربع سنوات بعد تاريخ البدء.

وثيقة المشروع رقم 4: مواصفات أسماك الأبلون الطازجة/الحيّة والمجمدة (HALIOTIS SPP) (من إعداد جنوب أفريقيا بدعم من أستراليا والمكسيك وشيلي والولايات المتحدة الأمريكية)

1- الغرض والنطاق

الهدف الرئيسي من العمل هو وضع مواصفات لأسماك الأبلون الطازجة/الحيّة والمجمدة، ومن شأنه أن:

- يُقدم المشورة الضرورية لإنتاج منتجات مأمونة وجيدة.

- يكون أساساً لقيام تجارة عادلة في هذه السلعة.

الأهمية

أظهرت دراسات في كل من شيلي وجنوب أفريقيا أن الطلب على أسماك الأبلون من فصيلة *Haliotis* (التي ستسمى من الآن فصاعداً أبلون) يصل إلى ما بين 20 000 و30 000 طن متري في السنة. ولكن الإنتاج لا يزال عند مستوى 18 000 طن متري تقريباً في السنة (وتبلغ القيمة التجارية نحو 500 مليون دولار أمريكي بأسعار سيف) مما يعني أن هناك مجالاً لمزيد من النمو الكبير في إنتاج الأبلون وتجارته. وهذا الإنتاج موزع ما يلي:

المصايد الطبيعية: أساساً في أستراليا وجنوب أفريقيا واليابان ونيوزيلندا وألاسكا (الولايات المتحدة الأمريكية) والمكسيك. ويصل إلى نحو 8 000 طن متري في السنة.

أسماك التربية: الصين، أستراليا، الولايات المتحدة الأمريكية/هاواي، نيوزيلندا، جنوب أفريقيا، كوريا، تايوان، اليابان، المكسيك، شيلي، آيسلندا. ويصل الإنتاج إلى نحو 12 000 طن متري في السنة (بما في ذلك 6 500 طن متري من *Haliotis diversicolor supertexta*).

والسوق الرئيسية للأبلون هي الصين (مع هونغ كونغ) إذ تستهلك نحو 55 في المائة من الإنتاج السنوي، وتستهلك اليابان 20 في المائة وتايوان 11 في المائة وسنغافورة 10 في المائة وبلدان أخرى 4 في المائة.

وتنقسم المنتجات إلى أربع فئات رئيسية هي:

معلبة/أوفي أكياس طرية محكمة الإغلاق	37 في المائة
مجمدة	16 في المائة
حية	25 في المائة
مجففة ومملحة	22 في المائة

وبالنظر إلى هذا التقسيم يقترح بالبدء بالعمل أولاً في مواصفات الأبلون الطازج/الحي والأبلون المجمد، قبل بدء العمل في المنتجات المعلبة أو المجففة والمملحة.

ويتفق العمل المقترح مع اختصاصات اللجنة المعنية بالأسماك والمنتجات السمكية من حيث وضع مواصفات للأسماك والقشريات والرخويات الطازجة والمجمدة أو المجهزة بأي شكل آخر.

الجوانب الرئيسية في المشروع

تهدف المواصفات إلى شمول جوانب الإنتاج في أسماك الأبلون وسلامة الأغذية ومعايير الجودة.

الصلة مع بقية وثائق الدستور

تشير النقاط من 52 إلى 54 في الوثيقة ALINORM 6/29/41 إلى مستويات الكاديوم في الرخويات مزدوجة الصمام. وكانت مناقشات اللجنة المعنية بالأسماك والمشتقات السمكية التي أدت إلى وضع هذه المستويات تشمل بيانات من شيلي وجنوب أفريقيا عن مستويات الكاديوم في أسماك الأبلون.

وليس لبطنيات الأقدام البحرية رقم مخصص لهذه الفئة الغذائية وينبغي طلب ذلك من اللجنة المعنية بالأسماك والمشتقات السمكية.

معايير تحديد أولويات العمل

أسماك الأبلون سلعة يبلغ إنتاجها 18 000 متر طني في السنة بقيمة نحو 500 مليون دولار بأسعار سيف. والتشريعات الحالية في بلدان ومجتمعات كثيرة تدرج أسماك الأبلون وغيرها من بطنيات الأقدام البحرية ضمن التشريع الذي ينظم الرخويات مزدوجة الصمام مما يعني تطبيق معايير لا يجوز تطبيقها على بطنيات الأقدام.

الخط الزمني المقترح

رهنًا بالموافقة على العمل الجديد يمكن البدء في وضع مواصفات خاصة بأسماك الأبلون الطازجة/الحيية والمجمدة بعد الاجتماع التاسع والعشرين للجنة المعنية بالأسماك والمشتقات السمكية. ويمكن أن يبدأ فريق العمل في وضع المواصفات المقترحة في أكتوبر/تشرين الأول 2007.

ولما كانت أسماك الأبلون تدخل التجارة بأشكال ثلاثة فسيكون من الضروري في الوقت المناسب وضع ثلاث مواصفات مستقلة لهذه السلعة.

لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر المجهزة

وثيقة المشروع رقم 5: خطة أخذ العينات بما في ذلك الأحكام المنهجية للرقابة على الوزن الصافي الأدنى للفاكهة والخضر المعلبة (ALINORM 07/30/27, Appendix X)

1- الغرض والنطاق

ينبغي إدراج أحكام عن الوزن الصافي الأدنى في مواصفات الدستور الخاصة بالفاكهة والخضر المعلبة التي يجري تنقيحها في الوقت الحاضر. والهدف من المشروع هو وضع خطة أخذ عينات بالاعتماد على أسلوب إحصائي يسمح بالرقابة على اشتراطات الوزن الأدنى الصافي.

2- الأهمية والتوقيت

الوزن الأدنى الصافي للفاكهة والخضر المعلبة والمعروضة في عبوة يُعتبر معياراً ضرورياً لضمان السير على ممارسات تجارة عادلة وحماية مصالح المستهلكين. ورغم أن حجم التجارة الدولية بالفاكهة والخضر المعلبة حجم كبير جداً ويشمل جميع البلدان فإن المواصفات لا تتضمن خطط أخذ عينات تصلح كنقطة مرجعية لإجراء عمليات الرقابة الرسمية ولحل ما يمكن أن ينشأ من منازعات تجارية.

والأسلوب الوحيد الوارد في المواصفات في الوقت الحاضر للرقابة على الوزن الصافي الأدنى يستند إلى متوسط الوزن الصافي في العبوات التي يجري فحصها "بشرط ألا يكون هناك نقص غير مقبول في آحاد العبوات". ولما كان الاعتماد على المتوسطات لا يستبعد وجود اختلافات كبيرة فإن هذه النصوص لا توفر ضمانات كافية عن الوزن الصافي في آحاد العبوات. ولهذا ينبغي وضع أسلوب مرجعي حتى يمكن التأكد من أن العبوات تستوفي شروط الحد الأدنى من الوزن الصافي التي جاءت في المواصفات.

3- الجوانب الرئيسية

هدف المواصفات هو:

- وضع خطة أخذ عينات للرقابة على الوزن الصافي للفاكهة والخضر المعلبة استناداً إلى أحكام بشأن حجم العينة وعلاقته بحجم الشحنة وإلى معايير لقبول الشحنات أو رفضها.
- تحديد الأخطاء السلبية التي يمكن السماح بها في محتوى الوزن الصافي في العبوات المجهزة، على أساس أن العبوات الجاهزة التي ينخفض محتواها عن الحد الأدنى المطلوب ستعتبر معيبة.

4- التقييم بحسب معايير ترتيب أولويات العمل

هذا الاقتراح يتفق مع معايير ترتيب أولويات العمل:

- حماية مصالح المستهلكين، وخصوصاً، ضد ممارسات الغش؛
- ممارسات التجارة العادلة، وخصوصاً بين المشغّلين؛
- تنوع التشريعات القطرية وما قد ينجم عن ذلك من معوقات ظاهرة أو محتملة تعترض التجارة الدولية.
- حجم الإنتاج والاستهلاك في البلدان المختلفة وحجم ونمط التجارة بين البلدان.
- إمكانية إخضاع السلعة للتوحيد القياسي.

5- الصلة بالأهداف الاستراتيجية للهيئة

هذا الاقتراح يتفق مع استراتيجية هيئة الدستور الغذائي بشأن استعراض وتنسيق المواصفات بصورة دورية، مع مراعاة الطبيعة الأفقية في الأحكام المقترحة مما يمكن أن يحقق التناسق المنهجي في مجموعة واسعة من المنتجات.

6- معلومات عن العلاقة بين الاقتراح وسائر وثائق الهيئة

الاقتراح يتفق مع توصية اللجنة المعنية بالتحليل وطرق أخذ العينات بضرورة استخدام إجراءات موضوعية وسليمة عند تقييم امثال المنتجات لأحد مواصفات الدستور.

7- المشورة العلمية المطلوبة ومدى توافرها

لا يوجد.

8- الحاجة إلى مدخلات فنية من أجهزة خارجية حتى يمكن وضع التخطيط اللازم

لا يوجد.

9- الخط الزمني المقترح لاستكمال العمل الجديد، بما في ذلك موعد بدء العمل والتاريخ المقترح للموافقة عليه

عند الخطوة 5 والتاريخ المقترح للموافقة عليه من جانب الهيئة

النظر في الاقتراح من جانب اللجنة المعنية بالفاكهة والخضر المجهزة: خريف 2008.

اعتماد مسودة المواصفات المقترحة عند الخطوة 5 من جانب الهيئة: يوليو/تموز 2009.

اعتماد مسودة المواصفات عند الخطوة 8 من جانب الهيئة: يوليو/تموز 2011

لجنة الدستور الغذائي المعنية بالتغذية والأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة

وثيقة المشروع رقم 6: وضع وتطبيق مبادئ تحليل الأخطار من جانب اللجنة المعنية بالتغذية والأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة (CX/NFSDU 06/28/9، التذييل 2)

1- الغرض من العمل المقترح ونطاقه

الغرض من هذا العمل هو وضع مبادئ لتحليل الأخطار التغذوية في المقام الأول، ويمكن أن تأتي بعد ذلك خطوط توجيهية تفصيلية ومركزة على العمليات، لتوجيه عمل اللجنة في وضع واستعراض نصوص الدستور في المسائل التغذوية⁶ ضمن اختصاصات اللجنة. وستكون هذه المبادئ متفقة مع مبادئ الدستور لتحليل الأخطار وتطبيق هذه المبادئ ضمن إطار الدستور الغذائي.

2- الأهمية والتوقيت

يستجيب العمل المقترح لطلب الهيئة من اللجان المختصة أن تضع مبادئ لتقليل الأخطار يمكن تطبيقها في أعمال تلك اللجان. وستعتمد هذه المبادئ من جانب لجنة المبادئ العامة عام 2011 ثم تعتمدها الهيئة عام 2013 وبعد ستنشر في دليل إجراءات الدستور كما جاء في الخطة الاستراتيجية (2013-008).

3- الجوانب الرئيسية

ستتعلق المبادئ، وما يمكن أن يرافقها من خطوط توجيهية، بعمل تقييم للأخطار التغذوية، وإجراءات ذلك، وإدارة الأخطار والإبلاغ عنها. كما أنها ستبين نطاق تحليل الأخطار التغذوية الذي تطبقه اللجنة ضمن اختصاصاتها، وتنظر في المصطلحات المناسبة لتحليل الأخطار وإمكان تطبيق الأساليب النوعية والكمية على تقييم أخطار عدم الكفاية التغذوية أو فرط المغذيات والعناصر المتصلة بها، كما ستضع عوامل أخرى ذات صلة بالموضوع.

وستتعرف المبادئ والخطوط التوجيهية المتصلة بها أيضاً على:

المصادر المناسبة للحصول على مشورة الخبراء العلمية في تقييم الأخطار، ومعايير الاختيار الواجب تطبيقها؛ ودور اللجنة في تحديد المطلوب من مثل هذه المشورة.

4- معايير تحديد أولويات العمل

يساهم تطبيق أسلوب موحد في تحديد الأخطار التغذوية ضمن الدستور الغذائي في إيجاد مواصفات ذات قاعدة سليمة ووضع النصوص المتصلة بذلك لحماية صحة المستهلكين وضمان الممارسات العادلة في تجارة الأغذية.

⁶ مثلاً النظر في الكفاية التغذوية للأغذية المركبة لإطعام الرضع والأطفال الصغار.

5- الصلة بالأهداف الاستراتيجية للهيئة

سيساهم العمل في بلوغ الهدف 2 - ترويج أوسع تطبيق متناسق للمبادئ العلمية على تحليل الأخطار ضمن الإطار الاستراتيجي للهيئة (2003-2007).

6- معلومات عن العلاقة بين الاقتراح وسائر وثائق الهيئة

ستكون المبادئ والخطوط التوجيهية متفقة مع مبادئ العمل التي وضعتها الهيئة لتحديد الأخطار والواجب تطبيقها ضمن إطار الدستور الغذائي. وتأتي مناقشة التقييم التغذوي في وثائق الخطوط التوجيهية التي وضعها فريق المهام الحكومي الخاص المعني بالأغذية المعاملة بالتكنولوجيا الحيوية.

7- المشورة العلمية المطلوبة ومدى توافرها

بالنظر إلى الدور الذي تؤديه مشاورات الخبراء والمشاورات الفنية المشتركة بين المنظمين باعتبارها مصدراً أولاً لتقديم المشورة عن تقييم الأخطار إلى الدستور الغذائي، بما في ذلك اللجنة المعنية بالتغذية والأغذية للاستخدامات الخاصة، فسيكون من المهم لهاتين المنظمين أن تساهما بمدخلات في الأقسام الخاصة بتقييم الأخطار التغذوية والإبلاغ عنها. ومما يسهل هذه العملية صدور مطبوع من وقت قريب يضم تقرير حلقة العمل الفنية المشتركة بين المنظمين عن تقييم الأخطار التغذوية.

8- الحاجة إلى مدخلات فنية من أجهزة خارجية حتى يمكن وضع التخطيط اللازم

لا يوجد.

9- الخط الزمني لاستكمال العمل

رهنًا بموافقة الهيئة عام 2007، يمكن وضع مسودة مشروع مبادئ تحليل الأخطار التغذوية لتنظر فيها اللجنة في دورتها 29 عام 2007، واقتراح التقدم إلى الخطوة 5 عند الدورة 30 عام 2008، ثم إلى الخطوة 8 عند الدورة 31 عام 2009. وهذه العلامات التاريخية تندرج في الإطار الزمني الذي وضعته الهيئة لكي تنظر لجنة المبادئ العامة في الموضوع توطئة لاعتماده من جانب الهيئة.

وأما قرار ضرورة وضع خطوط توجيهية فرعية فسيصدر في المستقبل، على ألا يتأخر ذلك عن الدورة الثلاثين للجنة المقرر عقدها عام 2008.

لجنة تنسيق الدستور في آسيا - المنظمة/ منظمة الصحة العالمية

وثيقة المشروع رقم 7: مواصفات صلصة الشيلي (مقدم من تايلند)

1- الغرض والنطاق

الغرض هو وضع مواصفات لصلصة الشيلي على مستوى العالم. وستغطي هذه المواصفات صلصة الشيلي المعدّة للاستهلاك المباشر والتي تحتوي على عناصر أساسية هي فلفل الشيلي والماء والخل أو غيره من أنواع الأحماض. ولا يدخل في ذلك عملية التخمير أو المنتجات المتخمرة.

2- الأهمية والتوقيت

هذه المواصفات مطلوبة لتقديم مشورة خاصة بسلامة الأغذية وبجودتها الضرورية وبالصحة والتوسيم بحيث تكون متفق عليها دولياً بالنسبة لصلصة الشيلي. ومن شأن وضع هذه المواصفات أن يفيد في حماية صحة المستهلكين وترويج العمل بالممارسات التجارية العادلة.

3- الجوانب الرئيسية في المشروع

تشمل هذه المواصفات أساساً جوانب الجودة والسلامة.

4- التقييم بحسب معايير ترتيب أولويات العمل

1-4 حجم التجارة بين البلدان

بلغت كمية صلصة الشيلي في تجارة التصدير نحو 2 مليون طن عام 2005 بمقدار نحو 1 000 مليون دولار أمريكي. وقد تزايد إنتاج صلصة الشيلي زيادة كبيرة، والبلدان المصدرة الرئيسية هي الولايات المتحدة الأمريكية وهولندا وألمانيا وإيطاليا والصين واليابان وكذلك تايلند.

2-4 الفرص في السوق الدولية

في عام 2005 بلغت صادرات صلصة الشيلي العالمية 3.7 مليار دولار أمريكي وكان النمو السنوي في القيمة والكمية يتزايد باستمرار. وكان هناك 14 في المائة نمو سنوي في القيمة بين عامي 2001 و2005، و6 في المائة نمو سنوي في الكمية في نفس الفترة.

3-4 حماية المستهلك

هناك حاجة كبيرة إلى حماية المستهلك في جوانب الصحة وحمانيته من ممارسات الغش. وينبغي أن تكون جودة صلصة الشيلي مرضية للمستهلك، كما أن المنتجات يجب أن تستوفي الاشتراطات الدنيا للسلامة.

4-4 العمل المنفذ بالفعل في هذا الميدان من جانب منظمة دولية أخرى

ليس في هذا العمل ازدواج مع أي عمل تنفذه منظمات دولية أخرى.

5- الصلة بالأهداف الاستراتيجية للهيئة

هذا الاقتراح يتفق مع الأهداف الاستراتيجية التالية الواردة في مسودة الخطة الاستراتيجية للدستور 2008-2013:

1-5 ترويج العمل بإطارات تنظيمية سليمة.

2-5 تدعيم أوسع تطبيق متناسق للمبادئ العلمية وتحليل المخاطر.

6- معلومات عن العلاقة بين الاقتراح وسائر وثائق الهيئة

سيأخذ هذا الاقتراح في اعتباره مدونة السلوك الدولية الموصى بها - المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1997, Rev.3-1969) وما يتصل بذلك من مدونة دولية موصى بها للممارسات الصحية؛ والمواصفات العامة لتوسيم الأغذية سابقة التعبئة (Codex Stan 1-1985, Rev. 3-1999) والخطوط التوجيهية العامة بشأن أخذ العينات (CAC/GL 50-2004) والمواصفات العامة للمضافات الغذائية.

7- المشورة العلمية المطلوبة ومدى توافرها

غير معروف.

8- الحاجة إلى مدخلات فنية من أجهزة خارجية حتى يمكن وضع التخطيط اللازم

غير معروف.

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

من المتوقع الانتهاء تماماً من العمل خلال الإطار الزمني المتبقي وهو 5 سنوات. وإذا أوصت الدورة الخامسة عشرة للجنة تنسيق الدستور في آسيا بالعمل الجديد (نوفمبر/تشرين الثاني 2006) وإذا اعتمد كعمل جديد من جانب الدورة الثلاثين للهيئة الدستور الغذائي في يوليو/تموز 2007 يمكن تقديم مسودة المواصفات المقترحة إما إلى الدورة المقبلة للجنة التنسيق في آسيا (2008) للنظر فيها عند الخطوة 4، وللجنة المعنية بالفاكهة والخضرة للمجهزة للنظر فيها عند الخطوة 7. والمتوقع أن تكون مسودة مشروع المواصفات قد اعتمدت من جانب هيئة الدستور الغذائي عند الخطوة 5 عام 2009 وعند الخطوة 8 عام 2011.

وثيقة المشروع رقم 8: مواصفات دقيق الساغو للطعام (مقدم من إندونيسيا)

1- الغرض والنطاق

الغرض من هذه الوثيقة هو وضع مواصفات لدقيق نخيل الساغو المعروض للطعام على المستوى العالمي. وتنطبق هذه المواصفات على دقيق الساغو المعدّ لباب الجزء الطري من شجرة النخيل (*Metroxylon sp.*) الذي يستهلك استهلاكاً مباشراً.

2- الأهمية والتوقيت

في السنوات الأخيرة حدث توسع كبير في استهلاك هذا الدقيق فتزايد الاستهلاك من حيث الحجم والقيمة. وهناك بلدان مثل إندونيسيا والهند والفلبين وباكستان وغينيا الجديدة هي المستهلك الرئيسي لمنتجات هذا الدقيق. ومن أجل حماية صحة المستهلكين وترويج الممارسات التجارية العادلة يكون من الضروري وضع وثيقة توجيهية تتضمن مصطلحات مشتركة من حيث سلامة الأغذية، والعوامل الرئيسية في جودتها، وأحكاماً خاصة بالصحة والتوسيم، بحيث تكون كلها شروطاً متفقاً عليها دولياً لهذا الدقيق.

3- الجوانب الرئيسية في المشروع

ستغطي المواصفات الجوانب الضرورية في جودة المنتجات وسلامتها

4- التقييم بحسب معايير ترتيب أولويات العمل

1-4 حجم التجارة بين البلدان

يصل إنتاج إندونيسيا من دقيق الساغو للطعام سنوياً إلى 200 000 طن. وهي تصدر هذه المنتجات إلى باكستان وغينيا الجديدة وأوروبا، وبلغت صادراتها 240 طن عام 2001 وكانت قيمتها 72 000 دولار أمريكي.

2-4 الفرص في السوق الدولية

هناك بلدان استوائية كثيرة أخرى مثل الهند والفلبين وباكستان وغينيا الجديدة تصدر دقيق الساغو المخصص للطعام. ويبدو أن أحوال السوق أصبحت أصعب نظراً لتزايد عدد المنافسين. كما أن قيمة المنتجات وكمياتها كانت تتزايد بانتظام في كل سنة.

3-4 حماية المستهلك

من أجل تجنب ممارسات الغش وحماية صحة المستهلك لا بد من وضع مواصفات دولية لدقيق الساغو المخصص للطعام. ولا بد أن يلبي هذا الدقيق احتياجات المستهلكين من حيث الجودة كما لا بد أن يستوفي الاشتراطات الدنيا للسلامة.

4-4 العمل المنفذ بالفعل في هذا الميدان من جانب منظمات دولية أخرى

ليس في هذا العمل ازدواج مع أي عمل تؤديه منظمات دولية أخرى.

5- الصلة بالأهداف الاستراتيجية للهيئة

يتفق هذا الاقتراح مع الأغراض الاستراتيجية التالية التي جاءت في مسودة الخطة الاستراتيجية للهيئة
2013-2008:

3-5 ترويج وضع أطر تنظيمية سليمة

4-5 تعزيز أوسع تطبيق متناسق للمبادئ العلمية وتحليل المخاطر

6- معلومات عن العلاقة بين الاقتراح وسائر وثائق الهيئة

سيأخذ هذا الاقتراح في اعتباره مدونة السلوك الدولية الموصى بها للمبادئ العامة في نظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1997, Rev.3-1969) وما يتصل بذلك من المدونة الموصى بها للممارسات الصحية؛ وكذلك المواصفات العامة لتوسيم الأغذية سابقة التعبئة (Codex Stan 1-1985, Rev. 3-1999)، والخطوط التوجيهية العامة بشأن أخذ العينات (CAC/GL 50-2004) والمواصفات العامة للمضافات الغذائية.

7- المشورة العلمية المطلوبة ومدى توافرها

غير معروف.

8- الحاجة إلى مدخلات فنية من أجهزة خارجية حتى يمكن وضع التخطيط اللازم

غير معروف.

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

من المتوقع استكمال هذا العمل خلال الإطار الزمني المتبقي وهو 5 سنوات. وإذا أوصت الدورة الخامسة عشرة للجنة التنسيق في آسيا بهذا العمل الجديد (نوفمبر/تشرين الثاني 2006)، وإذا أمكن اعتماده كعمل جديد من جانب الدورة الثلاثين لهيئة الدستور الغذائي في يوليو/تموز 2007 يمكن تقديم مسودة مشروع كاملة للمواصفات إلى الدورة التالية للجنة التنسيق في آسيا (2008) للنظر فيها عند الخطوة 4 وإلى اللجنة المعنية بالحبوب والبقول والحبوب

البقولية عند الخطوة 7. والمتوقع أن تكون مسودة مشروع المواصفات المقترحة قد اعتُمدت من جانب هيئة الدستور الغذائي عند الخطوة 5 عام 2009 وعند الخطوة 8 عام 2010.

فريق المهام الحكومي الدولي المخصص المعني بالأغذية المستمدة من التقانة البيولوجية

وثيقة المشروع رقم 9: ملحق الخطوط التوجيهية لإجراء تقييم السلامة الغذائية في الأغذية المشتقة من نباتات أُعيد تكوينها بالحامض النووي على ضآلة وجود المواد النباتية التي تعيد تكوين الحامض النووي (ALINORM 07/30/34, Appendix IV)

1- الغرض والنطاق

الهدف من هذا المشروع هو وضع توصيات لفريق المهام بأداء تقييم للسلامة في أوضاع ثبت فيها أن النباتات التي تعيد تكوين الحامض النووي مأمونة ويمكن تداولها تجارياً كأغذية من جانب بلد أو أكثر من بلد بعد تقييم أُجري وفقاً للخطوط التوجيهية الخاصة بالنباتات التي وضعها الدستور، ولكن البلد المستورد لم يقرر أنها أغذية مأمونة، وتوصيات بشأن نظم البيانات والمعلومات بشأن هذا الموضوع من أجل تسهيل تلك العملية⁷. ومع مراعاة ما تقدم ستكون أغراض المشروع هي:

- ◀ التعرف على الأقسام الضرورية لتقييم السلامة في حالة انخفاض مستوى الوجود وإدراج هذه الأقسام في مشروع ملحق الخطوط التوجيهية الخاصة بالنبات؛
- ◀ التعرف على آليات تقاسم المعلومات لتسهيل استخدام الملحق وتقرير ما إذا كان من الضروري تطبيقه، وتحديد البيانات اللازمة لإجراء تقييم لسلامة الأغذية في البلد المستورد.

ولن يتناول المشروع ما يلي:

- ◀ تدابير إدارة الأخطار؛ فالسلطات الوطنية هي التي تُقرر وجود مواد نباتية تُعيد تكوين الحامض النووي بمستوى منخفض يسمح بتطبيق الملحق.
- ◀ منع السلطات الوطنية من عمل تقييم كامل للأخطار؛ فالبلدان تستطيع أن تقرر متى وأين تستخدم الملحق بحسب القواعد التنظيمية لديها.
- ◀ إعفاء الصناعات والمصدرين وعن السلطات الوطنية المختصة، إذا كان ذلك منطبقاً، من المسؤولية عن مواصلة استيفاء الاشتراطات المطلوبة في البلد المستورد، بما في ذلك ما يتعلق بالمواد التي تُعيد تكوين الحامض النووي والتي ليست معتمدة.

7 ليس المقصود تطبيق هذه التوجيهات على نباتات تُعيد تكوين الحامض النووي إذا لم يكن مرخصاً بها في البلد المستورد بسبب تقييم سلامة الأغذية الذي أجراه هذا البلد.

2- الأهمية والتوقيت

أصبح يتزايد ترخيص تسويق النباتات التي تُعيد تكوين الحامض النووي. ولكنها مرخصة بمعدلات مختلفة في مختلف البلدان. والنتيجة لهذا الترخيص غير المتساوي أن المواد النباتية التي تُعيد تكوين الحامض النووي بمستوى منخفض والتي مرت بتقييم السلامة الغذائية في بلد أو أكثر ربما تظهر في مناسبات مختلفة في أغذية بلدان لم تقرر بعد مدى سلامة هذه المواد النباتية التي تُعيد تكوين الحامض النووي. والمقصود من هذا الملحق في مثل هذه الظروف، مساعدة البلدان التي تريد أن تتخذ قراراً في سلامة الأغذية النباتية التي تُعيد تكوين الحامض النووي أو مساعدتها على أن تكون جاهزة لمثل هذه الظروف.

3- الجوانب الرئيسية في المشروع

- ◀ التعرف على الأقسام الضرورية لتقييم السلامة في حالة انخفاض مستوى الوجود وإدراج هذه الأقسام في مشروع ملحق بالخطوط التوجيهية الخاصة بالنبات؛
- ◀ التعرف على آليات تقاسم المعلومات لتسهيل استخدام الملحق وتقرير ما إذا كان من الضروري تطبيقه، وتحديد البيانات اللازمة لإجراء تقييم لسلامة الأغذية في البلد المستورد.

4- التقييم بحسب معايير ترتيب أولويات العمل

حماية المستهلك من ناحية الصحة وسلامة الأغذية وضمان السير على ممارسات عادلة في تجارة الأغذية ومراعاة الاحتياجات التي أمكن التعرف عليها في البلدان النامية:

سيوفر المشروع مشورة إضافية للبلدان في استخدام تقييم سلامة الأغذية في الأغذية التي تُعيد تكوين الحامض النووي بمستوى منخفض وغير المرخص بها مما يعني تقييم ما ينطوي على ذلك من سلامة الأغذية والحماية السليمة للمستهلكين. ويستطيع المشروع بوجه خاص أن يساعد البلدان التي ليست لديها إلا خبرة محدودة في تقييم مخاطر الأغذية.

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

سيوفر المشروع مشورة ومعلومات علمية معترف بها دولياً ويقدم آليات تبادل البيانات التي يمكن أن تستفيد منها البلدان في وضع مواصفات أو توجيهات منفصلة. ومن شأن هذه المشورة المتفق عليها دولياً أن تُساعد على ضمان توافق الأساليب في تقييم سلامة مثل هذه الأغذية.

نطاق العمل وتحديد الأولويات بين أقسام العمل المختلفة

نطاق هذا العمل يتصل بالعمل الذي سبق تنفيذه من جانب فريق المهام على أساس أولوية عالية.

العمل المنفذ بالفعل في هذا الميدان من جانب منظمات دولية أخرى

ليس في هذا المشروع ازدواج مع العمل الذي تنفذه منظمات دولية أخرى، وهو امتداد للعمل الذي نُفذ في فريق المهام الحكومي الدولي المخصص المعني بالأغذية المستمدة من التقانة البيولوجية.

5- الصلة بالأهداف الاستراتيجية للهيئة

يتفق هذا الاقتراح مع الأهداف الاستراتيجية التالية التي جاءت في مشروع الخطة الاستراتيجية للدستور 2008-2013:

- التشجيع على وضع إطارات تنظيمية سليمة
- الهدف 2 - تشجيع أوسع تطبيق متناسق للمبادئ العلمية وتحليل المخاطر

6- معلومات عن العلاقة بين الاقتراح وسائر وثائق الهيئة

سيكون ناتج هذا العمل هو ملحق يستكمل ويوسع الخطوط التوجيهية لعمل تقييم سلامة الأغذية المشتقة من النباتات التي تُعيد تكوين الحامض النووي (CAC/GL 45-2003).

7- المشورة العلمية المطلوبة ومدى توافرها

غير معروف.

8- الحاجة إلى مدخلات فنية من أجهزة خارجية حتى يمكن وضع التخطيط اللازم

غير معروف.

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.

المتوقع إمكان البدء في العمل واستكمالها ضمن الإطار الزمني المتبقي أمام فريق المهام.

وعند الموافقة على الاقتراح كعمل جديد من جانب الدورة الثلاثين للهيئة (يوليو/تموز 2007) يمكن توزيع مسودة مشروع الملحق للحصول على التعليقات عند الخطوة 3 ثم النظر فيها من جانب فريق المهام في دورته التالية (2007) عند الخطوة 4.

لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية

وثيقة المشروع رقم 10: خطوط توجيهية لمكافحة *Campylobacter* و *SALMONELLA SPP* في لحوم

الدجاج الصغير (مقدم من نيوزيلندا والسويد)

الغرض والنطاق من المواصفات المقترحة⁸

توفير خطوط توجيهية شاملة لمكافحة بكتيريا كامبيلو والسلمونيلا في لحوم الدجاج الصغير بحيث تتضمن تدابير مكافحة القائمة على: ممارسات النظافة الجيدة، المعرفة النوعية بتخفيض مصادر الخطر؛ نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط الرقابة الحرجة، وتقييم الأخطار (الرقابة على أساس معرفة الأخطار).

وسيكون هذا العمل الجديد استكمالاً للمبادئ العامة في نظافة الأغذية التي وضعتها لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية ومدونة الممارسات الصحية في اللحوم الطازجة التي وضعتها لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة اللحوم.

وسيضع العمل المقترح خطوطاً توجيهية تنطبق من "الإنتاج إلى الاستهلاك".

واعترافاً بأنه قد يكون من الضروري اتباع خيارات مختلفة لإدارة الأخطار في مختلف البلدان فإن الخطوط التوجيهية ستسمح بوضع تدابير مكافحة خاصة بكل بلد.

الأهمية والتوقيت

يستثمر عدد كبير من البلدان استثمارات كبيرة لتقليل الأمراض المنقولة بالأغذية الراجعة إلى أمراض حيوانية معوية. ويجب في نهاية هذه التجربة إصدار مواصفات شاملة ومتكاملة في الدستور لتتناول الكائنات المسببة للأمراض التي يمكن التعرف عليها، وتوفر مشورة لجميع البلدان لحماية المستهلكين إلى أبعد حد ممكن.

وبكتيريا كامبيلو والسلمونيلا هما أشيع أسباب الأمراض المنقولة بالأغذية في العالم. ولحوم الدجاج هي أهم ناقل غذائي، وهي مذكورة بالمراجع في وثائق الدستور وفي كثير من المطبوعات العلمية.

والهيئة ملتزمة بأن تضع، عند الإمكان، مواصفات تقوم على تقييم الأخطار، فمثلاً ينص دليل الإجراءات على أن "جوانب الصحة والسلامة في قرارات الهيئة وتوصياتها يجب أن تستند إلى تقييم الأخطار، على النحو المناسب

8 أي مواصفات أو خطوط توجيهية أو توصيات أو أي نص آخر تضعه الهيئة يُعتبر "مواصفات" عند تطبيق اتفاق تدابير الصحة والصحة النباتية في منظمة التجارة العالمية.

للظروف".⁹ وهناك الآن ما لا يقل عن 10 من لجان الهيئة تعمل في وضع مبادئ وخطوط توجيهية، أو وضعتها بالفعل، للمساعدة على وضع مواصفات تستخدم تحديد الأخطار كما أن النصوص الأساسية للجنة المعنية بنظافة الأغذية تنص على "ضرورة عمل تقييم للأخطار عند تقرير ما إذا كان أحد الشروط ضرورياً أو مناسباً". وفي هذا الصدد فإن إدخال عناصر سلامة الأغذية القائمة على تقييم الأخطار في المواصفات المقترحة سيعزز من فائدتها ومرونتها.

ونظراً لاختلاف الأحوال بين مختلف البلدان واختلاف جهود مكافحة فإن هناك مستويات مختلفة جداً من مكافحة مصادر الخطر على المستوى الوطني. وعلى ذلك يكون من المهم وضع مواصفات تسهل التجارة على أساس تساوي مستويات حماية المستهلك لحوم الدجاج الصغير.

والمقصود من الوثيقة تقديم المشورة للحكومات والصناعات والمستهلكين وسائر الأطراف المعنية بشأن مكافحة بكتريا كامبيلو والسلمونيلا طوال حلقات السلسلة الغذائية، مع تأكيد خاص على استخدام آخر تقييمات ميكروبيولوجية للأخطار بطريقة صديقة للمستهلك بحيث يمكن تسهيل وتحسين اتخاذ قرارات إدارة الأخطار على المستوى الوطني.

ملحوظة: سيكون من الممكن توليد "علامات قياس" لتقديرات الأخطار من نماذج "عالمية" نوعية لتقييم الأخطار. وستبحث فرقة العمل قيمة توليد مثل هذه التقديرات وانعكاساتها على أي واحدة من مواصفات الدستور.

أسئلة عن إدارة الأخطار

الأسئلة التي يجب الإجابة عنها تتولد من الاتفاق على الغرض والنطاق. ومن المقترح أن تكون التعليمات الأساسية كما يلي:

- وصف عمليات الرقابة النوعية على بكتريا كامبيلو والسلمونيلا بأسلوب الممارسات الصحية الجيدة ونظام تحليل مصادر الخطر ونقاط الرقابة الحرجة التي يمكن إدماجها في برنامج سلامة الأغذية من الإنتاج إلى الاستهلاك باستخدام أحدث المعلومات من مختلف البلدان الأعضاء، مع الإشارة إلى المستوى المحتمل تحقيقه من مكافحة الأخطار.
- وضع تقدير كمي للتأثيرات النسبية للأخطار من مختلف عمليات الرقابة على سلامة الأغذية في حالتي كامبيلو والسلمونيلا، إما كتأثيرات منفردة أو مجتمعة، باستخدام نموذج نوعي لتقييم الأخطار على أن يكون المقصود من النواتج أن تستخدم في الأغراض التوضيحية. إدخال تقديرات نسبية للأخطار في حالة التدابير الممكن اتخاذها في الأغذية ضمن التصورات تسير فيها مصادر الخطر الإقليمية في مسارات مختلفة اختلافاً كبيراً عن النموذج النوعي.
- تقديم سرد لإدارة الأخطار عن الجوانب العملية في تنفيذ المكونات "القائمة على الأخطار"، مثل وضع "أهداف أداء" في خطوات معينة من السلسلة الغذائية، ورصد قواعد البيانات الميكروبيولوجية، وغير ذلك.

9 الطبعة الخامسة عشرة من دليل إجراءات هيئة الدستور الغذائي، الصفحة 161.

الجوانب الرئيسية

ستشمل الخطوط التوجيهية :

- ملامح الأخطار
- أحكام الممارسات الصحية الجيدة التي تكون نوعية لكل من بكتريا كامبيلو والسلمونيلا، استناداً إلى تجارب مختلف البلدان
- خطوط توجيهية للرقابة استناداً إلى مصادر الخطر
- نصوص من نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط الرقابة الحرجة تكون خاصة لهذين النوعين من البكتريا
- خطوط توجيهية للرقابة استناداً إلى الخطر

وستوضع خيارات تصويرية لإدارة الأخطار من نموذج عالمي يمثل تقييم الأخطار من الإنتاج إلى الاستهلاك، ويضع تقييماً للتأثير النسبي لمختلف تدابير الرقابة على سلامة الأغذية على مستويات حماية المستهلكين. ومن المتوقع أن يكون هذا النموذج مستنداً إلى الويب مما يسمح للبلدان بوضع نماذج خيارات مختلف لإدارة الأخطار بطريقة صديقة للمستعملين، وفقاً لظروف كل بلد.

شكل المواصفات المقترحة

- 1- مقدمة ومعلومات أساسية
- 2- ملامح الأخطار (ملحق)
- 3- عرض مسارات المنتجات مع التعرف على الخطوات التي ستنفذ فيها تدابير الرقابة من "الإنتاج إلى الاستهلاك"
- 4- نموذج الممارسات الصحية الجيدة الذي يصف أنواع هذه التدابير في كل خطوة
- 5- نموذج أنواع الرقابة القائمة على مصادر الأخطار وهي تصف أنواع التدابير في كل خطوة
- 6- نموذج نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط الرقابة الحرجة يصف نقاط الرقابة الحرجة ويحصل على معلومات من نموذج المراقبة القائمة على الأخطار
- 7- نموذج تدابير الرقابة القائمة على الأخطار

وستشمل المواصفات أيضاً موجزاً للنموذج النوعي لتقدير الأخطار الذي سبقت إقامته من جميع المصادر المتاحة.

وستشمل الخطوط توجيهية جانباً سردياً عن "أهداف الإداء" (أي تطبيق مفهوم PO/FSO) ورصد مستويات الكائنات الممرضة في عدة خطوات من السلسلة الغذائية باعتبار ذلك من مكونات برنامج إدارة الأخطار

التقييم بحسب معايير ترتيب أولويات العمل

سيكون العمل الجديد متصلاً اتصالاً كبيراً بمعايير تحديد أولويات العمل (دليل الإجراءات، الصفحة 21)، وذلك في المجالات التالية:

- حماية المستهلك؛
- حجم الإنتاج والاستهلاك في البلدان المختلفة وحجم ونمط التجارة بين البلدان.
- تنوع التشريعات القطرية وما قد ينجم عن ذلك من معوقات ظاهرة أو محتملة تعترض التجارة الدولية.
- مدى تغطية المعايير العامة الراهنة أو المقترحة للقضايا الرئيسية المتعلقة بحماية المستهلك وبالتجارة.
- العمل المنفذ بالفعل في هذا الميدان من جانب منظمات دولية أخرى.

الصلة مع الأهداف الاستراتيجية للهيئة

سيتفق الاقتراح مع الأهداف العامة وهي تعزيز حماية المستهلكين ومع الهدف 2 – تدعيم أوسع تطبيق متناسق للمبادئ العلمية وتحليل الأخطار.

معلومات عن العلاقة بين الاقتراح وسائر وثائق الهيئة

العمل المقترح سيؤدي إلى توسيع الأحكام العامة الموجودة في:

مدونة الممارسات الدولية الموصى بها - المبادئ العامة لمنظمة الأغذية والزراعة 2003, Rev.4, (CAC/RCP 11969-).

مدونة الممارسات الصحية للحوم 2005 – CAC/RCP 58.

مشروع اقتراح مبادئ العمل على تحليل الأخطار لتطبيقها على سلامة الأغذية من جانب الحكومات.

تقرير الدورة الرابعة والعشرين للجنة المعنية بالمبادئ العامة المرفق الثامن بالوثيقة ALINORM 06/30/33.

المبادئ والخطوط التوجيهية لإجراء تقييم الأخطار الميكروبيولوجية – دليل الإجراءات

المشورة العلمية من الخبراء ومدى توافرها

هناك حاجة كبيرة إلى بيانات علمية عن تأثير عمليات الرقابة على سلامة الأغذية استناداً إلى المعرفة النوعية بتخفيض مصادر الخطر، وعمليات الرقابة على سلامة الأغذية المستندة إلى تقييم الخطر. وللحصول على هذه البيانات سيصدر نداء دولي لتقديم البيانات، ثم تجميع هذه البيانات بواسطة البلدان الرائدة، وتقييمها بواسطة فرقة العمل عند

وضع مسودة المواصفات المقترحة. كما أن وضع النموذج النوعي لتقييم الأخطار سيتطلب مدخلات فنية واسعة وعملاً من فرقة العمل فيما بين دورات الانعقاد.

الحاجة إلى مدخلات فنية من أجهزة خارجية

من المحتمل أن تحتاج المكونات القائمة على الأخطار في هذه المواصفات المقترحة إلى مدخلات من اجتماع الخبراء المشترك المعني بتقييم الأخطار. وقد دارت مناقشات أولية مع أمانة هذا الاجتماع عن تقديم مثل تلك المشورة.

الخط الزمني المقترح لإتمام العمل

من المتوقع أن يكون من الممكن إتمام العمل في إطار زمني مدته خمس سنوات.

وفيما يلي خطة عمل يمكن تحقيقها عند وجود مدخلات على مستوى عالٍ من البلدان الرائدة:

الاتفاق على الغرض والنطاق الاتفاق مبدئياً على تعليمات إدارة الأخطار	الدورة 38 للجنة المعنية بنظافة الأغذية	ديسمبر/كانون الأول 2006
إتمام ملامح الأخطار العالمية الدعوة إلى تقديم بيانات علمية من الحكومات وضع مسودة نماذج قائمة على الممارسات الصحية الجيدة وعلى مصادر الأخطار وعلى نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط الرقابة الحرجة توزيع نموذج أولي لمسودة المواصفات على الحكومات لإبداء تعليقاتها باعتبارها ورقة مناقشة.	نيوزيلندا والسويد جماعة العمل	فترة ما بين الدورات 2007/2006
تقديم ورقة المناقشة تأكيد الأسئلة المتعلقة بإدارة الأخطار الانتقال إلى الخطوة 2	الدورة 39 للجنة المعنية بنظافة الأغذية	أكتوبر/تشرين الأول 2007
استكمال نماذج الممارسات الصحية الجيدة، والأخطار، و؟؟؟؟ دعوة فرقة العمل من جديد إلى وضع مكونات المواصفات التي تستند إلى تقييم الأخطار البدء في العمل على النموذج القائم على الويب	نيوزيلندا والسويد جماعة العمل	فترة ما بين الدورات 2008/2007
تقديم مسودة المواصفات للانتقال إلى الخطوة 5	الدورة 40 للجنة المعنية بنظافة الأغذية	ديسمبر/كانون الأول 2008
الاستمرار في العمل الفني	نيوزيلندا والسويد جماعة العمل	فترة ما بين الدورات 2009/2008
تقديم مسودة المواصفات للانتقال إلى الخطوات 8/5 بالاتفاق مع منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية واجتماع الخبراء المشترك المعني بتقييم الأخطار، تنظيم دورة تدريبية على استخدام النموذج القائم على الويب	الدورة 41 للجنة المعنية بنظافة الأغذية	ديسمبر/كانون الأول 2009
الاعتماد	هيئة الدستور الغذائي	يونيو/حزيران 2010

لجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت

وثيقة المشروع رقم 11: تعديل مواصفات الزيوت النباتية المسماة: أولين وأسترين لب ثمرة النخيل (CX/FO

07/20/8)

1- الغاية والنطاق

الغرض والنطاق من التعديلات المقترحة على مواصفات الزيوت النباتية المسماة *CODEX STAN 210 (Amended 2003, 2005)* هو وضع مواصفات جديدة لنوعين من الزيوت النباتية: أسترين لب ثمرة النخيل وأولين لب ثمرة النخيل.

2- الأهمية والتوقيت

لاحظت الدورة 56 للجنة التنفيذية (يوليو/تموز 2005) أن الاقتراح المقدم من ماليزيا بشأن التعديلات المقترحة بإدخال الأسترين والأولين من لب النخيل لم يمر على اللجنة المعنية بالدهون والزيوت، وأوصت بعرض هذا الاقتراح على اللجنة الأخيرة لتنظر فيه. وفي الدورة 28 لهيئة الدستور الغذائي عام 2005 أيد كثير من الأعضاء الموافقة على هذا الاقتراح كعمل جديد نظراً لأهمية هذه الزيوت في التجارة ولأن اللجنة المعنية بالدهون والزيوت لن تجتمع قبل عام 2007. ولكن الهيئة اعتمدت توصية اللجنة التنفيذية بعرض هذا الاقتراح على اللجنة المعنية بالدهون والزيوت.

3- الجوانب الرئيسية في المشروع

ستشمل التعديلات كلاً من التعاريف، والقيم المقترحة للأسترين والأولين من لب ثمرة النخيل مع الإشارة إلى تركيب الحمض النووي، والخصائص الكيميائية والفيزيائية ومستوى الديموسيستروز ومستوى التوكوفورولز والتوكوتريلونز في الأسترين والأولين الخام من لب ثمرة النخيل لإدخالها في الجداول 1 و 3 و 4 من مواصفات الزيوت النباتية المسماة *CODEX STAN 210 (Amended 2003, 2005)* وذلك على النحو التالي في هذه الجداول:

الجدول 1: تركيب الأحماض الدهنية (النسبة المئوية بحسب الوزن من إستيرات الميثيل)

الأولين أو الدهنين	الأسترين	الأحماض الدهنية
0.2 – 0.4	ND	6:0C
3.6 – 5.0	1.5 – 3.0	8:0C
3.2 – 4.5	2.5 – 3.0	10:0C
42.0 – 46.5	54.0 – 59.0	12:0C
12.3 – 15.5	21.0 – 25.0	14:0C
7.4 – 10.6	1.0 – 2.5	16:0C
ND	ND	16:1C
ND	ND	17:0C
ND	ND	17:1C

1.8 – 3.0	1.0 – 2.5	18:0C
14.6 – 21.3	4.5 – 7.5	18:1C
2.6 – 3.8	0.5 – 1.5	18:2C
ND	ND	18:3C
-0.3ND	-0.5ND	20:0C
ND	ND	20:1C
ND	ND	20:2C
ND	ND	22:0C
ND	ND	22:1C
ND	ND	22:2C
ND	ND	24:0C
ND	ND	24:1C

الجدول 2: السمات الكيميائية والفيزيائية

السمات	استرين نواة النخيل	دهنين نواة النخيل
الكثافة الظاهرية 40 oC, kg/L	0.904 – 0.906	0.904 – 0.906
مؤشر الانكسار n ₄₀	1.449 – 1.451	1.451 – 1.453
قيمة التصبن (mgKOH/kg)	244 – 255	231 – 244
قيمة اليود	4 – 8	20 – 26
المواد غير القابلة للتصبن mg/kg	<15	<15

الجدول 3: الدسميثيل استرول في الأسترين والدهنين الخام من لب ثمرة النخيل

كنسبة مئوية من مجموع الإستيرول

الإستيرول	استرين نواة النخيل	دهنين نواة النخيل
الكولسترول	1.4 – 1.7	1.5 – 1.9
براسيكترول	-2.2ND	-0.2ND
ستغماستيرول	14.1 – 15.0	13.4 – 14.7
كامبستيرول	8.2 – 9.7	7.9 – 9.1
بيتا- سيتوستيرول	67.0 – 70.0	67.1 – 69.2
دلتا-5-أفينستيرول	3.3 – 4.1	3.3 – 4.6
دلتا-7-ستغماستيرول	-0.3ND	-0.6ND
دلتا-7-أفينستيرول	-0.3ND	-0.5ND
غير ذلك	1.0 – 3.0	2.9 – 3.7
المجموع (ملغ/كلغ)	775 – 1086	816 – 1339

الجدول 4: مستويات التوكوفيرول والتوكوترينول والتوكوستريكون في الأستيرين والدهنين

الخام من لب ثمرة النخيل

دهنين نواة النخيل	استرين نواة النخيل	التكثورول/التوكوستريكون
-10.0ND	-11ND	ألفا-توكوفيرول
-2.0ND	-6.0ND	بيتا-توكوفيرول
-1.4ND	-3.4ND	غاما-توكوفيرول
-0.2ND	-0.9ND	دلتا-توكوفيرول
-73.0ND	-51.0ND	ألفا-توكوترينول
-1.4ND	1.5-10.0	غاما-توكوترينول
-1.2ND	-1.5ND	دلتا-توكوترينول
1-89	7-68	المجموع (ملغ/كغ)

4- التقييم بحسب معايير ترتيب أولويات العمل

المعايير المطبقة على السلع الأساسية:

(أ) حماية المستهلك من وجهة نظر الصحة وأساليب الغش

الأحكام الواردة في مواصفات الزيوت النباتية المسماة تضمن حماية المستهلك من وجهة نظر الصحة وضد ممارسات الغش وستكون التعديلات المقترحة معاوناً لتنشيط التجارة وحماية المستهلكين.

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

دخل الأستيرين والدهنين من لب ثمرة النخيل في التجارة منذ أوائل ثمانينات القرن الماضي، وهما يستخدمان على نطاق واسع في إنتاج دهون متخصصة ودهون للحلويات. وبلغت صادرات ماليزيا عام 2005 من الأستيرين والدهنين 102 000 طن و337 000 طن على التوالي وهناك أيضاً صادرات من بلدان أخرى منتجة لزيت النخيل. والمتوقع أن تزداد هذه الحجوم في المستقبل بسبب تزايد الطلب. وتشير ضخامة هذه الحجوم إلى أن الأستيرين والدهنين من لب ثمرة النخيل يؤديان دوراً كبيراً في التجارة الدولية بالدهون والزيوت.

جيم- تنوع التشريعات القطرية وما قد ينجم عن ذلك من معوقات ظاهرة أو محتملة تعترض التجارة الدولية

سيكون إدخال الأستيرين والدهنين من لب ثمرة النخيل ضمن مواصفات الدستور للزيوت المسماة استجابةً لنشاط التجارة الدولية بالدهون والزيوت.

(د) الفرص في السوق الدولية أو الإقليمية

هناك تجارة عالمية كبيرة من حيث الحجم، والمتوقع لها أن تتوسع فيما بعد.

(هـ) إمكانية إخضاع السلعة للتوحيد القياسي

التعديلات المقترحة على مواصفات الأسترين والدهنين من لب ثمرة النخيل تصلحان للتوحيد القياسي باعتبارها تعديلات للمواصفات الموجودة الآن.

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

أحكام "مواصفات الزيوت النباتية المسماة" الموجودة تغطي القضايا الرئيسية المتعلقة بحماية المستهلك وبالتجارة. وستؤدي تعديلات المواصفات إلى مزيد من تحسين المواصفات وذلك بوضع اشتراطات لكل من الأسترين والدهنين اللذين يدخلان في التجارة الدولية.

(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 معروفة خاصة بأي واحد من نوعي الزيوت المذكورة.

5- الصلة مع الأهداف الاستراتيجية للهيئة

هذا التعديل يتفق مع الإطار الاستراتيجي للهيئة (2003-2007)

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

يقضي هذا الاقتراح بتعديل إحدى مواصفات الدستور الغذائي الموجودة حاليا.

7- المشورة العلمية المطلوبة من الخبراء ومدى توافرها

لا حاجة إلى مشورة علمية من الخبراء من أجهزة خارجية.

8- الحاجة إلى مدخلات فنية من أجهزة خارجية حتى يمكن وضع التخطيط اللازم

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 العاجلة إجراء التعديلات اعتباراً من منتصف عام 2009.

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

تاريخ انتهاء العمل: ستكون الموافقة النهائية عليه في الدورة الثلاثين لهيئة الدستور الغذائي في يوليو/تموز 2009.

لجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات الغذائية

وثيقة المشروع رقم 12: مشروع مدونة الممارسات للوقاية من الإصابة بالسموم الفطرية في التين المجفف والحد منها (ALINORM 07/30/41, Appendix XII)

1- الغرض والنطاق

وضع مدونة ممارسات لمنع التلوث التين المجفف بالأفلاتوكسين، وتقليل هذا التلوث. وستغطي المدونة ممارسات الزراعة وتجفيف التين وتخزينه ونقله.

2- الأهمية والتوقيت

يمكن اتخاذ تدابير لمنع تلوث التين المجفف بالأفلاتوكسين وتقليل وجود هذه المادة في الثمار المجففة. والمعروف أن أنواع الأفلاتوكسين، وخصوصاً أفلاتوكسين B₁ (AFB₁) هي مادة مسببة للسرطان وسامة بصفة عامة، وأنها مصدر خطر على صحة الإنسان. وتتكون هذه المادة في كثير من الأغذية بما فيها اللبن والفواكه المجففة. وقد انتهت اللجنة المشتركة بين المنظمتين والمعنية بالمضافات الغذائية في دورتها 49 إلى أن تقليل الكمية المسموح بها من AFB₁ في الفول السوداني من 20 µg/kg إلى 10 µg/kg لن يؤدي إلى اختلاف ملحوظ في معدلات الإصابة بسرطان الكبد. وقد وافقت الدورة 38 للجنة المعنية بالمضافات الغذائية على طلب اللجنة سالف الذكر بوضع تقييم عن التعرض

التغذوي في الجوزيات الشجرية (الجاهزة للأكل) وخصوصاً اللوز والبندق والفسق ولوز البرازيل، ومدى تأثر هذا التعرض عندما تكون المستويات القصوى الافتراضية هي 4 و 8 و 10 و 15 µg/kg مع مراعاة التعرض من مصادر أخرى، وعمليات تقييم التعرض السابقة التي شملت الذرة والفول السوداني.

3- الجوانب الرئيسية في المشروع

ستغطي مدونة الممارسات جميع التدابير الممكنة التي ثبت أنها تمنع تلوث التين المجفف بالأفلاتوكسين، أو تُقلل هذا التلوث. كما أنها ستغطي أيضاً جميع مراحل سلسلة الإنتاج (الزراعة، الحصد، التجفيف، التخزين، النقل).

4- التقييم بحسب معايير ترتيب أولويات العمل

يتفق هذا الاقتراح مع المعايير التالية لتحديد أولويات العمل:

(أ) حماية المستهلك من زاوية الصحة بتقليل تعريض المستهلك للأفلاتوكسين في التين المجفف.

5- الصلة مع الأهداف الاستراتيجية للهيئة

هذا الاقتراح يتفق مع بيان الرؤية الاستراتيجية الوارد في الإطار الاستراتيجي (2003-2007).

6- معلومات عن العلاقة بين الاقتراح وسائر وثائق الهيئة

جاءت التوصية بهذا العمل الجديد في ورقة المناقشة الخاصة بالأفلاتوكسين في التين المجفف التي ستقدم إلى الدورة الأولى للجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات الغذائية لمناقشتها في دورتها الأولى.

7- المشورة العلمية المطلوبة ومدى توافرها

غير معروف الآن.

8- الحاجة إلى مدخلات فنية من أجهزة خارجية حتى يمكن وضع التخطيط اللازم

لما كان المجلس الدولي للفواكه الجافة يتمتع بصفة مراقب في هيئة الدستور الغذائي ويُشارك في أنشطته وسيستمر في المشاركة في أنشطة اللجنة المعنية بالملوثات الغذائية فلن تكون هناك حاجة إلى مدخلات فنية إضافية من أجهزة خارجية.

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

إذا وافقت الهيئة على اقتراح العمل الجديد عام 2007 ستوضع مسودة مشروع مدونة السلوك وتوزع للنظر فيها عند الخطوة 3 أثناء الاجتماع الثاني للجنة المعنية بالملوثات الغذائية. ويمكن تخطيط اعتماد الخطوة 5 عام 2009 ويكون من المتوقع اعتماد الخطوة 8 عام 2010.

لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمضافات الغذائية

وثيقة المشروع رقم 13: مراجعة نظام الفئات الغذائية في المواصفات العامة للمضافات الغذائية لدى الهيئة (ALINORM 07/30/12, Appendix X)

1- غرض المواصفات ونطاقها

الغرض من هذا العمل هو النظر في تنقيح نظام الفئات الغذائية في المواصفات العامة للمضافات الغذائية (Codex Stan Annex B, 192 بحيث أن الفئات الغذائية التي تضم منتجات غذائية مشتقة من الصويا (06.8) (مشتقات الصويا) باستثناء مشتقات الصويا الداخلة في الفئة الغذائية 12.1 ومشتقات الصويا المخمرة الداخلة في الفئة الغذائية 12.10)، و12.9 (المشتقات البروتينية) و12.10 (مشتقات الصويا المخمرة) يُعاد إدخالها في فئات غذائية فرعية من الأغذية المشتقة من الصويا تكون أنسب لها في سلسلة نظام الفئات الغذائية. وسيؤدي هذا الاقتراح إلى:

- (1) وضع جميع المنتجات الغذائية المشتقة من الصويا المدرجة الآن في الفئتين 12.9 و12.10 في فئات غذائية فرعية جديدة تحت الفئة 06.8؛
- (2) تنقيح الفئتين 12.9 و12.10 لمراعاة إعادة إدخال بعض الفئات الغذائية في الفئة 06.8.
- (3) تنقيح الفئة الغذائية 12.10 لتشمل بعض المنتجات المشتقة من مصادر بروتينية غير الصويا.
- (4) تنقيح الفئة الغذائية 02.2 (المستحلبات الدهنية من نوع الماء في الزيت أساساً) في ضوء قرار الدورة 30 الخاص بالمواصفات المدرجة في هذه الفئة الغذائية (أي مشروع مواصفات للمعجونات الدهنية والمعجونات الممزوجة).

ونظام الفئات الغذائية واحد من المكونات الأساسية في المواصفات العامة للمضافات الغذائية. وقد وضعت الأحكام الخاصة بهذه المضافات في المواصفات العامة للمضافات الغذائية استناداً إلى معلومات عن استخدامها في أغذية تدخل في مختلف الفئات الغذائية الأخرى. ومن الضروري ترتيب الفئات الغذائية ترتيباً سليماً حتى يمكن تفسير المواصفات العامة تفسيراً سليماً.

2- الأهمية والتوقيت

من شأن التعديل المقترح إدخاله على نظام الفئات الغذائية تحسين الوضوح والشفافية والدقة في المواصفات العامة للمضافات الغذائية. ففي الوقت الحاضر تدخل الفئات الغذائية التي تضم أغذية مشتقة من الصويا في ثلاث فئات غذائية لا تعكس بالدقة مجموعات هذه الأنواع من المنتجات ضمن تسلسل نظام الفئات الغذائية. ومن شأن التعديل المقترح تصحيح هذا الاختلال. يُضاف إلى ذلك أن التعديل المقترح يضمن التناسق الكامل للفئة الغذائية 02.2 ضمن المواصفات العامة للمضافات الغذائية في ضوء قرار هيئة الدستور الغذائي في دورتها 30 بشأن اعتماد مشروع مواصفات للمعجنات الدهنية والمعجنات الممزوجة.

كما أن اقتراح تنقيح نظام الفئات الغذائية (Codex STAN 192-1995, Annex B):

- (1) سيتطلب تعديل الأحكام الواردة في الجدول 1 و2 من المواصفات العامة للمضافات الغذائية بما يعكس إعادة توزيع الفئات الغذائية:
- (2) توضيح عناوين الفئات الغذائية في ملحق الجدول 3 من المواصفات العامة للمضافات الغذائية.

وسيتطلب الأمر سنة واحدة كحد أدنى أو سنتين كحد أقصى من أجل توزيع التعديلات المقترحة والحصول على التعليقات عليها، والاتفاق عليها ثم إدخال التعديلات التحريرية اللازمة على ملحق الجدول 3 من المواصفات العامة للمضافات الغذائية. أما تنقيح أحكام الجدولين 1 و2 من المواصفات العامة المذكورة التي ستكون تطبيقاً كاملاً لتنقيح نظام الفئات الغذائية فسيطلب سنة أخرى.

3- الجوانب الرئيسية في المشروع

نتيجة لقرار الدورة 38 للجنة المعنية بالمضافات الغذائية (ALINORM 06/29/12, para. 215) سيجري تعديل المواصفات العامة للمضافات الغذائية (Codex STAN 192-1995) على النحو التالي:

- (1) مراجعة نظام الفئات الغذائية وفقاً للاقتراح (الملحق بـ المواصفات العامة للمضافات الغذائية)؛
- (2) إعادة توزيع أحكام الجدولين 1 و2 من المواصفات العامة للمضافات الغذائية في الفئات الغذائية التي سيصحبها التعديل (02.2 و06.8 و12.9 و12.10) وفقاً للاقتراح؛
- (3) إدخال التعديلات التحريرية اللازمة على الملحق بالجدول 3 من المواصفات العامة للمضافات الغذائية بما يتفق مع الاقتراح.

4- تقييم مقارن مع معايير ترتيب أولويات العمل (دليل الإجراءات الطبعة 15، الصفحة 67 إلى 68)

سيساهم الاقتراح في:

- حماية المستهلك من وجهة نظر الصحة، وسلامة الأغذية وضمان الممارسات العادلة في تجارة الأغذية مع مراعاة الاحتياجات المعترف بها لدى البلدان النامية؛

- تنوع التشريعات القطرية وما قد ينجم عن ذلك من معوقات ظاهرة أو محتملة تعترض التجارة الدولية؛
- نطاق العمل وتحديد الأولويات بين أقسام العمل المختلفة.

والأغذية المشتقة من الصويا هي أغذية أساسية في بلدان كثيرة. ونظام الفئات الغذائية هو جزء لا ينفصل عن المواصفات العامة في الإضافات الغذائية. والمتوقع أن يؤدي الاقتراح إلى تحسين الدقة والشفافية في نظام الفئات الغذائية بما يعكس على نحو أفضل استخدام الإضافات الغذائية في الأغذية المشتقة من الصويا. ومن شأن ذلك أن يُحسّن حماية المستهلك ويضمن الممارسات العادلة في تجارة الأغذية.

5- الصلة مع الأهداف الاستراتيجية للهيئة

هذا الاقتراح يتفق مع بيان الرؤية الاستراتيجية في مشروع الإطار الاستراتيجي في الخطة المتوسطة الأجل 2007-2003 (ALINORM 01/04, Appendix II) ومع مشروع الخطة الاستراتيجية 2008-2013 (ALINORM 06/29/3A, Appendix II, and ALINORM 06/29/41, paras. 152-155) التي ستقدم إلى الهيئة لاعتمادها نهائياً في يوليو/تموز 2007. ويقوم الاقتراح على اعتبارات علمية ويساهم في سلامة صحة الإنسان وفي الممارسات العادلة في تجارة الأغذية.

6- معلومات عن العلاقة بين الاقتراح وسائر وثائق الهيئة

نظام الفئات الغذائية هو جزء لا ينفصل عن المواصفات العامة للمواصفات الغذائية (Codex STAN 192-1995).

7- المشورة العلمية المطلوبة ومدى توافرها

ليس من المتوقع أن تكون هناك حاجة إلى مدخلات من هيئات خبرة خارجية.

8- الحاجة إلى مدخلات فنية من أجهزة خارجية حتى يمكن وضع التخطيط اللازم

ليست هناك حاجة إلى أية مدخلات من أجهزة خارجية. فأعضاء هيئة الدستور والمراقبين فيها لديهم الخبرة الفنية اللازمة لإدخال هذه التعديلات على النظام.

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

بافتراض أن الهيئة ستوافق على هذا الاقتراح كعمل جديد عام 2007 يمكن أن يبدأ العمل عام 2008. ومن المقترح اعتماد نظام الفئات الغذائية المعدل عند الخطوة 5 في بداية نفس العام (2008) أو في الدورة التالية (2009).

وعلى ذلك يمكن اعتماد نظام الفئات الغذائية المعدل عند الخطوة 8 في عام 2008 (بالإجراء السريع)، وربما لا يتأخر ذلك عن عام 2010.

ويمكن اعتماد التعديلات التحريرية المطلوب إدخالها على ملحق الجدول 3 من المواصفات العامة للمضافات الغذائية أثناء اعتماد تعديل نظام الفئات الغذائية. ويمكن أن يبدأ تطبيق مقترحات الجدولين 1 و2 من المواصفات العامة للمضافات الغذائية عام 2009، وعلى أي حال بما لا يجاوز عام 2011.