

# هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة  
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



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

CX/CAC 11/34/9-Add.1

البند 9 من جدول الأعمال

## برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين المنظمة ومنظمة الصحة العالمية

### هيئة الدستور الغذائي

#### الدورة الرابعة والثلاثون

جنيف، سويسرا، 4-9 يوليو/تموز 2011

### الاقتراحات المتعلقة بوضع مواصفات جديدة والنصوص ذات الصلة والاقتراحات

#### بوقف العمل

(من أبريل/نيسان إلى مايو/أيار 2011)

ترد في الجدول 1 قائمة بالاقتراحات المتعلقة بوضع مواصفات جديدة والنصوص ذات الصلة، بما في ذلك مرجع وثيقة المشروع في التقرير ذي الصلة. وإذا لم تكن وثيقة المشروع مدرجة في التقرير ووُضعت صيغتها النهائية لاحقاً، فإنها مرفقة بهذه الوثيقة. ويُرجى من الهيئة أن تقرر ما إذا كانت ستضطلع بعمل جديد أم لا في كل حالة من الحالات، مع مراعاة الاستعراض التقييمي الذي أجرته اللجنة التنفيذية، وأن تحدد الجهاز الفرعي أو أي جهاز آخر يجدر به تأدية العمل. ويُرجى من الهيئة النظر في هذه الاقتراحات في ضوء خططها الاستراتيجية للفترة 2008-2013 ومعايير تحديد أولويات العمل وإنشاء الأجهزة الفرعية.

وترد في الجدول 2 قائمة بالاقتراحات لوقف العمل. ويُرجى من الهيئة أن تقرر ما إذا كانت ستوقف العمل أم لا في كل حالة من الحالات.

الجدول 1: مقترحات بعمل جديد		
المرجع وثيقة المشروع	المواصفات والنصوص ذات الصلة	اللجنة المسؤولة/البلد المسؤول
وافقت اللجنة على أن تدعم كولومبيا في وضع مواصفة لهذا المنتج. الفقرة 135 من الوثيقة REP 11/LAC (نظر الملحق 1)	مواصفة "للبنانيل"	كولومبيا
الفقرة 144 من الوثيقة REP 11/ASIA والفقرة 176 من الوثيقة REP 11/FFP (نظر الملحق 2)	مواصفة /قلمية لمنتجات الطحلب الأحمر	لجنة التنسيق للدستور الغذائي في آسيا (جمهورية كوريا)
الفقرات 119-121 من الوثيقة REP 11/FFP (نظر الملحق 3)	معايير/بارامترات لطرق الفحص لاكتشاف التوكسينات البيولوجية في مواصفة الرخويات الحية والخام الثنائية الصمامات	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماك والمنتجات السمكية
الفقرة 178 من الوثيقة REP 11/FFP (نظر الملحق 4)	مدونة الممارسات بشأن الأسماك والمنتجات السمكية (القسم المتعلق بكافيار سمك الخفش)	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماك والمنتجات السمكية
الفقرة 143 من الوثيقة REP 11/FFV (نظر الملحق 5)	مواصفة لثمرة زهرة الآلام الذهبية	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر الطازجة
الفقرة 101 من الوثيقة REP 11/FL، المرفق السادس	إدراج سواد جديدة ضمن الخطوط التوجيهية لإنتاج الأغذية العضوية وتصنيعها وتسويقها	لجنة الدستور الغذائي المعنية بتوسيم الأغذية
الفقرتان 116 و 117 من الوثيقة REP 11/PF (نظر 2 CX/CAC 11/34/9 Add.)	مواصفة لخضر معينة مجمدة بسرعة	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر المصنعة
الفقرتان 116 و 117 من الوثيقة REP 11/PF (نظر 2 CX/CAC 11/34/9 Add.)	مواصفة لفاكهة معلبة معينة	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر المصنعة
الفقرة 140 من الوثيقة REP 11/PR والمرفق الحادي عشر	قائمة الأولويات لتحديد الحدود القصوى للمستويات المسموح بها من مخلفات مبيدات الآفات	لجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات مبيدات الآفات

الجدول 2: مقترحات بوقف العمل		
المرجع	المواصفات والنصوص ذات الصلة	اللجنة المسؤولة
الفقرة 122 من الوثيقة REP 11/FLC	مسودة تعديل على المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة سلفاً: التعاريف (توسيم الأغذية وعناصر الأغذية التي يجري الحصول عليها من خلال تقنيات معينة للتحويل الوراثي/الهندسة الوراثية)	لجنة الدستور الغذائي المعنية بتوسيم الأغذية
الفقرة 41 من الوثيقة ALINORM 10/33/11 والفقرة 93 من الوثيقة ALINORM 10/33/REP (انظر الملحق 6)	المسودة المقترحة لمواصفة للجبن المصنّع	لجنة التنسيق للدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان التابعة لهيئة الدستور الغذائي

## الملحق 1

### كولومبيا

#### مقترح بعمل جديد:

#### وضع مواصفة في الدستور الغذائي "للبنانيل"

تريد اللجنة الوطنية الكولومبية للدستور الغذائي أن تعرب عن امتنانها لهيئة الدستور الغذائي ولجنتها التنفيذية ولجنة الدستور الغذائي المعنية بالسكر لما أتاحتها لها من وقت، ويسرها أن تقدم الوثيقة التالية التي تتضمن مقترحا لوضع مواصفة في الدستور الغذائي للبنانيل، وهي مادة تحلية، تُعرف أيضاً باسم "التشانكاكا" في بيرو وإكوادور وشيلي؛ وباسم "البيلونيسللو" في المكسيك وكوستاريكا؛ وباسم "البابيلون" في فنزويلا وبعد بلدان أمريكا الوسطى؛ وباسم "راسبادورا" في كوبا والبرازيل وبوليفيا؛ وباسم "سكر الديميريرا وسكر الموسكوفادو العضويين" في الفلبين وجزر موريشيوس؛ وباسم "الجاغري أو الغور" في الهند وجنوب آسيا. أما الاسم الذي تستخدمه منظمة الأغذية والزراعة، لأغراض المعلومات الإحصائية، فهو "السكر غير المنتبذ".

#### 1- الغرض من المواصفة ونطاقها

إن الغرض من المواصفة هو أن تكون هناك وثيقة خطية ذات تغطية دولية، تتعلق الخصائص فيها مباشرةً بالبنانيل، وكذلك المواصفات التي يجب أن تستوفيها لأغراض الاستهلاك الآدمي فيما يتعلق بالأنواع المختلفة من البنانيل (أي البنانيل التي تكون على شكل قوالب أو كتل، والبنانيل المحببة و/أو المسحوقة، والبنانيل المركزة، والبنانيل ذات النكهة)، أخذاً في الحسبان خصائص هذا المنتج الثانوي لقصب السكر والخطوط التوجيهية التي حددتها هيئة الدستور الغذائي للمنتجات المخصصة للاستهلاك الآدمي.

أما نطاق تطبيق المواصفة فهو البنانيل، التي تقدّم للمستهلكين بعد عملية تحضيرها.

ومادة التحلية الطبيعية هذه معروفة في مختلف أنحاء العالم بأسماء متعددة. وكل بلد تقريباً من البلدان المنتجة يستخدم اسماً مختلفاً لهذا المنتج، من قبيل "البنانيل" في كولومبيا؛ و"التشانكاكا" في بيرو وإكوادور وشيلي؛ و"البيلونيسللو" في المكسيك وكوستاريكا؛ و"البابيلون" في فنزويلا وبعض بلدان أمريكا الوسطى؛ و"الراسبادورا" في كوبا والبرازيل وبوليفيا؛ و"سكر الديميريرا وسكر الموسكوفادو العضويين" في الفلبين وجزر موريشيوس؛ و"الجاغري أو الغور" في الهند وجنوب آسيا.

ويُحصل على البنانيل من قصب السكر (الخولنجان السكري) وهو عُشبة كلاً استوائية ترتبط ارتباطاً وثيقاً بالذرة الرفيعة والذرة الصفراء، يتكون فيها عصير غني بالسكر في الساق ويُجمع. وتتسم البنانيل بارتفاع درجة نقائها مقارنةً بالسكر

العادي لأنها المنتج الوحيد الذي يتأتى من تبخُّر عصائر القصب وبعد تبلور السكر، بدون المرور بعمليات تكرير أو نبد أو عمليات كيميائية أخرى. ولهذا السبب، فإن البانيليا مُنتج طبيعي يحتفظ بمغذيات سكر القصب جميعها تقريباً.<sup>1</sup>

والبانيليا غذاء ذو قيمة تغذوية ممتازة. فهي تحتوي على مواد كربوهيدراتية وفيتامينات وبروتينات ودهون وماء ومعادن من قبيل الكالسيوم والفوسفور والحديد واليود والبوتاسيوم والمغنسيوم، الهامة في التغذية، لا سيما بالنسبة للأطفال.<sup>2</sup>

ولها أيضاً خصائص طبية، فعلى سبيل المثال تُستخدم البانيليا للتحكم في نزلات البرد والتخفيف منها ولعلاج أنواع القرحة السطحية. وهي تسمى في الهند السكر الدوائي لأنها تُستخدم في علاج أنواع السعال والمخاط وسوء الهضم والإمساك؛ وإضافة إلى ذلك يرد ذكرها في الكتب الهندوسية القديمة باعتبارها فعالة في تنقية الدم ومنع الإصابة بالآلام الروماتيزمية واضطرابات الصفراء.<sup>3</sup>

والبانيليا مُنتج تصديري واعد حالياً في السوق العالمية للمنتجات العضوية، لأنها منتج طبيعي. وبالنظر إلى تزايد الطلب على الغذاء العضوي في سوق الأغذية كبديل عن المنتجات التي تُستخدم أثناء عملية تصنيعها مواد كيميائية فإن البانيليا، كمنتج ثانوي من عملية تصنيع قصب السكر، أصبحت مادة لتحلية الأغذية طبيعية بديلة ذات قيمة سوقية مضافة لأنها مُنتج طبيعي وتنطوي أيضاً على إمكانية تكييف عملية إنتاجها مع الزراعة العضوية.

وتتزايد البحوث في مختلف أنحاء العالم بشأن المنتجات ذات القيمة المضافة العالية التي تستخدم البانيليا كعنصر أو مكون فعال، مثلاً في قوالب الطاقة والمشروبات والحلويات وغيرها، وكذلك المنتجات المتميزة ذات الخواص الحسية الأكبر، وفي تحسين نوعية المنتج وطريقة عرضه.<sup>4</sup>

Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural – Sistema de Inteligencia de Mercados (SIM). “Inteligencia de los Mercados Panela”. Corporación Colombiana Internacional, Bogotá D.C. Colombia. 2005 1

.Fondo Nacional de la Panela. FEDEPANELA. Perfil de la Panela. Septiembre del 2004 2

.Sugar India. Jaggery/Whole sugar/Gur/Panela. In <http://sugarindia.com/jag.htm> 3

Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. “Agenda prospectiva de Investigación y desarrollo tecnológico para la cadena productiva de la Panela y su agroindustria en Colombia”. Bogotá D.C., 2009 4

## تحليل مقارن لـ 1 000 غرام من السكر والبانيلا

(معهد أمبواس الفرنسي)

البانيلا	السكر المكرر	
من 72 إلى 78	99.6	السكروز
من 1.5 إلى 7		الفروكتوز
من 1.5 إلى 7		الجلوكوز
من 10 إلى 13	من 0.5 إلى 1.0	البوتاسيوم
من 40 إلى 100	من 0.5 إلى 5.0	الكالسيوم
من 70 إلى 90		المغنيسيوم
من 20 إلى 90		الفوسفور
من 19 إلى 30	من 0.5 إلى 0.9	الصوديوم
من 10 إلى 13	من 0.5 إلى 1.0	الحديد
من 0.2 إلى 0.5		المنغنيز
من 0.2 إلى 0.4		الزنك
من 0.6 إلى 5.3		الفلوريد
من 0.1 إلى 0.9		النحاس
2		البروفيتامين ألف
3.8		الفيتامين ألف
0.01		الفيتامين باء 1
0.06		الفيتامين باء 2
0.01		الفيتامين باء 5
0.01		الفيتامين باء 6
7		الفيتامين جيم
6.5		الفيتامين دال 2
111.3		الفيتامين هاء
7		الفيتامين ب ب
280 ملغ		البروتين
312	384	السرعات الحرارية

الشكل 1 - المعلومات التغذوية المتعلقة بالسكر المكرر والبانيلا لكل 1 000 غرام.

المصدر: معهد أمبواس الفرنسي. في دليل Guarapera على الموقع <http://ww.lagarapera.com.co/Analisis.htm>

## 2- أهمية الموضوع وسلامة توقيته

فيما يتعلق بالتجارة الدولية في المنتجات سريعة التلف أو غير سريعة التلف، تساور عدة أعضاء في هيئة الدستور الغذائي بعض الشواغل بشأن الصحة وممارسات التجارة العادلة، مما يسفر عن فرض قيود أو حظر، لا سيما عندما لا يحظى

المنتج بدعم معياري من المجتمع الدولي. ولهذا السبب، تقترح كولومبيا وضع مواصفة للبانيفلا في الدستور الغذائي، تأخذ في الحسبان أن مادة التحلية هذه ستصبح مثار اهتمام كبير ليس فحسب بالنسبة لكولومبيا بل أيضا بالنسبة لبلدان مُنتجة ومصدرة أخرى من قبيل: الهند وباكستان وميانمار وبنغلاديش والصين والبرازيل والفلبين وغواتيمالا والمكسيك وبيرو وكينيا وهندوراس وهايتي وأوغندا ونيجيريا وإكوادور وبوليفيا وبنما؛ وأيضا بالنسبة لبلدان مستوردة من قبيل ألمانيا وجزر الأنتيل الهولندية وأروبا وأستراليا وكندا وشيلي وكوستاريكا وكرواتيا والإمارات العربية المتحدة وإسبانيا والولايات المتحدة الأمريكية وفنلندا وفرنسا وجمهورية إيران الإسلامية وإيطاليا واليابان وماليزيا ونيبال وهولندا وبولندا والمملكة المتحدة والاتحاد الروسي وجمهورية تنزانيا المتحدة والصومال وجنوب أفريقيا وسويسرا، وبعض البلدان الأخرى.

ومن المهم إبراز أن البانيفلا مُنتج ذو قيمة تغذوية ممتازة وتتميز بارتفاع مستوى استهلاكها في غذاء شريحة كبيرة من سكان العالم، وأنها منتج يجب أن توضع له شروط للتحضير تمثل حداً أدنى وذلك لحماية صحة المستهلكين. وتشمل هذه الشروط أشكال الحظر ذات الصلة بإضافة مواد تغيّر الخصائص الفيزيائية والكيميائية والقيمة التغذوية، من قبيل كبريتات الصوديوم المائية (الكلارول) ومواد تلوين الأغذية، والدهون المشبعة، وإضافة السكر وشراب الذرة ومواد التحلية الأخرى، وكذلك مواد كيميائية سمية أخرى تتسم بما لها من خواص تبييض.<sup>5</sup> ولهذا كله، ترى كولومبيا أن من الضروري وضع هذه المواصفة لحماية المستهلكين والممارسات التجارية الجيدة.

### 3- الجوانب الرئيسية التي ينبغي تغطيتها

إن الهدف الرئيسي لوضع المواصفة هو:

- تحديد الشروط التي تمثل حداً أدنى لسلامة وجودة البانيفلا، والتي يجب استيفاؤها بصرف النظر عن نوع المنتجات المشمولة.
- تحديد الفئات التي يمكن تصنيف منتجات المانيفلا فيها وفقاً لخصائص مظهرها الفيزيائية.
- وضع شروط محددة لكل نوع من أنواع البانيفلا (أي البانيفلا التي تكون على هيئة قوالب أو كتل، والبانيفلا المحببة والمسحوقة، والبانيفلا المركزة، والبانيفلا ذات النكهة)، وفقاً للمعايير المتفق عليها من أجل تبادلها التجاري السريع.
- تحديد مواصفات لجودة البانيفلا التي يمكن السماح بوضعها في عبوة.
- تحديد الشروط المتعلقة بالملوثات والنظافة وجوانب أخرى ضرورية في عملية إنتاج الأغذية وتسويقها الآمنين.
- إدراج شروط للتجانس في طرق التعبئة والتغليف التي تنبغي مراعاتها.

- تحديد المعلومات التي يجب أن تظهر عند توسيم العبوة ووضع العلامات عليها، وفقاً للخطوط التوجيهية التي تحددها هيئة الدستور الغذائي.

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

أ - حجم الإنتاج والاستهلاك في البلدان المختلفة وحجم ونمط التجارة فيما بين البلدان.

- إنتاج البانيفلا على مستوى العالم

وفقاً لأرقام مستمدة من منظمة الأغذية والزراعة يُنتج البانيفلا 25 بلداً على نطاق العالم. وكانت كولومبيا هي ثاني أكبر بلد مُنتج للبانيفلا بعد الهند في الفترة 1998-2002، إذ بلغت حصة الهند 85 في المائة من إنتاج العالم من البانيفلا، بينما بلغت حصة كولومبيا نحو 13 في المائة، ولكن بالرغم من ذلك توجد بلدان كثيرة في العالم تنتج البانيفلا (تقديرات حسابية لمنظمة الأغذية والزراعة استناداً إلى سلاسل المراسد الزراعية التابعة لوزارة الزراعة والتنمية الريفية في بوغوتا بكولومبيا في 2006 (الجدول 1)).

وقد دأبت منظمة الأغذية والزراعة، اعتباراً من سنة 2003، على تسجيل المعلومات المتعلقة بالبانيفلا مع المعلومات المتعلقة بالسكر تحت تصنيف "محاصيل سكر القصب والسكر غير المصنفة في موضع آخر" مما جعل من الصعب عرض بيانات الإنتاج الحالي من مصدر المعلومات الدولي هذا.

#### الجدول 1- إنتاج البانيفلا حسب البلد (بالأطنان)

الترتيب	البلد	1992	2002	الإنتاج التراكمي في الفترة 2002-1998	الحصة (%) 2002-1998	النمو (%) 2002-1992
1	الهند	8.404.000	7.214.000	42.448.000	86,1%	1,1%
2	كولومبيا	1.175.650	1.470.000	6.858.840	13,9%	1,9%
3	باكستان	823	600	2.872	0,0058%	8,2%
4	ميانمار	183	610	2.486	0,0050%	11,5%
5	بنغلاديش	472	298	2.145	0,0043%	1,3%
6	الصين	480	400	2.112	0,0043%	2,1%
7	البرازيل	240	210	1.320	0,0027%	1,2%
8	الفلبين	101	127	565	0,0011%	2,1%
9	غواتيمالا	56	44	228	0,0005%	2,8%
10	المكسيك	51	37	183	0,0004%	4,6%
11	بيرو	25	28	129	0,0003%	0,7%
12	كينيا	25	23	120	0,0002%	0,6%

النمو (%) 2002-1992	الحصة (%) 2002-1998	الإنتاج التراكمي في الفترة 2002-1998	2002	1992	البلد	الترتيب
6,7%	0,0002%	106	21	32	هندوراس	13
8,6%	0,0002%	106	21	40	هايتي	14
1,6%	0,0002%	75	15	13	أوغندا	15
4,8%	0,0002%	74	14	24	نيجيريا	16
0,8%	100,0%	49.319.361	8.686.448	9.582.215	العالم	

المصدر: مرصد Calculus AgroCADENAS التابع لمنظمة الأغذية والزراعة. وزارة الزراعة والتنمية الريفية. بوغوتا، كولومبيا.

وميانمار من بين البلدان ذات الأهمية الفعالة فيما يتعلق بنمو إنتاج البانيل، إذ أنها نجحت في زيادة إنتاجها بمقدار ثلاثة أمثال، من 183 طناً في سنة 1992 إلى 610 أطنان في سنة 2002، وهو ما يمثل نمواً سنوياً بنسبة قدرها 11,5 في المائة، تليها اليابان، التي بلغت نسبة نمو إنتاجها 9.2 في المائة، ثم بنما، التي بلغت نسبة المعدل السنوي لنمو إنتاجها 6.1 في المائة.

وفي سنة 2002 أنتج نحو ثلاثين بلداً 11 209 269 طناً من البانيل. فقد أنتجت الهند 7 214 000 طن، تمثل نسبة قدرها 64.36 في المائة من مجموع إنتاج العالم من البانيل، بينما أنتجت كولومبيا، وهي ثاني أكبر بلد منتج للبانيل، 1 470 000 طن، مما تمثل نسبة قدرها 13.11 في المائة من المجموع. وبلدان أمريكا اللاتينية الأخرى التي تنتج البانيل هي البرازيل وغواتيمالا والمكسيك وبيرو وإكوادور وبوليفيا وهندوراس. وقد وُجّهت نسبة قدرها 93 في المائة من إنتاج البانيل إلى أغراض الاستهلاك المباشر، بينما استُخدمت النسبة المتبقية كعلف، أو في عمليات تصنيع أخرى للأغذية، أو في استخدامات أخرى غير محددة.<sup>6</sup>

والهند هي المستهلك الرئيسي للبانيل على نطاق العالم، بحيث استهلكت 6 545 500 طن من البانيل في سنة 2003، وهو ما يمثل نسبة قدرها 65.5 في المائة من مجموع الإنتاج العالمي من البانيل، الذي يبلغ قرابة 9 997 543 طناً، تليها كولومبيا التي استهلكت 870 000 طن، ثم باكستان التي استهلكت 490 000 طن (تقديرات حسابية من وزارة الزراعة والتنمية الريفية، بوغوتا، كولومبيا، يناير/كانون الثاني 2006).

#### • واردات البانيل على نطاق العالم

وفقاً لبيانات إدارة الزراعة الخارجية بوزارة الزراعة في الولايات المتحدة الأمريكية (واسمها المختصر باللغة الانجليزية هو FAS)، استوردت الولايات المتحدة ما قيمته 231.86 مليون دولار أمريكي (ما يبلغ حجمه 561 815,9 طن) من

Base de datos estadísticos de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. FAO  
<http://faostat.fao.org/faostat/form?collection=CBD.CropAndProducts&Domain=CBD&serlet=l&hasbu.0&version-ext&language=ESlk>



المواد التي يشملها التصنيف الجمركي 17.01.11.10.00، الذي يضم جميع مواد سكر القصب الصلبة الخام الأخرى النقية وغير المكررة. ومن هذه الكمية كانت نسبة قدرها 3.7 في المائة تمثل المنتج ذا المنشأ الكولومبي (6,447,21 طناً قيمتها 8,578,800 دولار أمريكي). والموردان الرئيسيان للمواد التي يشملها هذا التصنيف الجمركي في الولايات المتحدة الأمريكية هما الجمهورية الدومينيكية (23.13 في المائة) والبرازيل (20.67 في المائة).

وفيما يتعلق بسنة 2007 استوردت روسيا ما قيمته 1 106 مليون دولار من البانويلا، تمثل زهاء 10 في المائة من مجموع واردات العالم من البانويلا في تلك السنة، التي بلغت قيمتها 11 444 مليون دولار. وحلت المملكة المتحدة، التي استوردت ما قيمته 812 مليون دولار من البانويلا، محل الولايات المتحدة الأمريكية التي سجلت واردات من البانويلا قيمتها 677 مليون دولار فقط.<sup>7</sup>

#### • صادرات البانويلا على نطاق العالم

إن أفضل طريقة لوصف الطلب على السوق الدولية للبانويلا هي من خلال أرقام صادرات البلدان المنتجة نحو مختلف الأسواق المستهدفة، بيد أن ثمة بلداناً ليس لديها، حتى مع كونها منتجة للبانويلا، تصنيف جمركي حصري لتسجيل التجارة في هذا المنتج.

وقبل بضع سنوات لم يكن لدى "البانويلا أو التشانكاكا أو الراسبادورا" تصنيف جمركي فرعي خاص بها على مستوى عالمي، وكانت مصنفة في التصنيف PA 17.01.11 الذي يضم جميع "أنواع سكر القصب الخام بدون نكهة أو غير الملونة في حالة صلابة". وفي البعض فقط من البلدان المنتجة يوجد تصنيف جمركي فرعي لهذا المنتج خاص به، هو 17.01.11.10.00.

ولكن في العام الماضي اعتمدت لجنة النظم المنسقة التابعة لمنظمة الجمارك العالمية (WCO) تعديلاً للتصنيف 17.01 لتيسير التجارة الدولية في البانويلا، وخفض التكاليف في عملياتها، وتبسيط مقارنة الإحصاءات وتحليلها. وقد حظي هذا القرار بالتأييد، أثناء اجتماع مجلس التعاون الجمركي الثالث عشر بعد المائة/الرابع عشر بعد المائة الذي عُقد في 26 يونيو/حزيران 2009، حيث وُفق بتوافق الآراء على العنوان الجديد للتصنيف الفرعي لقصب السكر في إطار الفصل 17 في هذا الصدد، بحيث أصبح كما يلي: 17.01.13: قصب السكر المذكور في الحاشية 2 في التصنيف الفرعي لهذا الفصل – البانويلا.<sup>8</sup>

Ministerio de Agricultura y desarrollo rural. Agenda prospectiva de investigación y desarrollo tecnológico para la cadena productiva de la Panela y su agroindustria en Colombia". Bogota D.C., 2009

7

Ministerio de Comercio Industria y Turismo. Oficina de Comercio Colombiana en Bruselas (Bélgica), 30 de junio de 2009

8

## الهند

هذا البلد هو المنتج الرئيسي للبانديلا في العالم والمصدر الرئيسي لها في الوقت ذاته. وتُعرف البانديلا في هذا البلد باسم "الجاغري" وهي مدرجة في إطار التصنيف الجمركي 17.01.11.10.00.

وتصدّر الهند البانديلا بصفة رئيسية للبلدان المجاورة لها. وقد صدّرت خلال الفترة ما بين أبريل/نيسان 2002 وأبريل/نيسان 2003 هذا المنتج إلى بنغلاديش (بلغ مجموع قيمة الشحنات إليها 0.83 مليون دولار أمريكي، تمثل نسبة قدرها 42.64 في المائة من مجموع قيمة الصادرات من هذا المنتج في تلك السنة) بينما صدّرت إلى ماليزيا نسبة قدرها 18.59 في المائة من مجموع قيمة الصادرات من هذا المنتج. وفي الفترة ذاتها، صدّرت إلى الولايات المتحدة ما قيمته 250 ألف دولار، مما يمثل نسبة قدرها 1.33 في المائة من مجموع قيمة الصادرات من البانديلا.

وكانت حركة المبيعات الخارجية الهندية إيجابية خلال الفترة ما بين سنة 2003 وسنة 2007، بحيث بلغت نسبة النمو المركب السنوي فيها 36.1 في المائة، إذ ارتفعت قيمة الصادرات من 10.9 مليون دولار في سنة 2003 إلى 37.4 مليون دولار في سنة 2007. ومن حيث الحجم، بلغ النمو المركب السنوي 31.3 في المائة، إذ ارتفع من 46.413 طناً مترياً في سنة 2003 إلى 137.948 طناً مترياً في سنة 2007 (الجدول 9).

وفي سنة 2006 كان البلدان الرئيسيان المستوردان للبانديلا "أو الجاغري" هما بنغلاديش التي استوردت ما قيمته نحو 8 926 000 مليون دولار، تليها باكستان التي استوردت ما قيمته 5 693 000 مليون دولار أمريكي وما يمثل 13 181 طناً.

وكانت المملكة المتحدة هي أكبر مستورد في السوق الأوروبية في سنة 2006، تليها الولايات المتحدة الأمريكية. والمبيعات الخارجية الهندية تُشحن بصفة رئيسية إلى آسيا والشرق الأوسط، مع كون الجهات الرئيسية التي تقصدها هي التالية:

- **الإمارات العربية المتحدة:** بلغت الصادرات إلى هذا البلد في سنة 2007 ما قيمته 14.7 مليون دولار أمريكي، تمثل حصة قدرها 39.2 في المائة من الصادرات الهندية من البانديلا. وبلغ الحجم 55.774 طناً مترياً مما يمثل نسبة قدرها 40.4 في المائة من مجموع إنتاج البانديلا الذي قامت الهند بتسويقه.
- **جمهورية إيران الإسلامية:** بلغت مبيعات البانديلا في هذا البلد في سنة 2007 ما قيمته 7.2 مليار دولار أمريكي (مما يمثل حصة قدرها 19.1 في المائة) وبلغ حجمها 28 412 طناً مترياً (مما يمثل حصة قدرها 20.6 في المائة).

- **بنغلاديش:** بلغت الصادرات إلى هذا البلد 5.8 مليون دولار أمريكي، بحيث بلغت حصتها 15.3 في المائة من مجموع صادرات الهند من البانيليا، وبلغ حجمها 19 520 طناً مترياً، أي نسبة قدرها 14.2 في المائة من المجموع.

### الجدول 2 – صادرات البانيليا (أو الجاغري)\* من الهند (بملايين الدولارات الأمريكية) (بالأطنان)، 2003–2007

2007		2006		2005		2004		2003		المستوردون
الكمية	القيمة	الكمية	القيمة	الكمية	القيمة	الكمية	القيمة	الكمية	القيمة	
55.774	14.660	1.208	468	-	-	879	363	2.398	586	الإمارات العربية المتحدة
28.412	7.160	-	-	-	-	-	-	-	-	جمهورية إيران الإسلامية
19.520	5.760	27.949	8.926	-	-	187	48	13.618	2.511	بنغلاديش
8.344	2.231	7.476	2.061	-	-	5.832	1.439	9.984	2.267	ماليزيا
7.015	1.881	3	1	-	-	-	-	-	-	تنزانيا
3.932	1.239	-	-	-	-	-	-	1.926	467	الصومال
2.870	764	13.182	5.693	-	-	-	-	-	-	باكستان
1.459	532	1.311	489	-	-	831	324	636	240	المملكة المتحدة
1.222	488	1.038	404	-	-	741	370	8.913	2.855	الولايات المتحدة
2.028	391	2.604	686	-	-	1.159	212	754	139	نيبال
1.228	366	389	125	-	-	524	174	459	114	المملكة العربية السعودية
1.200	323	-	-	-	-	-	-	-	-	إثيوبيا
1.007	320	453	169	-	-	108	36	89	27	اليمن
703	260	702	260	-	-	131	29	3.312	668	سري لانكا
607	218	10	3	-	-	-	-	6	2	كينيا
508	204	309	141	-	-	335	221	426	143	كندا
421	136	153	59	-	-	134	48	159	46	الكويت
382	93	-	-	-	-	-	-	-	-	الصين
314	91	262	72	-	-	267	65	388	81	عمان
262	68	-	-	-	-	-	-	-	-	جزر البهاما
129	40	113	42	-	-	77	34	45	13	أستراليا
93	32	99	30	-	-	40	12	55	14	قطر
76	32	39	9	-	-	21	6	8	2	فرنسا
102	27	-	-	-	-	-	-	-	-	ساموا
72	22	98	24	-	-	81	24	1.567	327	سنغافورة

2007		2006		2005		2004		2003		المستوردون
الكمية	القيمة	الكمية	القيمة	الكمية	القيمة	الكمية	القيمة	الكمية	القيمة	
45	17	41	15	-	-	41	11	45	20	جنوب أفريقيا
52	14	-	-	-	-	-	-	16	5	إيطاليا
24	12	16	4	-	-	229	108	1.006	255	ألمانيا
27	8	28	8	-	-	-	-	-	-	السويد
20	7	-	-	-	-	200	59	40	10	بوتان
26	7	-	-	-	-	-	-	-	-	نيجيريا
19	5	11	2	-	-	-	-	2	1	اليابان
11	4	-	-	-	-	-	-	6	2	بلجيكا
12	3	39	13	-	-	-	-	89	18	نيوزيلندا
7	2	7	3	-	-	-	-	-	-	بوتسوانا
8	2	9	3	-	-	-	-	-	-	سيشيل
2	1	4	1	-	-	-	-	3	1	إسرائيل
2	1	-	-	-	-	-	-	4	1	هولندا
5	1	-	-	-	-	-	-	-	-	الفلبين
-	-	3.000	1.235	-	-	-	-	-	-	العراق
-	-	126	34	-	-	122	32	131	38	البحرين
-	-	8	3	-	-	-	-	-	-	اليونان
-	-	7	2	-	-	-	-	-	-	فيجي
-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	موزامبيق
-	-	4	1	-	-	-	-	4	1	النرويج
-	-	5	1	-	-	-	-	3	1	البرتغال
-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	جيبوتي
-	-	-	-	-	-	15	10	-	-	كرواتيا
-	-	-	-	-	-	-	-	200	41	أفغانستان
-	-	-	-	-	-	-	-	76	10	منطقة نيبال
-	-	-	-	-	-	-	-	21	5	موريشيوس
-	-	-	-	-	-	-	-	15	4	بوروندي
-	-	-	-	-	-	-	-	4	1	ملاوي
137.948	37.425	60.713	20.991	-	-	12.061	3.655	46.413	10.918	المجموع

العنوان 17.01.11.10 في التصنيف الهندي

المصدر: Tradermap-Calculus Proexport Col. 06-2009.

## بلدان أمريكا اللاتينية

هذه البلدان ترسل صادراتها من البانيليا بصفة رئيسية إلى أوروبا واليابان والولايات المتحدة الأمريكية.

### إكوادور

في سنة 2008 صدّرت إكوادور إلى الولايات المتحدة الأمريكية 75 طناً من البانيليا قيمتها 80 000 دولار أمريكي، كانت تعادل نسبة قدرها 21,01 في المائة من مجموع صادرات إكوادور من هذا المنتج. وحتى سنة 2003 كانت الجهة المقصودة الرئيسية للصادرات هي السوق الأوروبية، لا سيما إيطاليا وألمانيا وإسبانيا وفرنسا، بيد أن الصادرات إلى الولايات المتحدة ارتفعت اعتباراً من سنة 2003 إلى ما قيمته 17 060 دولاراً أمريكياً، أي ما يقرب من نسبة قدرها 30 في المائة من جميع صادرات إكوادور إلى ذلك البلد خلال الفترة ما بين يناير/كانون الثاني وأغسطس/آب 2004 (61 310 دولارات أمريكية).<sup>10</sup>

الجدول 3 – صادرات البانيليا من إكوادور (بآلاف الدولارات الأمريكية) (بالأطنان)، 2004–2008

2008		2007		2006		2005		المستوردون
الكمية	القيمة	الكمية	القيمة	الكمية	القيمة	الكمية	القيمة	
292	363	397	482	250	273	268	293	إيطاليا
189	237	206	248	186	165	118	152	إسبانيا
91	95	166	158	61	42	127	88	ألمانيا
80	73	80	70	-	-	-	-	هولندا
36	55	21	38	39	49	24	24	فرنسا
75	38	13	10	0	1	40	9	الولايات المتحدة الأمريكية
-	-	111	33	-	-	0	1	كولومبيا
-	-	-	-	-	-	1	2	مصر
<b>763</b>	<b>861</b>	<b>994</b>	<b>1.039</b>	<b>536</b>	<b>530</b>	<b>578</b>	<b>569</b>	<b>المجموع</b>

Partida 17 01 11 10 00 del arancel ecuatoriano"

<sup>11</sup>Fuente Trademap-Cálculos Proexport Col 06-2009

وكانت الجهات الرئيسية المقصودة في سنة 2008 هي التالية:

- إيطاليا: كانت مقصد نسبة قدرها 42,1 في المائة من صادرات إكوادور من البانيليا في سنة 2008، بقيمة قدرها 363,1 ألف دولار أمريكي وبحجم قدره 291,9 طن متري.

• إسبانيا: بلغت قيمة المبيعات الخارجية إلى هذا البلد 236.8 ألف دولار أمريكي (بحصة قدرها 27,5 في المائة) وبحجم قدره 189 طناً مترياً (بحصة قدرها 24,8 في المائة)

• ألمانيا: ثالث جهة قصدها الصادرات الإكوادورية من البانيليا بحيث بلغت نسبتها 11.1 في المائة نتيجة للمبيعات الخارجية إلى هذا البلد التي بلغت قيمتها 95,5 ألف دولار أمريكي والتي بلغ حجمها 91 طناً مترياً (بحصة قدرها 11,9 في المائة).

### بوليفيا

في سنة 2009، بلغت مبيعاتها الخارجية من البانيليا ما قيمته 639 ألف دولار أمريكي، وهو ما يمثل نمواً بنسبة قدرها 41,6 في المائة مقارنةً بسنة 2007، التي بلغت فيها قيمة الصادرات 438 ألف دولار. أما من حيث الحجم فقد بلغت الصادرات 606 أطنان مترياً في سنة 2007، وبلغت 823 طناً مترياً في سنة 2008 (الجدول 4).

وكانت الجهات المقصودة في سنة 2008 هي التالية:

• اليابان: تركزت في هذا البلد نسبة قدرها 90,4 في المائة من الصادرات البوليفية من البانيليا بلغت قيمتها 575 ألف دولار أمريكي وبلغ حجمها 748 طناً مترياً.

• فنلندا: أرسلت النسبة المتبقية وقدرها 9,6 في المائة من الصادرات من البانيليا إلى هذا البلد، بحيث بلغت قيمتها 59 ألف دولار أمريكي، وكان الحجم الذي بيع إلى هذا البلد هو 70 طناً مترياً.

### الجدول 4 – الصادرات البوليفية من البانيليا (بالآلاف الدولارات الأمريكية) (بالأطنان)، 2005–2009

المستوردون	2005		2006		2007		2008		2009	
	القيمة	الكمية	القيمة	الكمية	القيمة	الكمية	القيمة	الكمية	القيمة	الكمية
اليابان	798	1.450	686	1.096	414	566	575	748	776	1.037
فنلندا	25	49	40	72	21	37	59	70	50	57
فرنسا	-	-	-	-	3	3	5	5	-	-
الولايات المتحدة	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-
المجموع	823	1.499	727	1.169	438	606	639	823	826	1.094

العنوان 17.01.11.10.00 من التصنيف البوليفي

<sup>12</sup> Fuente Trademap-Cálculos Proexport Col 06-2009

## بيرو

أظهرت صادرات بيرو من البانيل نموًا بنسبة قدرها 10.9 في المائة خلال الفترة ما بين سنة 2007 وسنة 2008، بحيث ارتفعت مما قيمته 633 ألف دولار أمريكي في سنة 2007 إلى ما قيمته 702 ألف دولار أمريكي في سنة 2008. ومن حيث الحجم ظلت تلك الصادرات مستقرة عند مستوى قدره 620 طناً تقريباً.<sup>13</sup> وفي سنة 2008 كانت الجهات الرئيسية المقصودة هي التالية:

- **إيطاليا:** فهي المقصد الرئيسي لصادرات بيرو من البانيل بحيث بلغت حصتها 67 في المائة من مجموع المبيعات الخارجية، التي بلغت قيمتها 470 ألف دولار أمريكي. ومن حيث الحجم، كانت حصتها هي 66.3 في المائة، إذ بلغ حجم الصادرات التي تلقتها 411 طناً تقريباً.
- **فرنسا:** أرسلت إلى هذا البلد نسبة قدرها 23.1 في المائة من المبيعات الخارجية، قيمتها 162 ألف دولار أمريكي وحجمها 124 طناً تقريباً.

## الجدول 5 - صادرات بيرو من البانيل (بالآلاف الدولارات الأمريكية) (بالأطنان)، 2005-2009

المستوردون	2005		2006		2007		2008		2009	
	القيمة	الكمية	القيمة	الكمية	القيمة	الكمية	القيمة	الكمية	القيمة	الكمية
إيطاليا	264	269	326	336	346	348	470	411	1.167	915
فرنسا	108	159	152	220	252	230	162	124	283	200
كرواتيا	-	-	-	-	13	20	38	56	99	131
كندا	-	-	-	-	-	-	-	-	47	31
هولندا	12	18	-	-	-	-	-	-	39	30
أستراليا	-	-	-	-	-	-	-	-	4	2
الولايات المتحدة	1	1	3	2	4	3	2	1	1	0
فنلندا	-	-	-	-	-	-	30	28	-	-
إسبانيا	7	5	-	-	18	21	-	-	-	-
ألمانيا	-	-	3	2	-	-	-	-	-	-
المجموع	392	452	484	560	633	622	702	620	1.640	1.310

العنوان 17.01.11.10.00 من تصنيف بيرو  
المصدر: Trademap-Cálculos Proexport Col 06-2009

## كولومبيا

في الفترة من يناير/كانون الثاني إلى نوفمبر/تشرين الثاني 2008 بلغت قيمة صادرات كولومبيا من البانايلا 2.6 مليون دولار أمريكي (الجدول 6)، وهو ما يمثل زيادة بنسبة قدرها 12.8 في المائة عن قيمة صادراتها من هذا المنتج في الفترة المقابلة في سنة 2007، عندما بلغت قيمة المبيعات الخارجية 2.3 مليون دولار أمريكي. ومن حيث الحجم بلغت الصادرات 2 108 أطنان مترياً في الأحد عشر شهراً الأولى من سنة 2008، وهو ما يمثل زيادة بنسبة قدرها 1.4 في المائة عن حجم الصادرات أثناء الأشهر المقابلة من سنة 2007.<sup>14</sup>

وفي سنة 2007 كانت الولايات المتحدة الأمريكية هي المستورد الرئيسي للبانايلا الكولومبية، بحيث سجّلت ما قيمته 1.935 مليون دولار منها، تليها إسبانيا، التي سجّلت ما قيمته 430.000 دولار منها.

وخلال الفترة من يناير/كانون الثاني إلى نوفمبر/تشرين الثاني 2008 كانت جهات المقصد الرئيسية هي التالية:

- **الولايات المتحدة الأمريكية:** كانت نسبة قدرها 71.2 في المائة من الصادرات الكولومبية من البانايلا موجهة إلى هذا البلد، بحيث بلغت قيمة الصادرات إليه 1.9 مليون دولار أمريكي وبلغ حجمها 1 533 طناً مترياً. وكان السعر الكلي الذي جرى به البيع يبلغ في المتوسط 1 242 دولاراً أمريكياً للطن المتري.
- **إسبانيا:** كانت ثاني مقصد للبانايلا الكولومبية، بحيث بلغت قيمة الصادرات إليها منها 524.1 ألف دولار أمريكي (بحصة قدرها 19.8 في المائة) وبلغ حجمها 420 طناً مترياً. وكان متوسط السعر الكلي هو 1,249 دولاراً أمريكياً لكل طن متري.
- **كندا:** بلغت قيمة المبيعات الخارجية من البانايلا لهذا البلد 90.8 ألف دولار أمريكي، مثلت نسبة قدرها 3.4 في المائة من صادرات البانايلا. أما من حيث الحجم فقد بلغت 55 طناً مترياً. وبلغ متوسط السعر الضمني الذي بيعت به في كندا 1 651 دولاراً أمريكياً لكل طن.

الجدول 6 – جهات مقصد صادرات البانايلا الكولومبية (يناير/كانون الثاني – نوفمبر/تشرين الثاني 2008)

السعر الكلي بالدولار الأمريكي للطن	بالأطنان	بآلاف الدولارات الأمريكية	البلد/الإقليم
1.242	1.533	1.903,7	الولايات المتحدة
1.249	420	524,1	إسبانيا
1.651	55	90,8	كندا
1.335	26	34,8	استراليا
1.870	14	26,8	جنوب أفريقيا
1.083	23	25,1	إيطاليا
1.564	15	23,2	المملكة المتحدة



السعر الكلي بالدولار الأمريكي للطن	بالأطنان	بآلاف الدولارات الأمريكية	البلد/الإقليم
613	14	8,3	أروبا
1.415	3	4,5	شيلي
1.604	1	2,1	ريونيون
1.094	2	1,7	جزر الأنتيل الهولندية
1.285	1	0,9	السويد
2.129	0	0,7	اليابان
598	1	0,5	غير معن
2.149	0	0,2	فرنسا
2.415	0	0,1	كوستاريكا
2.203	0	0,0	بولندا
1.500	2.108	2.647.5	المجموع

المصدر: DANE Cálculos Proexport Col 2008

وبين الرصيد الكلي للصادرات العالمية تقلباً، يظل أعلى من مليوني دولار من حيث القيمة المصدرة، مع كون مجموع القيمة 2.86 مليون دولار في سنة 2007. أما من حيث الكميات فإن الولايات المتحدة الأمريكية ما زالت أكبر مستورد، بحيث استوردت 1 605 55 طناً في سنة 2007 تليها إسبانيا التي استوردت 382 48 طناً، ثم كندا التي استوردت 92.51 طناً.<sup>15</sup>

وتحليل معلومات التجارة العالمية في البانيا يعكس ضرورة أن يضع المجتمع الدولي مواصفة لهذا المنتج.

ب - تنوع التشريعات القطرية والعوائق الظاهرة الناجمة عنها أو المحتملة أمام التجارة الدولية

من الضروري وضع مواصفة للبانيا، من أجل إزالة أي عقبات أمام التجارة الدولية وكوسيلة لحماية صحة المستهلكين ومنع ممارسات قطاع الأعمال غير المشروعة.

وقد وضعت البلدان تشريعات خاصة بها بشأن السكر ومواد التحلية، من أجل حماية حقوقها المشروعة من خلال منظمة التجارة العالمية، بما في ذلك الحماية من مخاطر الصحة النباتية الناجمة عن دخول آفات أو أمراض خارجية في أراضيها، وأيضاً للتحكم في مخلفات مبيدات الآفات وغيرها من الملوثات التي يمكن أن تؤثر على صحة المستهلكين.

ومن وجهة النظر هذه سيتيح وجود مواصفة دولية للبانيا تنسيق التشريعات، لأنها ستغطي الاعتبارات المتعلقة بوجود الملوثات والممارسات الصحية لكفالة سلامة الأغذية.

والشروط الصحية والتقنية المتعلقة بالصادرات من البانيليا تخضع للوائح تنظيمية بالفعل في عدة بلدان في العالم.

ففي كولومبيا يجب على المنتجين أن يمتثلوا للوائح التقنية التي يشملها القرار رقم 779 الصادر في 17 مارس/آذار 2006 عن وزارة الضمان الاجتماعي بشأن المقتضيات الصحية، وهي لائحة يجب أن تمتثل لها مطاحن السكر (الترابيش) (وهو اسم شائع يُطلق في كولومبيا على الأماكن التي تُنتج فيها البانيليا) حيث تشتري شركات تجارة البانيليا ذلك المنتج لتبيعه داخل البلد أو في الخارج. وتنص اللائحة المذكورة آنفاً على أن البانيليا يجب أن تأتي من مطاحن السكر ومن مطاحن مرافق جمع عسل النحل البكر التي تمتثل لممارسات التصنيع الجيدة، ويجب أيضاً أن تكون معتمدة من سلطة مؤهلة.<sup>16</sup>

وفي بيرو ثمة قرار وزاري صدر في 12 أغسطس/آب 1947 صدّق على أشكال الحظر المفروضة على استخدام السكر في صنع التشانكاكا والكحول والمشروبات الروحية والأنبذة، وغيرها.

وأصدرت المكسيك قانون الصحة العام، الذي ينص على الاتفاق رقم 141 التي تخضع بموجبه منشآت تصنيع البيلونسييلو أو البانيليا لتصاريح تشغيل لكي تعمل بصورة قانونية.

وعلاوة على ذلك، ثمة اعتبارات تؤثر أو قد تؤثر على التجارة الدولية في البانيليا هي الجوانب المتعلقة بتعريف الشروط ومستويات السماح المرتبطة بجودة المنتج. وعدم وجود مواصفة دولية يتيح للمشتريين في البلدان المختلفة أن يحددوا معايير خاصة بهم للجودة وللسماع، قد تفضي بدورها إلى ممارسات تجارية غير عادلة.

ووجود مواصفة دولية لتعريف الشروط، أو أنواع البانيليا، أو مستويات السماح فيما يتعلق بمحتويات العبوة سيحدد بامترات لتجنب تكاثر اللوائح وسيشكل المقاييس المرجعية الأساسية لوضع اتفاقات تجارية بشأن تبادل سليم بين البلدان.

### ج- إمكانيات السوق الدولية أو الإقليمية

لقد شهدت التجارة العالمية في البانيليا تطوراً كبيراً، ينعكس في الحصة البارزة لواردات الولايات المتحدة الأمريكية وكندا، غير أن السوق الأوروبية، لا سيما إيطاليا وألمانيا وإسبانيا وفرنسا، أصبحت أهم الجهات التي تقصدها صادرات البلدان المنتجة، وكذلك السوق الآسيوية، التي ازدادت فيها أهمية بعض البلدان، من قبيل الإمارات العربية المتحدة وجمهورية إيران الإسلامية وبنغلاديش وماليزيا وكوريا الجنوبية واليابان، بين بلدان أخرى.

وتشير الجداول 1 إلى 6 إلى جزء من إحصاءات التجارة الدولية للبانيليا ذات الصلة، وتبيّن المعلومات الواردة فيها أن حجم تجارة البانيليا زاد في السنوات الأخيرة مع بعض البلدان، وأن التجارة في هذا المنتج بدأت حتى مع بلدان لم تكن لديها أي تجارة سابقة فيه. وعلاوة على ذلك، ثمة بلدان كانت التجارة فيها متقطعة على مر السنين، ولكن يمكن تعزيزها في المستقبل باعتماد مواصفة دولية، تشجع التجارة في مادة التحلية هذه.

أما فيما يتعلق بموسمية العرض فإن البانيليا يجري تسويقها تجارياً في السوق الدولية أثناء السنة بأكملها. ومن بين منتجي البانيليا الرئيسيين، حسب ترتيب الأهمية، الهند وكولومبيا وباكستان وميانمار وبنغلاديش والصين والبرازيل والفلبين وغواتيمالا والمكسيك وبيرو وكينيا وهندوراس وهايتي وأوغندا ونيجيريا.

ومع أن الهند تحتل المرتبة الأولى في السوق العالمية للبانيليا، بحيث تتبع نهجاً واضحاً في تحسين القدرة على المنافسة في سياساتها التصديرية، وعلى الرغم من أنها في طليعة البحوث الأساسية والتطبيقية، فإن الفلبين وجزر موريشيوس لديهما أفضل بيئة تنظيمية ومؤسسية.

فقد اعتبرت الفلبين سكر الموسكوفادو<sup>17</sup> – (البانيليا) منتجاً له وضع واضح في خطتها لتنمية الصادرات في الفترة 2005–2010 وهذا يرجع إلى تزايد الطلب على هذا المنتج في الاتحاد الأوروبي واليابان. ولديها مؤسسات تشجع مواصفات الجودة ووضع برامج للإنتاج، ولديها أيضاً رابطات كبيرة، مدعومة من كيانات الدولة، تُتاجر في المنتج في أسواق الاتحاد الأوروبي والأسواق الآسيوية. أما جزر موريشيوس فلديها إنتاج موجه في الأغلب إلى التصدير إلى الاتحاد الأوروبي.<sup>18</sup>

وقد حددت دراسة أجريت في سنة 2009 بعنوان "جدول أعمال مرتقب للبحوث والتطوير التكنولوجي بشأن سلسلة إنتاج صناعة البانيليا الزراعية في كولومبيا" أجرتها وزارة الزراعة والتنمية الريفية في جمهورية كولومبيا، ومجموعة بحوث وتطوير الإدارة والإنتاجية والقدرة على المنافسة "الإدارة البيولوجية" التابعة لجامعة كولومبيا الوطنية، بعض البلدان المحتملة لصادرات البانيليا، كما هو مبين في الجدول 7.

17 البانيليا هي مادة من مواد التحلية والمنتجات الغذائية التي تُنتج في بلدان مثل الهند والبرازيل وبيرو وإكوادور والفلبين، بين بلدان أخرى، بدأت تحتل وضعها على مستوى تجاري في سوق مواد التحلية بعرضها كمساحيق، كما هو الحال فيما يتعلق بكل من "سكر الموسكوفادو" و "سكر الديميريرا"، و "السكر البني".

18 Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. "Agenda prospectiva de investigación y desarrollo tecnológico para la cadena productiva de la panela y su agroindustria en Colombia". Bogotá D.C, 2009

### الجدول 7- البلدان المحتملة لصادرات البانيفلا

نوع البانيفلا	البلد أو المجموعة الاقتصادية المحتملة
البانيفلا على شكل كتل	الولايات المتحدة الأمريكية، المملكة المتحدة، الاتحاد الأوروبي، روسيا، كندا (57 جهة فاعلة)
مسحوق البانيفلا	الولايات المتحدة الأمريكية، الصين، اليابان، المملكة المتحدة، روسيا، إكوادور، فنزويلا، الاتحاد الأوروبي، كندا (57 جهة فاعلة)
البانيفلا ذات النكهة	روسيا، فنزويلا، إكوادور، الاتحاد الأوروبي، كندا، الولايات المتحدة الأمريكية، المملكة المتحدة (57 جهة فاعلة)
إكساب المشروبات غير الروحية نكهة	الولايات المتحدة الأمريكية، كندا، المملكة المتحدة، روسيا، الاتحاد الأوروبي (5 جهات فاعلة)

المصدر: Grupo Biogestión. Universidad Nacional de Colombia. 2008

ووفقاً للسوق المحتملة، يتمثل الاتجاه في حدوث زيادة في مجموع حجم الصادرات، ولكن من المهم التأكيد على أن من الضروري، للحفاظ على هذا الاتجاه وزيادته، وجود أدوات من قبيل مواصفة دولية للبانيفلا تعكس ما للبلدان المنتجة من أهمية والتزام عند تقديمها بانيفلا تتمثل لمعايير سلامة الأغذية وجودتها المعترف بها دولياً.

#### (د) إمكانية إخضاع السلعة للتوحيد القياسي

إن وضع المواصفة يتطلب أساساً تعريف البانيفلا، وهو ما يعني تبيان تصنيفها حسب فئات الجودة ووضع شروط تمثل حداً أدنى لسلامة المنتج، يجب استيفاؤها بصرف النظر عن الفئات المبيّنة في المواصفة.

ومراعاة لحرص كل بلد على وضع تدابير لمنع الآفات والأمراض والملوثات، ستغطي المواصفة الوثائق العامة التي أعدتها هيئة الدستور الغذائي أو التي يمكن إصدارها قبل الموافقة على الوثيقة، وستشير إليها.

ومن زاوية المستهلكين، من المهم أن توفر المواصفة المعلومات التي يحتاجون إليها والتي يجب العثور عليها في وسم العبوة. وهذا سيتيح أيضاً إمكانية تتبّع مادة التحلية المعبأة.

وإلى جانب ما سبق تقتضي المواصفة تصنيفاً حسب نوع البانيفلا وفقاً لخصائص مظهر المنتج، يتيح توحيد المعايير التي تأخذها البلدان حالياً في الاعتبار فيما يتعلق بتجارتها. وستحدد المواصفة أيضاً الشروط المتعلقة بكل نوع من البانيفلا (البانيفلا على هيئة قوالب أو كتل، والبانيفلا المحببة أو المسحوقة، والبانيفلا المركزة، والبانيفلا ذات النكهة)، التي ستيسر التسويق التجاري للمنتج وستشكل مقاييس مرجعية للمنتجين وللمشترين على حد سواء.

(هـ) تغطية القضايا الرئيسية المتعلقة بحماية المستهلك والتجارة من خلال المواصفات العامة الحالية أو المقترحة

إذا أخذنا في الاعتبار المنتجات المحددة في المواصفات التي أعدها الدستور الغذائي والمواصفات التي يجري إعدادها، سنجد أن أيًا من هذه المواصفات لا يغطي البانيليا. ومن الناحية الأخرى، فإن أنواع السكر المشار إليها في هذه المواصفات تنطبق على أصناف ذات خصائص وشروط معينة لا تتيح إدراج البانيليا.

وما سبق ذكره، يبرر وضع مواصفة توفر وثيقة جديدة للتجارة الدولية تتضمن المعلومات المحددة لهذا المنتج.

(و) عدد السلع التي تحتاج إلى مواصفات منفصلة مع بيان ما إذا كانت هذه السلع خام أو شبه مصنعة أو مصنعة

بالنظر إلى أن البانيليا منتج مخصص للاستهلاك الآدمي، فإن البانيليا المتناولة في هذه المواصفة تنطبق على المنتج المصنّع أو التام الصنع، وتتكون العمليات المحددة التي تمر بها من طحن القصب، وفصل الشوائب، واستخلاص العصير، وتصفيته أو تنظيفه، وتركيز العصير، وصبه، وهزّه، وتعبئته في نهاية الأمر.<sup>19</sup>

ومراعاة لوجود أنواع مختلفة من البانيليا وفقا لخصائص مظهر المنتج (البانيليا التي تكون على هيئة قوالب أو كتل، والبانيليا المحببة أو المسحوقة، والبانيليا المركزة، والبانيليا ذات النكهة)، فإن المواصفة المقترحة تغطي تلك الأنواع التي يُتجرّ بها في السوق الدولية. ولهذا السبب، ليس من الضروري وضع مواصفات منفصلة لكل نوع من أنواع البانيليا الموجودة في السوق.

(ز) العمل الذي قامت به بالفعل منظمات دولية أخرى في هذا المجال و/أو الذي تقترحه الأجهزة الحكومية الدولية الأخرى ذات الصلة

لقد اضطلع منتجوا هذا المنتج بوضع مواصفات للبانيليا على المستوى القطري، وهذه الأعمال هي تلك التي ستعتبر مرجعا لبلورة اقتراح وضع مواصفة في الدستور الغذائي.

ولهذا السبب ستوحّد مواصفة الدستور الغذائي في وثيقة واحدة شروط السلامة والجودة، مما يقلل من الاختلافات فيما بين البلدان بشأن تعريف المعايير الأساسية للتجارة الآمنة في هذا المنتج.

## 5- صلة المواصفة بأهداف الدستور الغذائي الاستراتيجية

إن وضع مواصفة للبانيليا هو استجابة للهدف الاستراتيجي للدستور الغذائي بقصد الترويج لأفضل تطبيق للمواصفات الرامية إلى التنظيم الداخلي في البلدان وتيسير التجارة الدولية. واعتماد هذه المواصفات سيُتيح أيضا الإقلال من المخاطر الناجمة عن انتقال العوامل ذات التأثير السلبي على صحة المستهلكين وعلى البيئة.

وثمة بلدان ومصدرون ومستوردون متعددون يشكلون جزءاً من التبادل العالمي لهذا المنتج، ولذا تلزم على وجه الاستعجال مواصفة ملائمة توحد المعايير المتعلقة بالبانيايلا وتفي بأهداف حماية صحة المستهلك وتيسر الممارسات العادلة في مجال تجارة الأغذية.

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

إن اقتراح مواصفة البانيايلا يندرج ضمن عمل لجنة الدستور الغذائي المعنية بالسكر.

#### 7- تحديد أي احتياجات لمشورة الخبراء العلمية ومدى توافرها

إن المعلومات، باعتبارها مرجعاً لوضع مسودة مواصفة كـي تُدرج في الدستور الغذائي، مستقاة من المجموعة البحثية التي تعمل على المستوى القطري في توصيف سلسلة إنتاج البانيايلا وصناعتها الزراعية في كولومبيا وفي تطويرهما التكنولوجي. (إدارة معلومات السوق لقطاع الأعمال الزراعية التابعة لهيئة PROEXPORT، بوزارة الزراعة والتنمية الريفية في جمهورية كولومبيا، ومن مجموعة بحوث وتطوير الإدارة والإنتاجية والقدرة على المنافسة "الإدارة البيولوجية التابعة لجامعة كولومبيا الوطنية". ولذا، في حالة الحاجة إلى معلومات أخرى إضافة إلى تلك المعروضة في المشروع من الممكن استشارة مجموعة الخبراء هذه.

#### 8- تحديد الحاجة لمدخلات تقنية في المواصفة من هيئات خارجية ليتسنى التخطيط لها

لا شيء.

#### 9- الحد الزمني المقترح للانتهاء من العمل الجديد، بما في ذلك تاريخ البدء وتاريخ الاعتماد عند الخطوة 5 والتاريخ المقترح للاعتماد من قبل الهيئة؛ وينبغي ألا يتجاوز الإطار الزمني عادةً خمس سنوات لوضع مواصفة

التاريخ	الإجراء
بعد الموافقة على العمل الجديد من قبل الدورة الرابعة والثلاثين لهيئة الدستور الغذائي في سنة 2011	توزيع اقتراح من إعداد جماعة عمل عند الخطوة 3 من الإجراء
2012	التاريخ المقترح للاعتماد عند الخطوة 5 من قبل هيئة الدستور الغذائي
2013	التاريخ المقترح للاعتماد عند الخطوة 8 من قبل هيئة الدستور الغذائي

## الملحق 2

### وثيقة مشروع لعمل جديد بشأن مواصفة لمنتجات الطحلب الأحمر (من إعداد جمهورية كوريا)

#### معلومات أساسية

لقد اقترح العمل الجديد بشأن وضع مواصفة إقليمية لمنتجات الطحلب الأحمر في الدورة السابعة عشرة للجنة التنسيق للدستور الغذائي في آسيا المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. وقد أيدت وفود كثيرة الاقتراح؛ ثم قيل إن وضع مواصفة على نطاق عالمي يمكن أن يكون أنسب لهذه المنتجات بالنظر إلى أن منتجات الطحلب الأحمر يُتجر بها أيضا خارج إقليم آسيا. واتفقت اللجنة على وضع مواصفة لمنتجات الطحلب الأحمر كمواصفة عالمية بالنظر إلى الكمية الكبيرة من المنتجات التي يجري تصديرها خارج الإقليم، وأوصت اللجنة جمهورية كوريا بأن تقدم مقترح العمل الجديد إلى الدورة الواحدة والثلاثين للجنة المعنية بالأسمك والمنتجات السمكية كي تنظر فيه. واتفقت اللجنة أيضا على أنه في حالة عدم تأييد لجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسمك والمنتجات السمكية لمقترح العمل الجديد فإن جمهورية كوريا ستعرض على الدورة التالية لهيئة الدستور الغذائي مقترحا بعمل جديد بشأن وضع مواصفة إقليمية لمنتجات الطحلب الأحمر (الفقرة 144 من الوثيقة REP 11/ASIA).

وفي الدورة الواحدة والثلاثين للجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسمك والمنتجات السمكية، عرض وفد جمهورية كوريا الوثيقة المتعلقة بوضع مواصفة عالمية لمنتجات الطحلب الأحمر. وأشارت اللجنة إلى إنه قد يكون من الضروري تعديل اختصاصات اللجنة للعمل بشأن منتجات الطحلب الأحمر بالنظر إلى أن اختصاصاتها الحالية لا تشمل هذا المنتج. وكان من رأي بعض الوفود أنه ينبغي للجنة، بالنظر إلى عبء عملها وعدم وجود مخاطر واضحة بالنسبة لسلامة الأغذية مرتبطة بمنتجات الطحلب الأحمر، ألا تشرع في القيام بعمل جديد بشأن تلك المنتجات، بينما أيدت بعض الوفود الأخرى بدء عمل جديد بشأن منتجات الطحلب الأحمر. وبعد تبادل مختلف الآراء بشأن هذا الموضوع أشارت اللجنة إلى أنه من السابق لأوانه النظر في وضع مواصفة عالمية لمنتجات الطحلب الأحمر واتفقت على عدم البدء في العمل الجديد في الوقت الحاضر، ولكن مع تشجيع لجنة التنسيق للدستور الغذائي في آسيا المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية على إعداد مواصفة إقليمية لمنتجات الطحلب الأحمر (الفقرة 176 من الوثيقة REP 11/FFP).

ووفقا للاستنتاجات التي خلصت إليها الدورة السابعة عشرة للجنة التنسيق للدستور الغذائي في آسيا والدورة الواحدة والثلاثين للجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسمك والمنتجات السمكية تود جمهورية كوريا أن تعرض على الدورة المقبلة لهيئة الدستور الغذائي مقترحا بعمل جديد بشأن وضع مواصفة إقليمية لمنتجات الطحلب الأحمر.

وتُعرض فيما يلي وثيقة المشروع التي تبرر وضع هذه المواصفة.

إن الغرض من المواصفة هو توفير المعلومات الضرورية لوجود منتجات طحلب أحمر مأمونة وعالية الجودة. فالمقصود من المنتجات هو الاستهلاك المباشر أو زيادة تصنيعها وفقا لهدف الدستور الغذائي المتمثل في حماية صحة المستهلكين وكفالة ممارسات التجارة العادلة. وستنطبق هذه المواصفة على منتجات الطحلب الأحمر التالية: الطحلب الأحمر المجفف، والطحلب الأحمر المشوي، والطحلب الأحمر المتبل.

## 2- أهمية المواصفة وسلامة توقيتها

تُطلق على منتجات الطحلب الأحمر مصطلحات شتى من قبيل الأعشاب البحرية الصالحة للأكل، والطحالب الحمراء الصالحة للأكل، وغير ذلك. وتختلف أنواع المنتجات في كل بلد وثمة عوامل هامة كثيرة تحدد الجودة، تؤثر مباشرةً على جودة المنتجات وسلامتها. وإلى جانب ذلك، لا توجد لدى معظم البلدان حتى الآن مواصفات ذات صلة للمنتجات؛ وحتى لو كانت لديها مواصفات من هذا القبيل فإنها تتباين بين البلدان. وهذا يتسبب في قدر كبير من البلبلة ويعوق التجارة الدولية. ولذا، يلزم وجود توافق آراء دولي لوضع مواصفة عالمية لمنتجات الطحلب الأحمر.



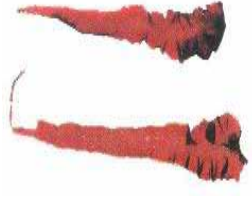


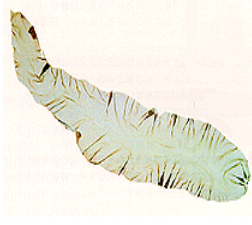
وحجم الطحلب الأحمر المجفف الورقي الشكل هو أحد العوامل الهامة التي تحدد الجودة والتي يجب النظر فيها وذلك لأنه يؤثر مباشرةً على حجم الطحلب الأحمر المشوي والمتبل، مع مراعاة عمليات التصنيع الكاملة لمنتجات الطحلب الأحمر. ومن ثم، فإن وضع معيار دولي لحجم الطحلب الأحمر المجفف سيحقق للمنتجين إنتاجية أكبر بكفالة وحدة المنتج وسيساعد المستهلكين على شراء منتجات طحلب أحمر معقولة وبطريقة أنسب.

ورطوبة محتوى منتجات الطحلب الأحمر هي عامل آخر حيوي من العوامل التي تحدد الجودة. فبوجه عام، تمتص منتجات الطحلب الأحمر في معظمها الرطوبة الموجودة في الهواء، وهذا سبب رئيسي من أسباب تدهور نوعية المنتج. وإضافة إلى ذلك، تحدد أيضا عوامل أخرى، من قبيل قدرة المسام على التحمل ووجود مواد دخيلة والقيمة الحمضية وقيمة البروكسيد، مدى جودة المنتجات وسلامتها.

ولذا ينبغي وضع مواصفة عالمية ملائمة للتعامل مع جوانب متعددة، من قبيل التعريف الصحيح والاسم وعوامل الجودة، بهدف تزويد المستهلكين بمنتجات طحلب أحمر عالية الجودة مع حماية صحة المستهلكين وكفالة ممارسات التجارة العادلة.



الشكل 1 – نوع البورفيريا من الطحلب الأحمر

<i>Porphyra tenera</i>	<i>Porphyra yezoensis</i>	<i>Porphyra haitanensis</i>
		
<i>Porphyra seriata</i>	<i>Porphyra pseudolinearis</i>	<i>Porphyra dentata</i>
		

الشكل 2- أنواع المنتجات والاستهلاك

أنواع الاستهلاك المختلفة	أنواع المنتج	البند
		الطحلب الأحمر المجفف
		الطحلب الأحمر المشوي
		الطحلب الأحمر المتبّل

### 3- الجوانب الرئيسية التي ينبغي تغطيتها

تتناول هذه المواصفة الجوانب المتصلة بالجودة والسلامة تبعاً لخصائص المنتجات وذلك لتيسير التجارة الدولية على النحو التالي:

ستكون الجوانب الرئيسية التي يجب تغطيتها هي التالية:

- اسم أنواع المنتجات وتعريفها وتصنيفها؛
- التكوين الأساسي وعوامل الجودة بما في ذلك معاييرها؛
- التعبئة، والحفظ، والتوسيم؛
- طرق تحليل كل عامل من عوامل الجودة

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

#### (أ) حجم الإنتاج والاستهلاك في البلدان المختلفة ونمط التجارة فيما بين البلدان

في عام 2008 بلغ مجموع الإنتاج العالمي من الطحلب الأحمر الخام 1 376 820 طناً، وعند تحويل هذه الكمية إلى طحلب مجفف<sup>20</sup> فإنه يبلغ زهاء 142 764 طناً. والبلدان المنتجة الرئيسية هي الصين واليابان وكوريا، بحيث تنتج الأولى نسبة قدرها 59 في المائة وتنتج الثانية نسبة قدرها 25 في المائة وتنتج الثالثة نسبة قدرها 16 في المائة من المجموع. ولكن من حيث التجارة، صدرت كوريا أكبر كمية من منتجات الطحلب الأحمر في سنة 2009.

وقد قُدرت قيمة حجم التجارة العالمية في منتجات الطحلب الأحمر في عام 2009 بمبلغ 173 مليون دولار أمريكي، مما يعني حدوث زيادة بنسبة قدرها 22.4 في المائة في حالة الطحلب المجفف وبنسبة قدرها 38.3 في المائة في حالة الطحلب المتبّل، منذ سنة 2005. وقد زاد الحجم باطراد في السنوات الخمس الأخيرة في جميع البلدان المنتجة الرئيسية مثل الصين واليابان وجمهورية كوريا (انظر الجدول 1).

وتصدرت كوريا الطحلب الأحمر المجفف إلى نحو 50 بلداً وتصدر الطحلب الأحمر المتبّل إلى أكثر من 70 بلداً وتستورد كل نوع من المنتج من 10 بلدان. أما شركاؤها الرئيسيون في التجارة فهم الصين واليابان وسنغافورة وتايلند في آسيا؛ والولايات المتحدة وكندا في أمريكا الشمالية؛ والبرازيل وباراغواي في أمريكا اللاتينية؛ والمملكة المتحدة وألمانيا وفرنسا وهولندا وروسيا في أوروبا؛ ونيوزيلندا وأستراليا في أوسيانيا (انظر الجدول 2).

20 يُنتج عادة الطحلب الأحمر في "حزمة" تضم 100 ورقة منه، يبلغ حجم كل منها 210 ملليمترات في 190 ملليمترًا. ويبلغ الوزن الوسيط لكل حزمة 250 غراماً ويلزم 2.411 كيلوغرام من الطحلب الأحمر لإنتاج حزمة واحدة من الطحلب الأحمر المجفف. ومعادلة تحويل وزن الطحلب الخام (RL) إلى طحلب مجفف (DR) هي كما يلي: "طحلب أحمر خام (RL، كيلوغرام) / 2.411 × 0,25 = طحلب أحمر جاف (DR، كيلوغرام)".

الجدول 1- حجم الصادرات حسب البلدان المنتجة الرئيسية (بالآلاف الأطنان)

2009	2008	2007	2006	2005	البلد	البند
23,605	26,334	20,569	24,803	16,021	كوريا	الطحلب الأحمر المجفف <sup>°</sup>
25,446	23,534	28,774	19,593	23,702	الصين	
3,424	6,040	2,509	1,990	3,158	اليابان	
<b>52,475</b>	<b>55,908</b>	<b>51,852</b>	<b>46,386</b>	<b>42,881</b>	المجموع الفرعي	
56,970	47,619	37,351	34,429	35,900	كوريا	الطحلب الأحمر المتبّل
52,426	53,856	51,071	41,924	42,088	الصين	
10,998	12,528	13,033	9,767	9,087	اليابان	
<b>120,394</b>	<b>114,003</b>	<b>101,455</b>	<b>86,120</b>	<b>87,075</b>	المجموع الفرعي	
<b>172,869</b>	<b>169,911</b>	<b>153,307</b>	<b>132,506</b>	<b>129,956</b>	المجموع	

\* يشمل حجم الطحلب الأحمر المجفف حجم الطحلب الأحمر المشوي.

المصدر: مؤسسة التجارة الدولية الكورية

الجدول 2- حجم تجارة كوريا في منتجات الطحلب الأحمر في سنة 2009 (بالأطنان، بالآلاف الدولارات الأمريكية)

الطحلب الأحمر المتبّل			الطحلب الأحمر المجفف <sup>°</sup>				
القيمة	الكمية	البلد	القيمة	الكمية	البلد		
19,825	776	اليابان	9,532	726	تايلند	الصادرات	
16,255	3,522	الولايات المتحدة الأمريكية	5,050	261	اليابان		
6,423	312	الصين	3,002	528	الولايات المتحدة الأمريكية		
2,695	630	كندا	2,572	221	(تايوان)		
1,653	97	روسيا	846	106	الصين		
1,627	125	(هونغ كونغ)	417	79	إندونيسيا		
1,586	281	أستراليا	343	89	كندا		
1,262	101	(تايوان)	258	11	روسيا		
779	177	فرنسا	198	33	أستراليا		
717	192	سنغافورة	188	11	سنغافورة		
513	65	البرازيل	79	15	فرنسا		
432	171	نيوزيلندا	75	9	باراغواي		
406	124	المملكة المتحدة	66	3	البرازيل		
199	31	ألمانيا	53	28	المملكة المتحدة		
160	37	الإمارات العربية المتحدة	51	24	هولندا		
<b>2,437</b>	<b>296</b>	أخرى	875	127	أخرى		
<b>56,969</b>	<b>6,937</b>	المجموع	<b>23,605</b>	<b>2,271</b>	المجموع		
78	3	اليابان	446	54	الصين		الواردات
8	-	الصين	3	-	اليابان		
-	-	أخرى	4	1	أخرى		
<b>87</b>	<b>4</b>	المجموع	<b>453</b>	<b>55</b>	المجموع		

\* يشمل حجم الطحلب الأحمر المجفف حجم الطحلب الأحمر المشوي.

المصدر: مؤسسة التجارة الزراعية والسمكية الكورية

### (ب) تنوع التشريعات القطرية والعوائق الظاهرة الناجمة عنها أو المحتملة أمام التجارة الدولية

الطحلب الأحمر هو الأكثر استهلاكاً بين منتجات الأعشاب البحرية الصالحة للأكل. وهو يصنع بأشكال شتى ويوزع في جميع أنحاء العالم.

ومع أن حجم التجارة الدولية في منتجات الطحلب الأحمر أخذ في الارتفاع، لا توجد لدى معظم البلدان تشريعات ذات صلة لهذه المنتجات. ومع أن بعض البلدان لديها مواصفات ذات صلة بالأعشاب البحرية فإن تلك المواصفات مدرجة بوجه عام في مواصفة واحدة بدون إعطاء معلومات عن الخصائص المحددة لكل منتج من منتجات الأعشاب البحرية.

ويوجد عدد من منتجات الطحلب الأحمر في السوق الدولية تحت مسمى الأعشاب البحرية. بيد أن مصطلح الأعشاب البحرية يشمل جميع أنواع الأعشاب البحرية مثل الطحالب الخضراء والبنية والحمراء. ومن ثم، عندما يجري توزيع منتجات الطحلب الأحمر تحت مسمى الأعشاب البحرية يصبح من السهل الخلط بين هذا المنتج ومنتجات الأعشاب البحرية الأخرى. وفي حقيقة الأمر، ثمة بعض أنواع المنتجات التي توزع بوصفها "منتجات طحلب أحمر" في بعض الأحيان في السوق تكون مصنعة من أعشاب بحرية مختلفة أو تضاف إلى هذه الأعشاب. وهكذا، من الصعب تمييز منتجات الطحلب الأحمر عن منتجات الأعشاب البحرية الأخرى التي يجري توزيعها تحت مسمى "أعشاب بحرية".

وعلاوة على ذلك فإن عوامل الجودة، من قبيل الحجم وقدرة المسام على التحمل ووجود مواد دخيلة ومحتوى الرطوبة والقيمة الحمضية وقيمة البيروكسيد، تؤثر تأثيراً مباشراً على جودة وسلامة منتجات الطحلب الأحمر. ومع ذلك لا يوجد لدى معظم البلدان معيار ذو صلة لهذه المنتجات، وهو ما سيؤدي على الأرجح إلى إقامة حاجز تقني أمام تجارة هذه المنتجات.

وفي هذا الصدد، قد يكون عدم وجود معايير دولية لتحديد تعريف صحيح، واسم، وعوامل الجودة، عائقاً كبيراً يحول دون نمو التجارة في الطحلب الأحمر.

### (ج) إمكانيات السوق الدولية أو الإقليمية

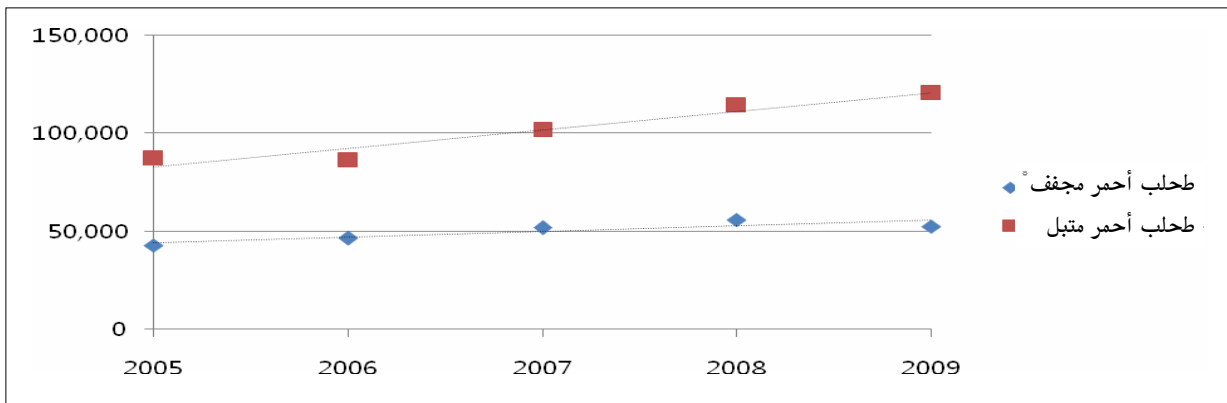
إن منتجات الطحلب الأحمر هي أحد الأطباق الجانبية الرئيسية في البلدان الآسيوية التي يمثل الأرز الغذاء الأساسي فيها. ويستهلك الطحلب الأحمر المجفف أو المشوي كعنصر رئيسي في *الجيمباب (السوشي باللغة اليابانية)* - وهو الأرز المطهي بالبخار والملفوف مع عناصر مختلفة ومُنتج الطحلب الأحمر - وأيضاً كوجبة خفيفة.

والطحلب الأحمر غني بالأحماض الأمينية الأساسية من قبيل الميثيونين والثريونين والتريبتوفان ويحتوي على معادن بوفرة من قبيل الفوسفور والمغنسيوم والصوديوم والكالسيوم. والبروتين الموجود في الطحلب الأحمر يسهل هضمه في جسم

الإنسان ومن ثم فإن تناوله يناسب جميع الفئات العمرية. وإضافة إلى ذلك، فإن البورفيران، وهو مكونٌ ينفرد به الطحلب الأحمر، يساعد على تفتيت الدهون وعلى خفض مستوى الكوليسترول في الدم.

ومن ثم، فإن الطحلب الأحمر يُعتبر تقليدياً غذاءً صحياً، وهذا رأي يتزايد الاعتراف به من قِبَل مزيد من الأشخاص الذين يعيشون في بلدان أخرى غير آسيا، من قبيل أمريكا وأوروبا.

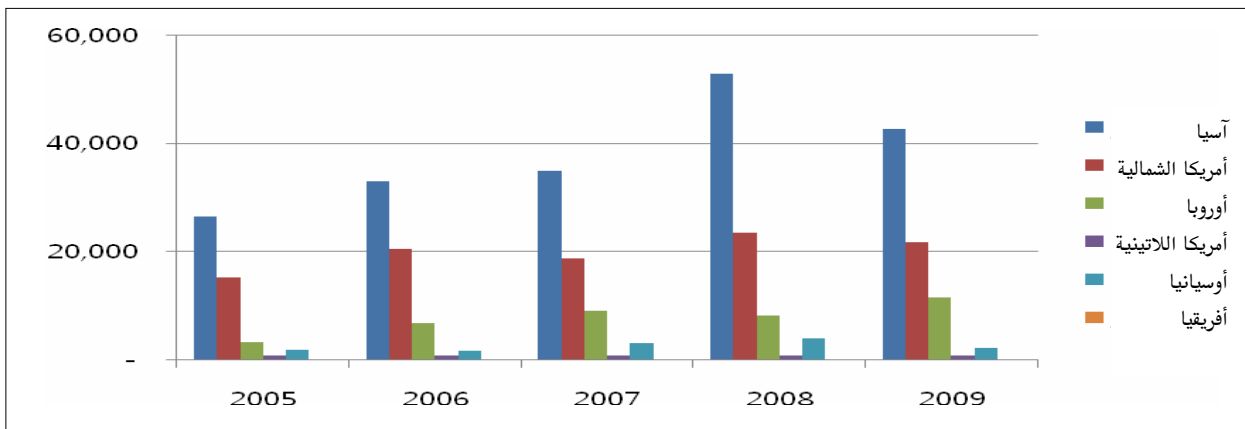
وبين الشكل 3 النمو المطرد في التجارة الدولية في الطحلب المجفف والطحلب المتبل خلال السنوات الخمس الماضية. وعلاوة على ذلك، حدث توسع متزايد في شركاء كوريا واليابان التجاريين، من بلدان آسيوية إلى أمريكا الشمالية وأمريكا الوسطى وأمريكا الجنوبية وأوروبا وأوسيانيا وأفريقيا؛ وزاد حجم صادرات منتجاته سنة بعد أخرى (انظر الشكلين 4 و 5).



الشكل 3- حجم التجارة الدولية في منتجات الطحلب الأحمر (بالآلاف الدولارات الأمريكية)

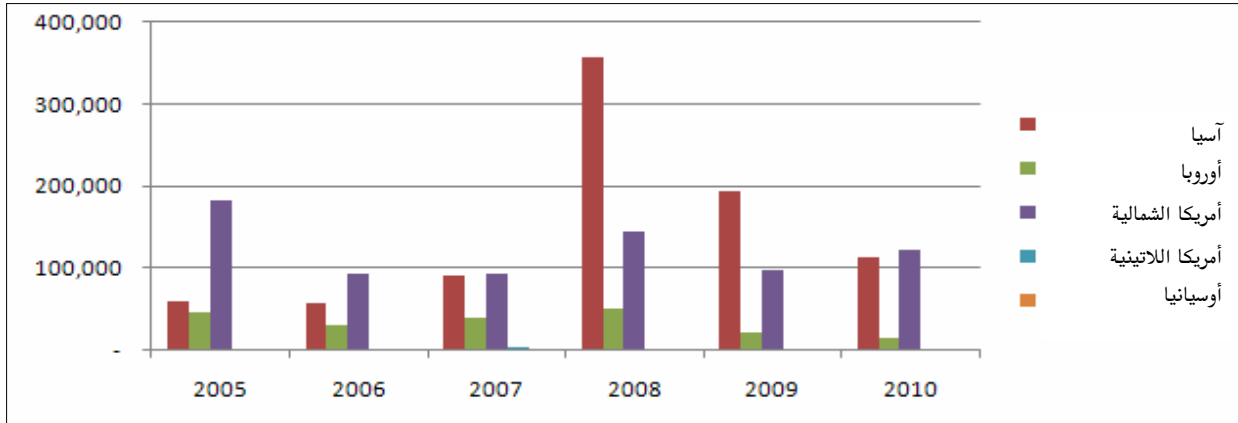
\* يشمل حجم الطحلب الأحمر المجفف حجم الطحلب الأحمر المشوي

المصدر: مؤسسة التجارة الدولية الكورية



أوسيانيا الشكل 4- صادرات كوريا من منتجات الطحلب الأحمر - حسب القارة (بالآلاف الدولارات الأمريكية)

المصدر: مؤسسة التجارة الدولية الكورية



الشكل 5 صادرات اليابان من منتجات الطحلب الأحمر – حسب القارة (بالألف ين)

المصدر: إدارة الجمارك اليابانية، وزارة المالية اليابانية

#### (د) إمكانية إخضاع السلعة للتوحيد القياسي

إن منتجات الطحلب الأحمر توزع في المقام الأول على شكل منتجات مجففة ومشوية ومتبلّة.

ويجري تصنيع الطحلب الأحمر المجفف باستخدام طحلب أحمر خام ومن خلال عمليات شتى، بينما يجري تصنيع الطحلب الأحمر المشوي بواسطة شواء الطحلب المجفف ويجري تصنيع الطحلب الأحمر المتبل بواسطة التتبيل.

وتوخياً للدقة، يُعتبر الطحلب الأحمر المجفف منتجاً شبه مصنّع لأغراض الطحلب الأحمر المشوي و/أو المتبل، ويُعتبر أيضاً منتجاً مصنّعاً لأغراض الاستهلاك المباشر. ومن ثم، يُرتأى أن أي مواصفة لمنتجات الطحلب الأحمر ينبغي أن تتضمن أحكاماً بشأن المادة الخام (البورفير/المبلل)، وهي منتج شبه مصنّع (الطحلب الأحمر المجفف)، وبشأن المنتجين المصنّعين (الطحلب الأحمر المشوي والطحلب الأحمر المتبل).

وعلاوة على ذلك، بدءاً من عملية التصنيع وحتى مرحلة التوزيع يجب أن تكون جميع عوامل الجودة التي تؤثر تأثيراً مباشراً على جودة المنتجات وسلامتها، من قبيل الحجم، ووجود مواد دخيلة، وتحمل المسام، ومحتوى الرطوبة، والقيمة الحمضية، وقيمة البيروكسيد، وطريقة التعبئة أو التخزين، بمثابة بارامترات ملائمة للتوحيد القياسي للمنتجات.

ولجميع الأسباب المذكورة آنفاً، فإن منتجات الطحلب الأحمر تتسم بارتفاع درجة قابليتها للتوحيد القياسي.

(هـ) تغطية القضايا الرئيسية المتعلقة بحماية المستهلك والتجارة من خلال المواصفات العامة الحالية أو المقترحة

لا تغطي نصوص الدستور الغذائي الأفقية الموجودة حالياً أحكاماً محددة في هذا الاقتراح، لا سيما الأحكام المتعلقة بهوية المنتج، وتكوينه الأساسي وعوامل جودته، ونظافته، وتعبئته، وتخزينه، وتوسيمه.

(و) عدد السلع التي تحتاج إلى مواصفات منفصلة مع بيان ما إذا كانت هذه السلع خام أو شبه مصنعة أو مصنعة

يتناول هذا الاقتراح مواصفة واحدة للمنتجات المصنعة المخصصة للاستهلاك المباشر أو المخصصة لإجراء مزيد من التصنيع لها، بما يشمل أغراض تقديم خدمات الطعام أو أغراض إعادة التعبئة إذا لزم الأمر.

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

لم يُتعرّف على أية حالة.

5- صلة المواصفة بأهداف الدستور الغذائي الاستراتيجية

يتسق هذا الاقتراح مع الهدف 1-2 من الجزء الثاني - استعراض وتطوير مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة لضمان جودة الأغذية الوارد في الخطة الاستراتيجية للفترة 2008-2013 لهيئة الدستور الغذائي، وذلك لكفالة أن تكون المواصفات عامة وتعكس، مع حفاظها على الشمول، التباينات العالمية وتركز على الخصائص الأساسية حتى لا تكون مفرطة في التشخيص وحتى لا تكون أكثر تقييداً للتجارة مما تستدعيه الضرورة.

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

لم يُتعرّف على أية حالة.

7- تحديد أي احتياجات لمشورة الخبراء العلمية ومدى توافرها

بالنظر إلى أنه لا يبدو أن هناك أي مخاطر واضحة بالنسبة لسلامة الأغذية مرتبطة بالمنتج، ليس من المتوقع أن تكون هناك حاجة لمشورة علمية في الوقت الحاضر. ومع ذلك، ستوضع أحكام بشأن السلامة، منها مثلاً أحكام بشأن المواد المضافة إلى الأغذية وطريقة التحليل التي تقتصر على هذه المنتجات، وهي أحكام لا تشملها نصوص الدستور الغذائي الأفقية، رهناً بإقرار اللجان ذات الصلة المعنية بالموضوع العام (انظر القسم 3).

8- تحديد الحاجة لمدخلات تقنية في المواصفة من هيئات خارجية ليتسنى التخطيط لها

لا ينطبق.

9- الحد الزمني المقترح للانتهاء من العمل الجديد

رهنا بموافقة هيئة الدستور الغذائي في سنة 2011 على ذلك بوصفه عملاً جديداً، سيجري تعميم مسودة مواصفة مقترحة لإبداء التعليقات عليها وللنظر فيها من قِبَل لجنة الدستور الغذائي في آسيا في سنة 2012. ومن المتوقع أن يتم في سنة

2013 الاعتماد المبدئي من قِبَل الهيئة وأن يجري بعد ذلك تعميم مسودة المواصفة لإبداء التعليقات عليها وللنظر فيها من قِبَل اللجنة في سنة 2014 بهدف اعتمادها النهائي من قِبَل الهيئة في سنة 2015. وقد يؤخذ في الحسبان استخدام خطوة معجّلة من الإجراء.

التاريخ	التقدم والإجراءات
يوليو/تموز 2011	استعراض تقييمي من قِبَل اللجنة التنفيذية للدستور الغذائي وموافقة الهيئة
يوليو/تموز 2011 – أكتوبر/تشرين الأول 2012	إعداد مسودة المواصفة المقترحة وتعميمها لإبداء التعليقات عليها
نوفمبر/تشرين الثاني 2012	النظر في مسودة المواصفة المقترحة من قِبَل لجنة التنسيق للدستور الغذائي في آسيا
يوليو/تموز 2013	الاعتماد من قِبَل الهيئة كمسودة مواصفة
يوليو/تموز 2013 – أكتوبر/تشرين الأول 2014	تعميم مسودة المواصفة لإبداء التعليقات عليها
نوفمبر/تشرين الثاني 2014	النظر في مسودة المواصفة من قِبَل لجنة التنسيق للدستور الغذائي في آسيا
يوليو/تموز 2015	الاعتماد النهائي من قِبَل الهيئة كمسودة إقليمية



### الملحق 3

## مقترح بعمل جديد لوضع معايير/بارامترات لأداء طرق الفحص لتحديد وجود التوكسينات البيولوجية في مواصفة الرخويات الخام والحية الثنائية الصمامات

### 1- الغرض من العمل الجديد ونطاقه

تتضمن مواصفة الرخويات الحية والخام (CODEX STAN 292-2008) قائمة بطرق تحديد وجود توكسينات بيولوجية لكي تُستخدم في تقييم المستويات القصوى المحددة لمختلف مجموعات التوكسينات البيولوجية. وتقوم حالياً لجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماك والمنتجات السمكية بوضع المسودة المقترحة لـ "معايير/بارامترات أداء طرق الرجوع والتأكيد لتحديد وجود توكسينات بيولوجية" كي تتضمنها المواصفة المذكورة، وهي عند الخطوة 3.

وهذا العمل الجديد المقترح سيعيد "معايير/بارامترات أداء طرق الفحص لتحديد وجود توكسينات بيولوجية"، لكي تتضمنها مواصفة الرخويات الخام والحية الثنائية الصمامات. وهذا العمل المتوازي مع المسودة المقترحة لـ "معايير/بارامترات أداء طرق الرجوع والتأكيد لتحديد وجود توكسينات بيولوجية" سيتيح للبلدان الأعضاء النظر في ما إذا كانت معايير طرق الرجوع والتأكيد والفحص ينبغي أن تكون مدرجة في مدونة الممارسات بشأن الأسماك والمنتجات السمكية.

وسيشمل أيضاً نطاق العمل الجديد تقييماً لإمكانية تطبيق طرق الرجوع والتأكيد والفحص على الرخويات الخام والحية الثنائية الصمامات وعلى سلع أخرى قد يلزم تحديد وجود توكسينات بيولوجية فيها (منها مثلاً أذن البحر).

### 2- صلة المواصفة بأهداف الدستور الغذائي وسلامة توقيتها

أصبح جلياً بوجه خاص أثناء الدورة الواحدة والثلاثين للجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماك والمنتجات السمكية أن ثمة بلداناً كثيرة تستخدم طرقاً للأغراض التنظيمية لا تناسب معايير طرق الرجوع والتأكيد، منها مثلاً الاختبار الأحيائي للفران. وهذا العمل الجديد المقترح سيتناول هذه الطرق البديلة ويكون مكملاً للمسودة المقترحة لـ "معايير/بارامترات أداء طرق الرجوع والتأكيد لتحديد وجود توكسينات بيولوجية في مواصفة الرخويات الحية الثنائية الصمامات، مما يسفر عن وجود توجيهات أشمل للبلدان الأعضاء.

ويتزايد استخدام طرق الفحص الاختبارية للإدارة التنظيمية للتوكسينات البيولوجية البحرية فيما يتعلق بالرخويات الثنائية الصمامات في عدد من البلدان. والاستخدام المتزايد لطرق الفحص يتعلق في المقام الأول بفعالية التكلفة وانخفاض

عدد مرات دورات الاختبار عند مقارنتها بطرق التأكد أو الرجوع. وتوفر طرق الفحص، لسهولة تنفيذها، خياراً عملياً للبلدان النامية للقيام بعملية رصد للتوكسينات البيولوجية البحرية بدون أن تستثمر في معدات باهظة التكلفة ومعقدة تقنياً.

وبالنظر إلى الاستخدام المتزايد لاختبارات الفحص كأداة لإدارة مخاطر التوكسينات البيولوجية البحرية، من الحتمي أن تكون هذه الطرق صالحة للغرض وتستوفي المعايير المحددة لأداء الطرق لكفالة سلامة الرخويات الثنائية الصمامات وغيرها من الأسماك الصدفية بالنسبة للاستهلاك الآدمي.

### 3 - الجوانب الرئيسية التي ينبغي تغطيتها

في إطار العمل الجديد المقترح ستقوم لجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماك والمنتجات السمكية بما يلي :

- النظر في التعريف الحالي في الدستور الغذائي لطرق الفحص كما هو مبين في "مسرد مصطلحات الدستور الغذائي لمخلفات العقاقير البيطرية في الأغذية"، وذلك لتحديد ما إذا كان هذا التعريف ملائماً في هذا السياق، والقيام، إن لم يكن ملائماً، بوضع تعريف مرضٍ.
- وضع مسودة معايير/مبادئ لأداء طرق الفحص لتحديد وجود توكسينات بيولوجية في مواصفة الرخويات الحية والخام الثنائية الصمامات، مع مراعاة المعايير الموضوعة في "مسودة معايير/بارامترات طرق الرجوع والتأكد لتحديد وجود توكسينات بيولوجية في مواصفة الرخويات الخام والحية الثنائية الصمامات".
- تحديد ما إذا كانت المعايير الموضوعة لطرق الرجوع والتأكد ولطرق الفحص فيما يتعلق بالرخويات الخام والحية الثنائية الصمامات يمكن تطبيقها على سلع أخرى تغطيها لجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماك والمنتجات السمكية.

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

#### 1-4 المعيار العام

يمكن أن يساعد هذا العمل الجديد الحكومات في إدارة ما يرتبط بالتوكسينات البيولوجية من مخاطر بالنسبة لسلامة الأغذية، وذلك في سياق تطبيق مواصفة الرخويات الحية والخام الثنائية الصمامات (CODEX STAN 292-2008) مما يحمي بذلك صحة المستهلكين.

#### 2-4 المعايير المطبقة على السلع الأساسية

(أ) حجم الإنتاج والاستهلاك في البلدان المختلفة وحجم ونمط التجارة فيما بين البلدان

يُتجرّ دولياً على نطاق واسع في الرخويات الثنائية الصمامات وغيرها من السلع التي قد تشكل مخاطر بالنسبة لسلامة الأغذية.

(ب) تنوع التشريعات القطرية والعوائق الظاهرة الناجمة عنها أو المحتملة أمام التجارة الدولية

بالنظر إلى عدم وجود اتساق في اعتماد طرق الفحص من قِبل عدد من البلدان التي تتجرّ في الأسماك الصدفية، من المهم مواءمة السياسات الدولية والقطرية. فهذا سيُشجع على استخدام طرق صالحة ومتمينة، مما يقلل من العقبات أمام التجارة.

(ج) إمكانيات السوق الدولية أو الإقليمية

إن العمل الذي تم القيام به بشأن مواصفة الرخويات الحية والخام الثنائية الصمامات (CODEX STAN 292-2008) هو مثال يدل على أهمية هذه السلعة في التجارة الدولية.

(د) إمكانية إخضاع السلعة للتوحيد القياسي

لقد جرى الاضطلاع بعمل هام بشأن وضع المسودة المقترحة لـ "معايير/بارامترات أداء طرق الرجوع والتأكيد لتحديد وجود توكسينات بيولوجية" في مواصفة الرخويات الحية والخام الثنائية الصمامات (CODEX STAN 292-2008). وسييسر الإطار الذي وُضع من أجل طرق الرجوع والتأكيد وضع هذه المعايير الجديدة لطرق الفحص.

(هـ) تغطية القضايا الرئيسية المتعلقة بحماية المستهلك والتجارة من خلال المواصفات العامة الحالية أو المقترحة

إن حماية المستهلك (ما يرتبط بالتوكسينات البيولوجية من مخاطر بالنسبة لسلامة الأغذية) تغطيها مواصفة الرخويات الحية والخام الثنائية الصمامات (CODEX STAN 292-2008). ويرد قدر من التوجيهات الإضافية بشأن التوكسينات البيولوجية البحرية في مسودة مواصفة أذن البحر الطازج الحي والخام أو المجمّد (عند الخطوة 5)، ومع ذلك، لا تتضمن هاتان المواصفتان حالياً معايير لطرق الفحص لتحديد وجود توكسينات بيولوجية بحرية.

(و) عدد السلع التي تحتاج إلى مواصفات منفصلة مع بيان ما إذا كانت هذه السلع خام أو شبه مصنّعة أو مصنّعة

لا شيء. انظر النقطة (هـ) أعلاه.

(ز) العمل الذي قامت به بالفعل منظمات دولية أخرى في هذا المجال و/أو الذي تقترحه الأجهزة الحكومية الدولية الأخرى ذات الصلة

لقد استُحدثت طرق للفحص وتم التأكد من صحتها دولياً فيما يتعلق بمعظم مجموعات التوكسينات البيولوجية البحرية الرئيسية. فالدليل الكيميائي الأوروبي للتحقق من صحة الطرق ("صلاحية الطرق التحليلية للغرض منها") والخطوط التوجيهية لطرق التحليل الرسمية الميكروبيولوجية النوعية والكمية للأغذية الصادرة عن رابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين يتضمنان بعض المعلومات عن المعايير وطرق الفحص/الطرق النوعية.

#### 5- صلة المواصفة بأهداف الدستور الغذائي الاستراتيجية

يتسق العمل الجديد المقترح مع الرؤية الاستراتيجية المضمنة في هيئة الدستور الغذائي، الخطة الاستراتيجية (2008-2013). وهو سيسهم في الأهداف التالية:

الهدف 1: الترويج لأطر تنظيمية سليمة.

من الحتمي ضماناً لمتانة الإطار التنظيمي المحيط بإدارة التوكسينات البيولوجية البحرية أن تكون الطرق مناسبة للغرض وأن تكون هناك معايير موضوعية لتقييم ذلك.

الهدف 2: تشجيع التطبيق الأوسع والمتسق للمبادئ العلمية وتحليل المخاطر

سيساعد وجود طرق متوائمة دولياً (وهو ما يتييسر من خلال معايير طرق الفحص) على حماية صحة المستهلكين وتشجيع الممارسات العادلة في التجارة، فضلاً عن كفاءة التطبيق المتسق لمواصفات التوكسينات البيولوجية البحرية من قِبل البلدان المنتجة والبلدان المستوردة على حد سواء.

#### 6- العلاقة القائمة بين الاقتراح ووثائق الدستور الغذائي الحالية الأخرى

سيُدمج العمل الجديد في مواصفة الرخويات الحية والخام الثنائية الصمامات (CODEX STAN 292-2008) مع إتاحتها إجراء تقييم لما يلي:

(أ) إمكانية تطبيقه على مسودة مواصفة أذن البحر الطازجة الحية والخام المبردة أو المجمدة (عند الخطوة 5)؛ و؛

(ب) ما إذا كانت طريقة الرجوع وطريقة التأكيد والفحص ينبغي أن تُدرجا كليهما في المواصفة المذكورة أو في مدونة الممارسات بشأن الأسماك والمنتجات السمكية (CAC/RCP 52-2003)

7- تحديد الحاجة لأية متطلبات تقتضي تقديم المشورة العلمية المختصة ومدى توافر هذه المشورة

لا تُعتبر الحاجة إلى مشورة خبراء، مثلاً من خلال إنشاء فريق خبراء، ضرورية. فالخبرة الفنية ذات الصلة يمكن الحصول عليها من داخل لجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسمك والمنتجات السمكية وما يرتبط بها من خبراء قطريين (ومن بينهم أعضاء لجنة الدستور الغذائي المعنية بأساليب التحليل والمعاينة) الذين يجتمعون من خلال جماعة عمل إلكترونية تعمل بين الدورات.

8- الحد الزمني المقترح لانتهاء من العمل الجديد

من المتوقع أن يتسنى الانتهاء من هذا العمل في غضون ثلاث سنوات.

التقدم	دورة هيئة الدستور الغذائي	الجدول الزمني
الموافقة على العمل الجديد	الدورة الرابعة والثلاثون لهيئة الدستور الغذائي	يوليو/تموز 2011
قيام جماعة العمل الإلكترونية بإعداد مسودة وثيقة مقترحة لتعميمها عند الخطوة 3 قبل الدورة الثانية والثلاثين للجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسمك والمنتجات السمكية		
النظر في الوثيقة عند الخطوة 4/3 والتقدم إلى الخطوة 5	الدورة الثانية والثلاثون للجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسمك والمنتجات السمكية	أكتوبر/تشرين الأول 2012
اعتماد الوثيقة عند الخطوة 5	الدورة السادسة والثلاثون لهيئة الدستور الغذائي	يوليو/تموز 2013
النظر في الوثيقة عند الخطوة 7/6 والتقدم إلى الخطوة 8	الدورة الثالثة والثلاثون للجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسمك والمنتجات السمكية	أبريل/نيسان 2014
اعتماد الوثيقة عن الخطوة 8	الدورة السابعة والثلاثون لهيئة الدستور الغذائي	يوليو/تموز 2014

#### الملحق 4

### وثيقة مشروع بشأن مدونة الممارسات الدولية الموصى بها لكافيار سمك الخفش (لإدراج في مدونة الممارسات بشأن الأسماك والمنتجات السمكية) (CAC/RCP 52-2003)

أعدت وثيقة المشروع هذه وفقاً لإجراءات وضع مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة، الجزء الثاني - مقترحات للقيام بعمل جديد أو لتنقيح مواصفة، الدليل الإجرائي للدستور الغذائي، الطبعة الثامنة عشرة، الصفحة 30

#### 1- الغرض من العمل الجديد ونطاقه

إن الهدف من هذا العمل الجديد المقترح هو وضع قسم جديد كمدونة ممارسات دولية موصى بها لكافيار سمك الخفش في مدونة الممارسات بشأن الأسماك والمنتجات السمكية (CAC/RCP-52-2003). وهذه التوجيهات مكتملة لمواصفة كافيار سمك الخفش (CODEX STAN 291-2010).

وسيشمل نطاق العمل الجديد أحدث التطورات في مجال سلامة الأغذية ونظافتها وكذلك الجوانب الأساسية المتعلقة بالجودة، من قبيل تحديد المخاطر المحتملة ونقاط اتخاذ إجراءات لتدارك العيوب في خطوات تصنيع الكافيار لمساعدة جميع أولئك الذين يعملون في مناولة الكافيار وإنتاجه، أو المعنيين بتخزينه وتوزيعه وتصديره واستيراده وبيعه، في تحقيق منتجات مأمونة ومفيدة يمكن بيعها في الأسواق القطرية أو الدولية.

#### 2- صلة العمل الجديد بالأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي وسلامة توقيته

هذا الاقتراح يلي اعتماد مواصفة كافيار سمك الخفش، التي وضعت صيغتها النهائية الدورة الثلاثون للجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماك والمنتجات السمكية، من قِبَل الدورة الثالثة والثلاثين لهيئة الدستور الغذائي (يوليو/تموز 2010)، ويتسق مع سياسة اللجنة المتعلقة بتعريف المنتج في مواصفة ووضع توجيهات عملية أكثر تفصيلاً في مدونة الممارسات بشأن الأسماك والمنتجات السمكية، فيما يتعلق بكيفية استيفاء الشروط المبينة في المواصفة.

#### 3- الجوانب الرئيسية التي ينبغي تغطيتها

سيشمل العمل الجديد المقترح جميع الضوابط المعترف بها على مستوى كل خطوة من خطوات الإنتاج (بما في ذلك إدارة كافيار سمك الخفش في مزارع تربية الأحياء المائية) والتصنيع والتخزين والنقل، وسيوفر أمثلة للمخاطر والعيوب المحتملة، ويصف الخطوط التوجيهية التكنولوجية، التي يمكن استخدامها لاستحداث تدابير رقابية وإجراءات تصحيحية. وسيصور أيضاً مثلاً لخريطة بيانية تبين انسياب الإنتاج بشأن الكافيار المحبب والمضغوط المستخلص من أسماك مستزرعة أو جرى صيدها بشكل طبيعي.

وسينطوي على مراجعة القسم 2- التعاريف في المدونة الحالية، من أجل إدراج تعاريف ذات صلة بإنتاج الكافيار، وربما مراجعة أحكام في القسمين 3 و 4 حسب مقتضى الحال. وسيكون هناك حرص على عدم تكرار المحتويات الموجودة بالفعل في المدونة، لا سيما الأحكام الواردة في القسم 6 - إنتاج تربية الأحياء المائية، التي يجوز تطبيقها بوجه عام على مزارع تربية سمك الخفش.

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

##### 1-4 معيار عام

حماية المستهلكين من حيث الصحة، وسلامة الأغذية، وجودتها، وكفالة الممارسات العادلة في تجارة الأغذية، ومراعاة احتياجات البلدان المحددة.

##### 2-4 المعايير المطبقة على السلعة الأساسية:

#### (أ) حجم الإنتاج والاستهلاك في البلدان المختلفة وحجم ونمط التجارة فيما بين البلدان

لقد قدر العالم حجم الإنتاج في سنة 2009 بما يبلغ 120 طناً مترياً. وخلال السنوات الأخيرة انخفض انخفاضاً شديداً إنتاج الكافيار المستمد من الأسماك التي يجري صيدها. وتبعاً لهذا الانخفاض، بدأ بذل جهود لاستزراع سمك الخفش. وبناء على ذلك زاد إنتاج الكافيار من هذه الموارد المستزرعة.

وتوجد السوق الرئيسية للكافيار في أمريكا الشمالية (40 طناً مترياً)، وأوروبا (60 طناً مترياً)، واليابان (10 أطنان مترياً). ويمكن أن نلمس تزايد الاستهلاك في آسيا خلال السنوات الثلاث الأخيرة.

وتجري تربية ما يقرب من 7 أنواع مختلفة وتربية أنواع هجين منها في قطاع تربية الأحياء المائية؛ وبعض الأنواع يقتصر وجوده على بلدان معينة وبعضها الآخر ينتشر في مزارع على نطاق العالم. وتنوع الأنواع وتوزيعها الجغرافي في العالم في سوق شديدة التنافس يؤديان إلى وجود تجارة مكثفة بين البلدان. ويجري تصدير ما يقرب من 40 في المائة من إنتاج الولايات المتحدة إلى أوروبا، بينما يجري تصدير نسبة قدرها 50 في المائة من الإنتاج الأوروبي إلى خارج أوروبا.

وإنتاج الكافيار من سمك غير بري هو صناعة جديدة، بدأت منذ أقل من 20 عاماً ببضعة كيلوغرامات من الإنتاج بحيث بلغ الإنتاج الآن 120 طناً مترياً. وما زالت المزارع في معظمها في مرحلة النمو، مما يعني أنها سرعان ما ستصبح قادرة على مضاعفة إنتاجها تقريباً. وإضافة إلى ذلك، تتبرعم أعداد كبيرة من المزارع الجديدة على نطاق العالم: في أمريكا الجنوبية وآسيا وأوروبا والشرق الأوسط.

وتبلغ إمكانيات هذه الأسواق إذا قدرناها تقديراً تشاؤمياً 600 طن متري (وهو استهلاك العامل المقدر في سنة 1960 من الإنتاج البري المصدر) ولكن بالنظر إلى هبوط سعر البيع بالتجزئة قد يكون الاستهلاك العالمي أعلى كثيراً.

### (ب) إمكانيات السوق الدولية أو الإقليمية

لقد انخفضت كمية الواردات القانونية العالمية من الكافيار انخفاضاً كبيراً خلال الفترة من سنة 1998 إلى سنة 2006، نتيجة لانخفاض مخزوناته. والدول السبع والعشرون الأعضاء في الاتحاد الأوروبي تمثل كمجموعة أكبر مستورد في العالم للكافيار القانوني من حيث مجموع الأطنان من الكافيار البري المصدر الذي جرى استيراده خلال الفترة 1998-2006. وكان مصدر أكثر من 97 في المائة من واردات الكافيار العالمية المبلغ عنها هو السمك البري. وبعد الاتحاد الأوروبي تُعتبر الولايات المتحدة وسويسرا واليابان ثاني أكبر بلدان مستوردة للكافيار البري المصدر. وعلى الرغم من اتضاح وجود اتجاه تناقصي في كمية الكافيار الذي يُستورد إلى الاتحاد الأوروبي، استورد الاتحاد الأوروبي باستمرار نحو نصف جميع الواردات العالمية المبلغ عنها من الكافيار حسب الكمية. وفي إطار الاتحاد الأوروبي، تُعتبر ألمانيا وفرنسا الدولتين العضوين اللتين استوردتا أكبر كمية من الكافيار خلال الفترة من سنة 1998 حتى سنة 2006، بحيث كانتا تمثلان معا 75 في المائة من جميع واردات الاتحاد الأوروبي المبلغ عنها، تليهما إسبانيا وبلجيكا. وكانت سويسرا حتى سنة 2001 هي البلد الرئيسي الذي يعيد تصدير الكافيار البري المصدر إلى الاتحاد الأوروبي.

أما على المستوى العالمي فقد استمر منذ سنة 2002 اتجاه التزايد العام في استيراد الكافيار من عمليات تربية الأحياء المائية ("C"). واتبعت هذا النهج أيضاً واردات الاتحاد الأوروبي المبلغ عنها من الكافيار المستمد من عمليات تربية الأحياء المائية، بحيث زادت منذ سنة 1998. ومع أن واردات الكافيار المبلغ عنها المستمدة من تربية الأحياء المائية إلى الاتحاد الأوروبي قد حدثت بكميات صغيرة نسبياً، من الملاحظ أن الكافيار المستمد من عمليات تربية الأحياء المائية كان يمثل زهاء 31 في المائة من جميع واردات الكافيار المبلغ عنها إلى الاتحاد الأوروبي في سنة 2006. وقد يؤثر أيضاً إنتاج الكافيار من تربية الأحياء المائية داخل الاتحاد الأوروبي على هذه الاتجاهات، ولكن إذا لم يصدر هذا الكافيار إلى خارج الاتحاد الأوروبي، فإنه لا يظهر في بيانات اتفاقية التجارة الدولية في الأنواع المهددة بالانقراض من مجموعات الحيوان والنبات البرية.

وكانت جمهورية إيران الإسلامية هي أكبر مصدر في العالم للكافيار البري المصدر، بحيث صدرت 438 طناً خلال الفترة 1998-2006. والاتحاد الروسي (138 طناً) وكازاخستان (95 طناً) وأذربيجان (35 طناً) هي أكبر ثلاث دول مصدرة بعد جمهورية إيران الإسلامية من حيث الكمية. أما البلدان المصدرة المباشرة الرئيسية عالمياً للكافيار المستمد من عمليات تربية الأحياء المائية فهي فرنسا (23 طناً) وإيطاليا (17 طناً) والولايات المتحدة الأمريكية (9 أطنان). وسويسرا وألمانيا والاتحاد الروسي وفرنسا والولايات المتحدة الأمريكية هي أكبر البلدان التي أعادت تصدير الكافيار البري المصدر خلال الفترة 1998-2006.



ومع أن الوزن الطني للواردات من الكافيار المبلغ عنها قد انخفض، فإن قيمة الكيلوغرام باليورو من الواردات المبلغ عنها قد زاد زيادة كبيرة خلال تلك السنوات، بحيث ارتفعت من 264 يورو في سنة 1999 إلى 1 359 يورو في سنة 2006، وهو ما يمكن أن يكون انعكاساً لتزايد ندرة المنتج بالنظر إلى حدوث انخفاض أيضاً في الواردات العالمية وواردات الاتحاد الأوروبي المبلغ عنها.

### (ج) تنوع التشريعات القطرية والعوائق الظاهرة الناجمة عنها أو المحتملة أمام التجارة الدولية

لقد حددت عمليات تصنيع متعددة في بلدان الإنتاج هي: الطرق التقليدية، والاستخراج بواسطة التدليك بعد الحث الهرموني، والاستخراج بواسطة عملية قيصرية... مما يستلزم استخدام مواد مضافة شتى وإجراءات تقنية. وفي معظم البلدان لا توجد لائحة بشأن هذه الطرق. وقد يسفر ذلك عن وجود عوائق أمام التجارة الدولية وقدرتها على تنفيذ مدونة ممارسات.

وسيوفر هذا العمل الجديد توجيهات لأعضاء هيئة الدستور الغذائي وللجهات المعنية بحيث يتسنى لها تحديث شروط مدونة الممارسات الدولية الموصى بها. وسيساعد هذا العمل الجديد على توفير نهج منسق دولياً في هذا الصدد.

### (د) العمل الذي قامت به بالفعل منظمات دولية أخرى في هذا المجال و/أو الذي تقترحه الأجهزة الحكومية الدولية الأخرى ذات الصلة

لا يمثل هذا العمل الجديد تكراراً لأي مهام تضطلع بها منظمات دولية أخرى.

### 5- الصلة بأهداف الدستور الغذائي الاستراتيجية

#### الهدف 1: الترويج لأطر تنظيمية سليمة

ستسهم مدونة الممارسات المقترحة لكافيار سمك الخفش في استحداث بنية تحتية رقابية وتنظيمية سليمة للأغذية. وستسعى إلى الحد من المخاطر الصحية على امتداد السلسلة الغذائية وذلك بمراعاة أحدث التطورات العلمية والتكنولوجية مما يحسن سلامة الأغذية ووقاية صحة المستهلكين.

#### الهدف 2: تشجيع التطبيق الأوسع والمتسق للمبادئ العلمية وتحليل المخاطر

سيجري تبويب هذا العمل الجديد لجعله متماشياً مع المفاهيم الحديثة لنظافة الأغذية من قبيل مبادئ نظام تحليل مصادر الخطر، "نقاط الرقابة الحرجة وشروط مدونة الممارسات الدولية الموصى بها، والمبادئ العامة لنظافة الأغذية CAC/RCP 1-1969 وكذلك المبادئ والخطوط التوجيهية لإجراء إدارة المخاطر الميكروبيولوجية CAC/GL 63-2007. وستحتوي المدونة المقترحة على مبادئ حديثة بشأن نظافة الأغذية ستمكّن الأعضاء والجهات المعنية من الاستجابة بفعالية وعلى وجه السرعة للقضايا الجديدة المتعلقة بالممارسات النظيفة لتصنيع كافيار سمك الخفش.

### الهدف 3: تشجيع التعاون بين الدستور الغذائي والمنظمات الدولية ذات الصلة

ستأخذ المدونة المقترحة في الحسبان نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة التي وضعتها لجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسمك والمنتجات السمكية ولجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية فضلاً عن المعلومات الأخرى ذات الصلة من منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية (ومن ذلك مثلاً اجتماعات الخبراء المشتركة بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية) والهيئة الدولية المعنية بالموصفات الميكروبيولوجية للأغذية.

### الهدف 4: تشجيع الحد الأقصى من مشاركة الأعضاء بشكل فعال

ستعزز مدونة الممارسات المقترحة مشاركة جميع الجهات المعنية من البلدان الأعضاء في عمل الدستور الغذائي وستشجع مشاركة كل من البلدان النامية والبلدان المتقدمة.

### 6- العلاقة القائمة بين الاقتراح ونصوص الدستور الغذائي الحالية الأخرى

سيأخذ العمل الجديد المقترح في الاعتبار مواصفة كافييار سمك الخفش (CODEX STAN 291-2010) ومدونة الممارسات الدولية الموصى بها - المبادئ العامة لنظافة الأغذية CAC/RCP 1-1969 وكذلك الأقسام ذات الصلة من مدونة الممارسات بشأن الأسمك والمنتجات السمكية.

### 7- الحاجة إلى مشورة خبراء ومدى توافرها

فيما يتعلق بخواص تصنيع الكافييار ينبغي أن يحدد العمل الجديد الاحتياجات المحتملة التي تتجاوز المعايير الميكروبيولوجية في مواصفة الدستور الغذائي لكافييار سمك الخفش، وقد ترغب لجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسمك والمنتجات السمكية في إعداد موجز لمخاطر الأمراض المرتبطة باستهلاك كافييار سمك الخفش وأن تلتزم مشورة علمية في مرحلة لاحقة من منظمة الأغذية والزراعة/منظمة الصحة العالمية (ومن ذلك مثلاً اجتماعات الخبراء المشتركة بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية ولجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية).

### 8- الحد الزمني المقترح لانتهااء من العمل الجديد

من المتوقع أن ينتهي العمل في هذه المدونة المقترحة في غضون فترة تتراوح من ثلاث إلى أربع سنوات.

### 9- تحديد الحاجة لدخالات تقنية في المواصفة من هيئات خارجية ليتسنى التخطيط لها

لم يُتَعرَف على أية حالة

## -10 يقود العمل

I.R.IRAN

## -11 إدراج موجز للمخاطر

لا يُعتبر إعداد موجز للمخاطر في هذه المرحلة ضرورياً.

## -12 خطة العمل لتبويب المدونة الدولية الموصى بها للممارسات النظيفة بشأن كافيير سمك الخفش:

التقدم	دورة هيئة الدستور الغذائي	الجدول الزمني
الموافقة على برنامج العمل المقترح	الدورة الحادية والثلاثون للجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماك والمنتجات السمكية	أبريل/نيسان 2011
الموافقة على العمل الجديد	الدورة الرابعة والثلاثون لهيئة الدستور الغذائي	يوليو/تموز 2011
النظر من قِبَل اللجنة في مسودة القسم المقترح من المدونة عند الخطوة 4 والتقدم عند الخطوة 5	الدورة الثانية والثلاثون للجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماك والمنتجات السمكية	2012
اعتماد مسودة القسم المقترح من المدونة عند الخطوة 5	الدورة السادسة والثلاثون لهيئة الدستور الغذائي	2013
نظر اللجنة في مسودة قسم المدونة عند الخطوة 7 والتقدم إلى الخطوة 8	الدورة الثالثة والثلاثون للجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماك والمنتجات السمكية	2014
الاعتماد النهائي من قِبَل هيئة الدستور الغذائي	الدورة السابعة والثلاثون لهيئة الدستور الغذائي	2014

## الملحق 5

### لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر الطازجة

مقترح بعمل جديد:

### وضع مواصفة في الدستور الغذائي لثمرة زهرة الآلام الذهبية

(من إعداد كولومبيا)

تشعر اللجنة القطرية الكولومبية التابعة لهيئة الدستور الغذائي بامتنان لما أبدته هيئة الدستور الغذائي ولجنتها التنفيذية ولجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر الطازجة من اهتمام، ويسرّها أن تعرض المقترح التالي لوضع مواصفة في الدستور الغذائي لثمرة زهرة الآلام الذهبية، وهي ثمرة استوائية يُطلق عليها اسم "الغراناديلا" في كولومبيا والمكسيك وكوستاريكا، وإن كانت تُعرف أيضاً باسم "غراناديلا الصين" وباسم "البارشا" أو "بارشيتا أماريلا" في فنزويلا؛ وباسم "الغويان" في إكوادور؛ وباسم "التنتن" وباسم "الأبنكويلا" في بيرو (الكيشوا)؛ وباسم "الغراناديلا كوميون" في غواتيمالا؛ وباسم "الغراناديتا" في جامايكا؛ وباسم "الليمون المائي" في هاواي؛ وباسم "المراكويلا دولسي" في إسبانيا؛ وباسم "المراكويلا دولسي" في البرتغال؛ وباسم "ثمرة زهرة الآلام الذهبية" أو "ثمرة زهرة الآلام الحلوة" في البلدان الناطقة باللغة الانجليزية، وباسم "السوسي باسيون فروخت" في البلدان الناطقة باللغة الألمانية. وتجري زراعتها على مستوى يتراوح من 900 متر إلى 2 700 متر فوق مستوى سطح البحر. والاسم الذي تطلقه منظمة الأغذية والزراعة على هذه الثمرة لأغراض المعلومات الإحصائية هو "الغراناديلا".



1- الغرض من المواصفة ونطاقها

إن الغرض من وضع المواصفة هو تضمين وثيقة ذات تغطية دولية الشروط الفيزيائية والكيميائية التي تتسم بها ثمرة زهرة الآلام الذهبية، وكذلك الشروط التي يجب أن تستوفيها من أجل استهلاكها مع مراعاة خصائص هذه الثمرة

والخطوط التوجيهية التي حددها الدستور الغذائي للمنتجات المخصصة للاستهلاك الآدمي؛ وأيضاً لتوفير إطار لتوفير اللوائح التقنية المتعلقة بالفاكهة والخضر الطازجة.

ونطاق تطبيق المواصفة هو ثمرة زهرة الآلام الذهبية (*باسيفلورا ليغيلاريس جوس*)، التي تقدّم إلى المستهلكين في حالتها الطازجة، بعد تكييفها وتغليفها. ولهذه الثمرة أسماء متعددة على نطاق العالم، هي "الغراناдила" في كولومبيا والمكسيك وكوستاريكا، و "غراناдила الصين" و "البارشا" أو "البارشيتا أماريلا" في فنزويلا؛ و "الغويان" في إكوادور؛ و "التنتن" و "الأبنكويلا" في بيرو (الكيشوا)؛ و "الغراناдила كوميون" في غواتيمالا؛ و "الغراناديتا" في جامايكا؛ و "الليمون المائي" في هاواي؛ و "الماراكويلا دولسي" في إسبانيا؛ و "الماراكويلا دولسي" في البرتغال؛ و "ثمرة زهرة الآلام الذهبية" أو "ثمرة زهرة الآلام الحلوة" في البلدان الناطقة باللغة الانجليزية، و "سوسي باسيون فروخت" في البلدان الناطقة باللغة الألمانية.

وتنتمي ثمرة زهرة الآلام الذهبية (*باسيفلورا ليغيلاريس جوس*) لفصيلة الآلاميات (*Passifloraceae*)؛ وهي ثمرة مستديرة يبلغ قطرها حوالي 8 سنتيمترات، وتتسم بقشرة صلبة مما يزيد من سهولة نقلها. وقد اعتُبرت ثاني نوع ينتمي لفصيلة الآلاميات من حيث الأهمية بعد ثمرة زهرة الآلام (*الباسيفلورا إيدوليس*) وهي تُزرع بصفة رئيسية في كولومبيا والمكسيك وأمريكا الوسطى وبوليفيا وبيرو وإكوادور والولايات المتحدة الأمريكية وجزر الهند الغربية، بين مناطق أخرى، عادةً على ارتفاع يتراوح من 900 إلى 2700 متر فوق مستوى سطح البحر، في مناطق تتباين درجة الحرارة فيها ما بين 14 درجة و 22 درجة مئوية.<sup>21</sup>

وهذه الثمرة تحظى بالتقدير بسبب لونها وخصائصها الحسية (المذاق)، وهي تبرز لانخفاض محتواها من الدهون ولما تحتوي عليه من ألياف وفيتامين ألف وفيتامين جيم وفيتامين كاف، ولارتفاع نسبة الفوسفور والحديد والكالسيوم والنياسين فيها، وهي معادن هامة في الأغذية، لا سيما بالنسبة للأطفال. وإلى جانب ذلك، فإن لها خواص دوائية بالنظر إلى أنها ثمرة غير مسببة للحساسية ومليئة. وهذه الخاصية الأخيرة تمثل إحدى أشهر الخواص المعروفة.<sup>22</sup>

MEDINA, C.I.; LOBO, M. 2000. granadilla (*Passiflora ligularis* Juss), granadilla : مأخوذة من: IICA, PROCIANDINO 21  
de piedra (*Passiflora maliformis* L.). En: Caracterizacão de frutas nativas de América Latina. FUNEP. Edicao  
jcomemorativa do 30º Aniversário Sociedade Brasileira de Fruticultura  
University of the Pacific "Golden passion fruit – Extract and Fresh". Lima, Perú 2001 22

قاعدة بيانات وزارة الزراعة الأمريكية من أجل المواصفات المرجعية  
(ثمرة زهرة الآلام الذهبية)، المطبوع 23 (2010)

المغذيات	الوحدات	في كل حصة صالحة للأكل قدرها 100 غرام
المياه	غرام	72.93
الطاقة	كيلوسعري	97
الطاقة	كيلوجول	406
البروتين	غرام	2.20
الدهون	غرام	0.70
الرماد	غرام	0.80
المواد الكربوهيدراتية	غرام	23.38
الألياف	غرام	10.4
مجموع السكر	غرام	11.20
<b>المعادن</b>		
الكالسيوم	ملليغرام	12
الحديد (Fe)	ملليغرام	1.60
المغنسيوم	ملليغرام	29
الفوسفور	ملليغرام	68
البوتاسيوم	ملليغرام	348
الصوديوم	ملليغرام	28
الزنك	ملليغرام	0.10
النحاس	ملليغرام	0.086
السيلينيوم	ميكرومليغرام	0.6
<b>الفيتامينات</b>		
فيتامين جيم	ملليغرام	30.0
الريبوفلافين	ملليغرام	0.130
النياسين	ملليغرام	1.500
فيتامين ب - 6	ملليغرام	0.100

المصدر: [http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list\\_nut\\_edit.pl](http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl)

وثمرة زهرة الآلام الذهبية هي غذاء ذو قيمة تغذوية فائقة. وهي تعتبر حالياً ثمرة تصدير واحدة في سوق الفاكهة العالمية. ومع ذلك، فإن تزايد الطلب على المنتجات الطبيعية في قطاع الأغذية يتيح لثمرة زهرة الآلام الذهبية أن تكون بديلاً غذائياً طبيعياً ذا قيمة مضافة بفضل خواصها التغذوية.

## 2- أهمية الموضوع وسلامة توقيته

تعبّر عدة دول أعضاء في الدستور الغذائي، تتجّر في منتجات سريعة التلف وغير سريعة التلف، عن وجود شواغل لديها تتعلق بالصحة وممارسات التجارة العادلة، وهو ما ينعكس في فرضها قيود أو أشكال حظر، لا سيما عندما لا يكون المنتج مدعوماً معيارياً من قِبَل المجتمع الدولي. ومن هذا المنطلق تقترح كولومبيا وضع مواصفة في الدستور الغذائي بشأن ثمرة زهرة الآلام الذهبية، بالنظر إلى أن هذه الثمرة ستكون ذات أهمية كبيرة، ليس فحسب بالنسبة لكولومبيا، بل أيضا بالنسبة للبلدان الأخرى التي تزرع تلك الثمرة الطازجة والتي تصدرها، من قبيل: الصين والهند والبرازيل والولايات المتحدة الأمريكية وإيطاليا واندونيسيا والمكسيك والفلبين وإسبانيا وتركيا وجمهورية إيران الإسلامية وأوغندا ومصر ونيجيريا وفرنسا وإكوادور وتايلند والأرجنتين وباكستان وجنوب أفريقيا وفييت نام وشيلي وكوستاريكا وتنزانيا وغانا وبيرو، بين بلدان أخرى؛ وكذلك بالنسبة للبلدان المستوردة من قبيل: الاتحاد الأوروبي والولايات المتحدة الأمريكية وكندا وهونغ كونغ وألمانيا وهولندا وفرنسا وإسبانيا والبرتغال وإيطاليا والبرازيل والإمارات العربية المتحدة والمملكة المتحدة وبلجيكا والدانمرك والسويد وبنما وغواتيمالا وسويسرا وجزر الأنتيل الهولندية وأوروبا والجمهورية التشيكية والنرويج وماليزيا وهونغ كونغ والمملكة العربية السعودية، بين بلدان أخرى.

وثمرة زهرة الآلام الذهبية تحظى، بفضل مذاقها اللذيذ والعطري، بقبول دولي لاستهلاكها طازجة؛ ويُستهلك عصيرها الحلو اللطيف مع البذور. ولهذه الثمرة خصائص من قبيل تنظيم ضغط الدم (Angulo، 2000) وقد تبين أن لها خواص تساعد على الهضم وإدرار البول؛ ويوصى بأن يتناولها المرضى الذين يعانون من تقرحات معدية معوية ومن يعانون من ثغرة في الحجاب الحاجز (Castro، 2001)، وأن يتناولها كذلك الأطفال والمسنين لسهولة هضمها (Llontop، 1999). والمادة الفعالة في هذه الثمرة هي الباسيفلورين، وهو مركب شبه قلوي فعال يُستخدم في تحضير منشطات الجهاز العصبي (Bernal، 1990)، ومضاد للتشنج ومهدئ، ويساعد على النوم، ويمنع الترجيع (Castro، 2001).<sup>23</sup>

ومن المهم التشديد على أن ثمرة زهرة الآلام الذهبية هي ثمرة ذات قيمة تغذوية كبيرة، لن تتطلب سوى الحد الأدنى من المقتضيات لحماية صحة المستهلكين.

## 3- الجوانب الرئيسية التي ينبغي تغطيتها

إن الغرض من وضع المواصفة هو أساسا ما يلي:

- تحديد الحد الأدنى من شروط جودة وسلامة ثمرة زهرة الآلام الذهبية، التي يجب استيفاؤها بصرف النظر عن جودة فئة المنتج.
- تحديد الفئات التي يمكن فيها تصنيف خصائص ثمرة زهرة الآلام الذهبية من حيث مظهرها.

Rivera, Bernardo: Miranda, Diego: Avila, Luis Alfredo: Nieto, Ana Milena. "Integral Management of golden passion fruit (*Passiflora ligularis* Juss) cultivation". Editorial Litoas, Manizales. Colombia. 2002

- النظر في الفئات المعيارية التي يمكن تسويق ثمرة زهرة الآلام الذهبية فيها، تبعاً لنظام التصنيف المحدد للمنتج.
- تحديد مستويات السماح من حيث الجودة والمعايير لثمار زهرة الآلام الذهبية الموجودة في حاوية.
- إدراج أحكام يجب أن تؤخذ في الاعتبار فيما يتعلق بتجانس المنتج المغلف ومواد التعبئة المستخدمة.
- تحديد المعلومات التي يجب أن توجد على علامات العبوة وأوسامها، وفقاً للخطوط التوجيهية التي تحددها هيئة الدستور الغذائي.
- إدراج الخطوط التوجيهية التي تحددها هيئة الدستور الغذائي فيما يتعلق بالملوثات التي تؤثر على الثمرة.
- الرجوع إلى الخطوط التوجيهية للدستور الغذائي فيما يتعلق بشروط النظافة لمناولة المنتجات الغذائية.

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

وفقاً لتقرير الاجتماع الحادي عشر للجنة المعنية بالفاكهة والخضر الطازجة (2003) في مدينة المكسيك، اقترحت كولومبيا إدراج وضع مواصفة لثمرة زهرة الآلام الذهبية للأسباب التالية:

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

#### إنتاج العالم من ثمرة زهرة الآلام الذهبية الطازجة والآلاميات أو ثمرة الآلام

بالنظر إلى أنه لم يكن من الممكن العثور على معلومات مفصلة عن التجارة العالمية في ثمرة زهرة الآلام الذهبية، فقد استخدمت كمرجع تلك المعلومات الإحصائية التي تُبلغ عنها منظمة الأغذية والزراعة فيما يتعلق بمجموعة تسمى "الفاكهة الطازجة"، التي تشمل الثمار التالية: طماطم الأشجار، وثمرة زهرة الآلام الذهبية، وكشمش الكاب، والكمثرى اللاسعة، والبيتاهايا، والكوروبا (الثمرة الموزية)، والقشدة الشائكة الثمر وغيرها من الثمار الطازجة. ومع ذلك ينبغي أن يؤخذ في الاعتبار أن هذه المنتجات تتباين تبعاً للبلد، ومن ثم من الصعب إجراء مقارنات دولية بينها.

الجدول 1- إنتاج العالم من الفاكهة الطازجة (بالأطنان المترية)				
البلد	سنة 2004	سنة 2005	الحصة (سنة 2005)	النمو (1996-2005)
الهند	6.600.000	6.600.000	25,58%	2,06%
فييت نام	2.700.000	2.750.000	10,66%	5,81%
الصين	1.664.292	1.790.000	6,94%	4,79%
المكسيك	320.000	320.000	1,24%	1,57%
كولومبيا	177.000	178.000	0,69%	1,58%

المصدر: منظمة الأغذية والزراعة - تقديرات حسابية لمركز كولومبيا للسلاسل الزراعية - وزارة الزراعة والتنمية الريفية<sup>24</sup>



فوفقا لبيانات منظمة الأغذية والزراعة كان هناك تباين على نطاق العالم في نمو الإنتاج والمساحة المزروعة بالفاكهة الطازجة. فقد كانت الصين في سنة 2005 هي البلد الذي حدثت فيه أكبر زيادة في الإنتاج (4.79 في المائة) وفي المساحة المزروعة (9.15 في المائة) تليها فييت نام، بينما سجلت كولومبيا زيادة قدرها 1.58 في المائة في الإنتاج وزيادة قدرها 2.62 في المائة في المساحة المزروعة (انظر الجدولين 1 و 2).

الجدول 2- المساحة المزروعة بالفاكهة الطازجة (بالهكتارات)				
النمو (2005-1996)	الحصة (سنة 2005)	سنة 2005	سنة 2004	البلد
1,78%	19,51%	700.000	700.000	الهند
4,29%	6,27%	225.000	220.000	فييت نام
9,15%	18,57%	666.300	656.215	الصين
1,26%	1,28%	46.000	46.000	المكسيك
2,62%	0,44%	15.800	15.600	كولومبيا
المصدر: منظمة الأغذية والزراعة - تقديرات حسابية لمصد كولومبيا للسلاسل الزراعية - وزارة الزراعة والتنمية الريفية <sup>25</sup>				

ووفقا لإحصاءات وزارة الزراعة والتنمية الريفية، زادت المساحة المحصودة سنة بعد سنة (الجدول 3). ويبين تحليل الأرقام منذ سنة 1992 حتى سنة 2006 أنه قد حدثت زيادة حادة من سنة 2004 حتى سنة 2009، وتبين أيضا نموا سنويا بلغ في المتوسط 17.1 في المائة في المساحة المزروعة بثمرة زهرة الآلام الذهبية.

الجدول 3- مساحة ثمرة زهرة الآلام المحصودة في كولومبيا (بالهكتارات)	
السنة	المساحة (بالهكتارات)
2002	1 788
2003	1 821
2004	1 920
2005	3 073
2006	3 697
2007	4 861
2008	6 386
2009	7 157
متوسط النمو في السنة: 17.1%	
المصدر: الشبكة الزراعية - وزارة الزراعة والتنمية الريفية. <sup>26</sup>	

Ministry of Agriculture and Rural Development - Observatory Agro-chains Colombia – Cultivated Area. Chain: Export Fruit. World information, Fresh Fruit NEP 25

Ministry of Agriculture and Rural Development - Agronet. Harvested Area, Production and Yield of Golden Passion Fruit, 1992-2006. [www.agronet.gov.co](http://www.agronet.gov.co) 26

وقد أدت أيضا زيادة المساحة المزروعة إلى زيادة حجم الإنتاج، وهو ما يخلق، وفقا لما تذكره وزارة الزراعة والتنمية الريفية، الحاجة إلى فتح أسواق جديدة وتوليد طلب متزايد في البلدان التي يجري تسويق هذه الفاكهة فيها.

الجدول 4- إنتاج العالم من الفاكهة، حسب البلد بالأطنان، 2007-2009			
البلد	2007 (بالأطنان)	2008 (بالأطنان)	2009 (بالأطنان)
الصين	102.429.798	109.615.629	114.139.129
الهند	62.356.000	67.209.200	68.358.200
البرازيل	39.194.929	38.683.456	37.686.986
الولايات المتحدة الأمريكية	25.087.859	27.762.483	27.115.927
إيطاليا	16.805.873	17.646.110	18.123.049
إندونيسيا	16.649.426	16.028.273	17.057.712
المكسيك	15.825.514	16.122.211	16.122.211
الفلبين	14.153.088	15.620.664	15.910.684
أسبانيا	15.113.927	16.277.697	14.373.497
تركيا	12.286.895	12.829.520	14.080.693
جمهورية إيران الإسلامية	12.982.303	13.183.703	13.183.703
أوغندا	9.898.600	10.038.600	10.179.600
مصر	9.355.669	9.601.002	9.803.855
نيجيريا	9.799.000	9.502.000	9.502.000
فرنسا	9.313.191	8.501.729	8.984.215
إكوادور	7.317.346	7.927.988	8.901.558
تايلند	9.466.183	8.619.595	8.326.923
الأرجنتين	8.106.580	8.106.600	8.106.600
كولومبيا	8.140.821	8.382.050	7.990.000
باكستان	6.649.200	7.094.533	7.094.533
جنوب أفريقيا	5.994.415	6.172.284	5.966.794
فييت نام	5.721.000	5.721.000	5.721.000
شيلي	5.337.200	5.387.200	5.487.200
كوستاريكا	5.264.492	4.624.679	4.866.148
تنزانيا	4.708.450	4.708.450	4.708.450
غانا	3.941.050	4.044.990	4.269.800

الجدول 4- إنتاج العالم من الفاكهة، حسب البلد بالأطنان، 2007-2009			
2009 (بالأطنان)	2008 (بالأطنان)	2007 (بالأطنان)	البلد
4.159.533	4.206.114	4.132.210	بيرو
117.450.476	116.308.644	115.038.3.29	بقية العالم
587.670.476	579.926.404	561.069.348	المجموع
المصدر: قاعدة البيانات الإحصائية لمنظمة الأغذية والزراعة. 28 يناير/كانون الثاني 2011			

وكما هو مبين في الجدول 4، فقد زاد حجم إنتاج الفاكهة، بما في ذلك ثمرة زهرة الآلام الذهبية وغيرها من أنواع فصيلة الآلاميات في السنوات الأخيرة بحيث بلغ مجموع إنتاجها 587 670 476 طناً في سنة 2009. والبلد الرئيسي الذي ينتج ثمرة الطازجة هو الصين التي أنتجت زهاء 114 مليون طن وكان إنتاجها هذا يمثل نسبة قدرها 19,43 في المائة من مجموع إنتاج العالم في سنة 2009. وقد تلتها الهند التي بلغت نسبة إنتاجها 11,63 في المائة، تليها البرازيل التي بلغت نسبة إنتاجها 6,41 في المائة، ثم الولايات المتحدة الأمريكية التي بلغت نسبة إنتاجها 4,61 في المائة ثم إيطاليا التي بلغت نسبة إنتاجها 3,1 في المائة، ثم إندونيسيا التي بلغت نسبة إنتاجها 2,9 في المائة، ثم المكسيك التي بلغت نسبة إنتاجها 2,74 في المائة ثم الفلبين التي بلغت نسبة إنتاجها 2,7 في المائة، ثم إسبانيا التي بلغت نسبة إنتاجها 2,44 في المائة.

كذلك يمثل إنتاج جماعة دول الأنديز (الاسم المختصر هو CAN باللغة الإسبانية) من ثمرة الطازجة إحدى أنشطة الحصص في السوق العالمية بحيث يبلغ معدل النمو السنوي في إنتاجها 10,8 في المائة، وهو ما يشكل عاملاً جوهرياً بالنسبة لبلدان من قبيل كولومبيا التي تريد أن توسع حصتها في السوق الدولية لأن لديها مزيداً من الفرص لتنمية تجارة فاكهتها.<sup>27</sup>

الواردات العالمية من ثمار زهرة الآلام الذهبية الطازجة والآلاميات أو ثمار زهرة الآلام

الجدول 5- واردات العالم من الثمرة الطازجة (بالأطنان المترية)				
البلد	سنة 2003	سنة 2004	الحصة (سنة 2004)	النمو (2004-1995)
الصين	154.971	138.624	%13,84	15,83%
هونغ كونغ	109.771	133.360	%13,31	%6,52
الولايات المتحدة الأمريكية	63.369	78.812	%7,87	%9,11
ألمانيا	36.098	41.682	%4,16	%5,97
هولندا	26.490	34.438	%3,44	%11,74

المصدر: منظمة الأغذية والزراعة - تقديرات حسابية لمركز كولومبيا للسلاسل الزراعية - وزارة الزراعة والتنمية الريفية<sup>28</sup>

وكما هو مبين في الجدول 5، فقد تباينت واردات العالم من الثمرة الطازجة. ففي الصين زادت الواردات في سنة 2004 بنسبة قدرها 15,83 في المائة، وزادت في هولندا بنسبة قدرها 11,74 في المائة، وزادت في الولايات المتحدة الأمريكية بنسبة قدرها 9.11 في المائة. وهذا يؤكد الحاجة إلى زيادة إنتاج وتجارة الثمرة لاستهلاكها طازجة من أجل الاستجابة لتزايد الطلب على هذه الثمرة.

وأسواق الاستيراد الرئيسية لثمرة زهرة الآلام الذهبية هي الاتحاد الأوروبي وكندا والولايات المتحدة الأمريكية.<sup>29</sup>

← واردات بلدان أمريكا اللاتينية

الجدول 6- واردات غواتيمالا من الثمرة الأخرى أو الثمرة الطازجة: الأخرى: ثمرة زهرة الآلام الذهبية  
(P.A.0810.90.40) (*Passiflora ligularis*) حسب البلد المصدر في الفترة 2005-2009  
القيمة (بآلاف الدولارات الأمريكية) - الحجم (بالكيلوغرامات)

2009		2008		2007		2006		2005		البلدان المصدرة
بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	
17.257	22	8.920	16	17.528	41	15.992	35	9.101	18	العالم
10.429	15	2.561	7	12.434	31	12.599	27	5.516	10	كولومبيا
4.342	4	-	-	-	-	-	-	-	-	كوستاريكا
2.486	2	5.709	8	5.094	10	3.393	8	3.585	8	الولايات المتحدة الأمريكية
-	-	650	1	-	-	-	-	-	-	شيلي

المصدر: خريطة التجارة. Proexport Colombia. May 2011.

وفي سنة 2009، استوردت غواتيمالا من كولومبيا 10 429 طناً من ثمرة زهرة الآلام الذهبية بقيمة قدرها 15 000 دولار أمريكي تعادل نسبة قدرها 60,4 في المائة من مجموع واردات غواتيمالا من هذا المنتج. وحتى سنة 2008، كانت الواردات تأتي من كولومبيا والولايات المتحدة الأمريكية، ولكن اعتباراً من سنة 2009 بدأت غواتيمالا تحصل على هذا المنتج من كوستاريكا.

الجدول 7- واردات كوستاريكا من الثمرة الأخرى أو الثمرة الطازجة: الأخرى: ثمرة زهرة الآلام الذهبية  
(P.A.0810.90.40) (*Passiflora ligularis*) حسب البلد المصدر في الفترة 2006-2010  
القيمة (بآلاف الدولارات الأمريكية) - الحجم (بالكيلوغرامات)

2009		2008		2007		2006		2005		البلدان المصدرة
بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	
125.009	223	117.476	218	100.875	215	108.064	222	106.302	241	العالم
107.707	183	115.768	215	98.569	210	105.461	216	103.743	237	كولومبيا
11.289	28	-	-	-	-	2.345	2	-	-	شيلي
6.013	11	1.369	2	2.306	6	258	4	2.093	4	الولايات المتحدة الأمريكية
-	-	339	1	-	-	-	-	-	-	بيرو

المصدر: خريطة التجارة. Proexport Colombia. May 2011.

وقد بلغت قيمة واردات كوستاريكا من ثمرة زهرة الآلام الذهبية 223 ألف دولار أمريكي في سنة 2010، وهو ما يمثل نمواً بنسبة قدرها 2,29 في المائة مقارنةً بسنة 2009، التي بلغت فيها قيمة الواردات 218 ألف دولار أمريكي. ومن حيث الحجم بلغ وزن الواردات 125 009 كيلوغرامات في سنة 2010 وبلغ 117 476 كيلوغراماً في سنة 2009.

#### ◀ صادرات العالم من ثمرة زهرة الآلام الذهبية الطازجة والآلاميات أو ثمرة زهرة الآلام

إن أفضل صيغة لتوصيف الطلب على ثمرة زهرة الآلام الذهبية في السوق الدولية هي أرقام صادرات البلدان المنتجة المتجهة إلى البلدان المختلفة؛ ولكن ثمة بلداناً ليس لديها، رغم كونها منتجة لثمرة زهرة الآلام الذهبية، عنوان فرعي جمركي حصري لتسجيل التجارة في هذا المنتج.

ولا يوجد حالياً لدى "ثمرة زهرة الآلام الذهبية" عنوان فرعي جمركي خاص بها على مستوى العالم، بل هي تصنف ضمن P.A.0810.90 الذي يشمل "ثمرة زهرة الآلام الذهبية، وثمرة الآلام الذهبية، وثمرة الآلاميات الأخرى".

الجدول 8- صادرات العالم من الثمرة الطازجة (بالأطنان المترية)				
النمو (2004-1995)	الحصة (سنة 2004)	سنة 2004	سنة 2003	البلد
1,95%	20,09%	165.541	118.286	تايلند
16,03%	11,40%	93.924	57.566	هونغ كونغ
25,93%	1,65%	13.596	12.066	المكسيك
14,52%	0,77%	6.337	4.066	كولومبيا
17,06%	0,55%	4.515	5.518	شيلي
المصدر: منظمة الأغذية والزراعة - تقديرات حسابية لمصد كولومبيا للسلاسل الزراعية - وزارة الزراعة والتنمية الريفية <sup>30</sup>				

وفيما يتعلق بصادرات الثمرة الطازجة على مستوى العالم تبلغ حصة تايلند في السوق 20,09 في المائة، بينما تبلغ حصة كولومبيا 0.77 في المائة. وخلافاً لما يُلاحظ عندما يجري تحليل معدل نمو الصادرات بلغت زيادة حصة تايلند في السوق 1,95 في المائة، بينما بلغت الزيادة في كولومبيا 14,52 في المائة (الجدول 8).

الجدول 8 ألف- إنتاج ثمرة زهرة الآلام وصادرتها من الهند			
الصادرات (بالأطنان المترية)	الإنتاج (بالأطنان المترية)	المساحة (بالهكتارات)	السنة
5865	87759	38957	2009-2008
6548	97220	44851	2010-2009
8939	99535	51942	2011-2010
المصدر: مديرية البستنة.			

### ← صادرات بلدان أمريكا اللاتينية

الجدول 9 - صادرات كوستاريكا من الثمرة الأخرى أو الثمرة الطازجة: الأخرى: ثمرة زهرة الآلام الذهبية ( <i>Passiflora ligularis</i> ) (P.A.0810.90.40.00) حسب البلد المستورد القيمة (بالآلاف الدولارات الأمريكية) - الحجم (بالكيلوغرامات) في الفترة 2010-2006										
2010		2009		2008		2007		2006		البلدان المستوردة
بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	
815	3	2.268	6	1.011	1	5.096	4	3.027	2	العالم
620	2	-	-	-	-	-	-	-	-	كندا
195	1	1.278	5	-	-	-	-	-	-	الولايات المتحدة الأمريكية
-	-	-	-	830	1	4.629	3	2.174	1	هندوراس
-	-	691	1	181	1	467	1	792	1	نيكارغوا
المصدر: تقديرات حسابية لمؤسسة Proexport - خريطة التجارة. مايو/أيار 2011										

وفي سنة 2009 صدرت كوستاريكا إلى الولايات المتحدة الأمريكية 1 278 كيلوغراما من ثمرة زهرة الآلام الذهبية بقيمة قدرها 5.000 دولار أمريكي كانت تعادل نسبة قدرها 56,35 في المائة من مجموع صادرات كوستاريكا من هذا المنتج. وحتى سنة 2008 كانت الجهة الرئيسية التي تقصدها الصادرات هي سوق أمريكا الوسطى، لا سيما هندوراس ونيكارغوا، ولكن بدأت الصادرات إلى كندا في سنة 2010.

الجدول 10 - صادرات غواتيمالا من الثمرة الأخرى أو الثمرة الطازجة: الأخرى: ثمرة زهرة الآلام الذهبية  
(*Passiflora ligularis*) (P.A.0810.90.40) حسب البلد المستورد  
القيمة (بآلاف الدولارات الأمريكية) - الحجم (بالكيلوغرامات) في الفترة 2005-2009

2009		2008		2007		2006		2005		البلدان المستوردة
بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	
94.485	82	724.624	91	1.157.811	106	1.449.983	156	1.022.702	137	العالم
94.290	82	713.182	91	1.139.080	105	1.433.067	155	1.004.318	136	السلفادور
-	-	-	-	-	-	-	-	17.448	1	هندوراس

المصدر: تقديرات حسابية لمؤسسة Proexport - خريطة التجارة. مايو/أيار 2011

وقد بلغت قيمة المبيعات الخارجية لغواتيمالا 156 ألف دولار أمريكي في سنة 2006، وهو ما يمثل نمواً بنسبة قدرها 12,18 في المائة مقارنةً بسنة 2005، وهي السنة التي بلغت فيها قيمة الصادرات 137 ألف دولار أمريكي. ومن حيث الحجم بلغت الصادرات 1.022.702 من الكيلوغرامات في سنة 2005 وبلغت 1 449 983 كيلوغراماً في سنة 2006. (الجدول 4).

الجدول 11- صادرات بيرو من الثمرة الأخرى أو الثمرة الطازجة: الأخرى: ثمرة زهرة الآلام الذهبية  
(*Passiflora ligularis*) (P.A.0810.90.10.00) حسب البلد المستورد  
القيمة (بآلاف الدولارات الأمريكية) - الحجم (بالكيلوغرامات) في الفترة 2006-2010

2010		2009		2008		2007		2006		البلدان المستوردة
بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	
52.406	105	82.406	110	96.833	113	113.721	151	50.314	64	العالم
15.307	34	4.984	9	-	-	1.901	4	-	-	كندا
18.138	34	-	-	52.028	57	73.824	90	32.725	31	هولندا
14.156	24	11.610	15	7.150	8	5.558	4	3.238	2	إيطاليا
1.662	6	2.216	7	180	1	-	-	-	-	ألمانيا
2.255	4	2.472	23	-	-	16.562	22	-	-	إسبانيا
344	1	-	-	-	-	-	-	-	-	الولايات المتحدة الأمريكية
348	1	290	1	4.533	19	5.402	16	8.599	23	فرنسا
-	-	60.699	56	32.601	27	10.265	15	5.136	7	المملكة المتحدة

المصدر: تقديرات حسابية لمؤسسة Proexport - خريطة التجارة. مايو/أيار 2011



وفي سنة 2010 صدّرت بيرو ثمرة زهرة الآلام الذهبية إلى كندا (بلغت قيمة الشحنات 34 ألف دولار أمريكي، كانت تمثل نسبة قدرها 32,38 في المائة من مجموع الصادرات من تلك الثمرة في تلك السنة)، وكانت قيمة صادراتها إلى هولندا مماثلة (32,39 في المائة). وخلال الفترة ذاتها صدّرت إلى إيطاليا ما قيمته 24 ألف دولار أمريكي، كانت تمثل نسبة قدرها 22,86 في المائة من مجموع صادرات ثمرة زهرة الآلام الذهبية.

الجدول 12 - صادرات كولومبيا من ثمرة زهرة الآلام الذهبية وغيرها من ثمار زهرة الآلام، حسب بلد المقصد (بالكيلوغرامات)					
المقصد	2003	2004	2005	2006	2007
ألمانيا	106.458	178.455	687.949	444.014	328.773
هولندا	98.714	194.360	349.560	366.603	231.618
كندا	47.630	51.453	59.525	76.073	264.502
فرنسا	65.394	97.634	218.920	196.741	149.561
المملكة المتحدة	55.367	123.348	230.617	186.473	82.641
إسبانيا	67.222	61.497	105.194	98.179	84.368
فنزويلا	60.827	161.322	165.450	193.969	87.271
سويسرا	16.157	46.805	54.138	70.695	46.156
كوستاريكا	41.958	81.851	58.010	94.103	61.731
السويد	7.257	28.308	37.513	55.730	45.038
إيطاليا	19.993	38.460	34.027	39.275	26.254
البرتغال	6.941	58.812	13.477	12.825	19.391
بلجيكا	3.130	3.887	75.937	39.651	10.473
بنما	21.213	13.404	23.172	22.320	15.067
غواتيمالا	-	-	-	2.368	17.199
الإمارات العربية المتحدة	-	2.465	5.740	6.420	5.288
الدانمرك	186	41	-	-	1.812
جزر الهند الغربية	2.985	3.485	3.221	5.714	4.039
الولايات المتحدة الأمريكية	-	12.527	6.301	11.724	2.895
فنلندا	-	-	-	-	2.570
أروبا	3.120	-	557	2.773	2.318
البرازيل	6.404	4.550	8.224	6.396	1.209
روسيا	-	-	281	-	18
المكسيك	-	-	2.427	-	2
هونغ كونغ	-	25	-	-	-
سوازيلند	-	2.436	7.805	548	-

الجدول 12 - صادرات كولومبيا من ثمرة زهرة الآلام الذهبية وغيرها من ثمار زهرة الآلام، حسب بلد المقصد (بالكيلوغرامات)					
2007	2006	2005	2004	2003	المقصد
-	-	-	407	-	إندونيسيا
-	-	100	-	-	أرمينيا
-	-	-	44	-	بيرو
-	-	-	934	614	النرويج
-	-	24.210	305.894	174.691	إكوادور
-	-	-	-	133	نيوزيلندا
-	-	201	438	-	أيرلندا
-	-	-	56	-	الأرجنتين
-	-	-	-	34	ليتوانيا
-	-	4.641	2.821	-	النمسا
-	-	-	681	-	أفغانستان
-	-	-	8.250	-	جبل طارق
<b>1.490.196</b>	<b>1.932.592</b>	<b>2.177.198</b>	<b>1.484.649</b>	<b>806.428</b>	<b>المجموع</b>
المصدر: Proexport Colombia - مارس/آذار 2008. <sup>31</sup>					

وكما هو مبين في الجدول 12، شهد حجم الصادرات من ثمار زهرة الآلام، بما يشمل ثمرة زهرة الآلام الذهبية، تقلبات كبيرة، بحيث بلغ مجموع الصادرات 2 177 198 كيلوغراماً في سنة 2005. وكانت جهات المقصد الرئيسية لصادرات كولومبيا من ثمرة زهرة الآلام (بما يشمل ثمرة زهرة الآلام الذهبية) أثناء سنة 2007 هي: ألمانيا وهولندا وكندا وفرنسا والمملكة المتحدة.

ووفقاً لتقارير من المعهد الزراعي الكولومبي (واسمه المختصر هو ICA في اللغة الإسبانية) بلغ في سنة 2007 مجموع حجم ثمرة زهرة الآلام الذهبية التي غادرت كولومبيا من خلال مطار إدورادو (بوغوتا، كولومبيا) ومعايير الحدود المختلفة 808 700 كيلوغرام.<sup>32</sup>

الجدول 13- صادرات كولومبيا من الثمرة الأخرى أو الثمرة الطازجة: الأخرى: ثمرة زهرة الآلام الذهبية ( <i>Passiflora ligularis</i> ) (P.A.0810.90.10.10)_حسب البلد المستورد المصدر:										
Propexport 2011										
بلد المقصد	2007		2008		2009		يناير/كانون الثاني - نوفمبر/تشرين الثاني 2009		يناير/كانون الثاني - نوفمبر/تشرين الثاني 2010	
	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية
إكوادور	438.400	95.760	1.876.468	967.806	445.526	1.244.974	381.586	1.077.960	261.054	677.453
هولندا	35.230	116.903	182.046	601.205	168.055	553.464	143.959	472.022	126.868	454.124
كندا	10.081	44.733	33.590	163.032	52.101	223.079	51.686	220.875	60.010	211.990
كوستاريكا	14.563	39.956	76.944	213.415	75.257	218.396	69.986	200.070	102.519	209.034
فرنسا	11.168	42.350	86.468	346.503	67.907	191.253	64.403	180.348	70.741	206.167
ألمانيا	24.937	65.437	116.326	354.673	99.398	311.654	88.959	278.629	53.417	184.249
إسبانيا	12.454	28.253	56.425	181.345	39.587	98.057	37.873	93.131	32.022	93.562
البرتغال	2.816	5.555	17.598	37.602	15.336	40.942	11.464	29.934	31.100	89.042
إيطاليا	4.065	13.521	32.298	100.870	37.331	109.405	27.084	81.305	24.319	69.425
البرازيل	3.111	8.387	12.586	35.765	11.390	35.903	9.984	31.020	17.306	57.899
الإمارات العربية المتحدة	3.055	5.644	17.286	34.521	17.672	42.180	13.948	33.776	18.121	57.179
المملكة المتحدة	8.778	25.752	46.703	130.021	26.017	83.948	21.919	72.681	17.407	48.491
بلجيكا	309	1.291	3.757	18.934	11.535	54.516	9.487	47.815	7.981	43.165
الدانمرك	1.269	6.040	3.960	20.344	6.759	20.502	4.568	14.537	15.844	35.015
السويد	5.356	12.988	17.718	40.352	11.522	26.116	9.464	20.141	7.969	33.437
بنما	3.275	8.010	18.019	43.748	423	1.152	423	1.152	11.200	23.291

الجدول 13- صادرات كولومبيا من الثمرة الأخرى أو الثمرة الطازجة: الأخرى: ثمرة زهرة الآلام الذهبية ( <i>Passiflora ligularis</i> ) (P.A.0810.90.10.10) حسب البلد المستورد المصدر:										
Propexport 2011										
بلد المقصد	2007		2008		2009		يناير/كانون الثاني - نوفمبر/تشرين الثاني 2009	يناير/كانون الثاني - نوفمبر/تشرين الثاني 2010		
	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية	بالكيلوغرامات	بالدولارات الأمريكية
غواتيمالا	-	-	6.169	2.823	11.837	6.578	6.458	3.934	17.214	7.656
سويسرا	1.257	571	30.200	10.946	31.131	13.488	30.051	13.072	16.739	6.051
جزر الهند الغربية	2.583	1.424	8.939	4.217	10.570	6.062	8.738	4.519	7.476	3.174
أروبا	1.570	793	5.471	2.373	5.412	2.247	4.687	1.911	6.211	2.967
الجمهورية التشيكية	-	-	-	-	-	-	-	-	5.911	935
النرويج	-	-	-	-	101	59	72	38	2.072	655
ماليزيا	-	-	-	-	-	-	-	-	44	16
هونغ كونغ	-	-	-	-	448	176	448	176	36	11
المملكة العربية السعودية	-	-	195	74	-	-	-	-	31	8
أخرى	179.714	62.445	263.11	80.710	11.863	4.086	11.863	4086	20	8
<b>المجموع</b>	<b>705.701</b>	<b>644.099</b>	<b>3.604.227</b>	<b>2.699.335</b>	<b>3.326.901</b>	<b>1.118.512</b>	<b>2.917.712</b>	<b>974.528</b>	<b>2.549.275</b>	<b>879.358</b>

ومن الناحية الأخرى شهد حجم صادرات ثمرة فاكهة الآلام (الجدول 13) تقلبات كبيرة، بحيث بلغ مجموع الصادرات منها 879,358 كيلوغراماً في سنة 2010. وكانت الجهة الرئيسية التي قصدها الصادرات منها أثناء سنة 2010 هي: إكوادور وهولندا وكندا وكوستاريكا وفرنسا وألمانيا وإسبانيا والبرتغال وإيطاليا.

وفي سنة 2010 جرى تصدير 261 054 كيلوغراماً من ثمرة زهرة الآلام الذهبية إلى إكوادور، كانت تمثل نسبة قدرها 29,7 في المائة من مجموع حجم الصادرات من هذا المنتج في تلك السنة. وهذا يبين أنه على الرغم من أن إكوادور تمثل حالياً جهة هامة لصادرات إنتاج ثمرة زهرة الآلام الذهبية فإنها سوق توطد كشريك هام على الحدود منذ سنة 2000.

وبالنسبة لأرقام الصادرات في سنة 2010 فإن الأسواق الأوروبية هي تلك التي تسجل فيها أعلى قيمة، فمثلاً تبلغ حصة هولندا 17,8 في المائة، وتبلغ حصة فرنسا 8.1 في المائة، وتبلغ حصة ألمانيا 7,2 في المائة وتبلغ حصة إسبانيا 3,7 في المائة، مع وجود قدر كبير من ديناميات النمو خلال الفترة 2007-2010.

الجدول 14- صادرات كولومبيا من المواد التي يشملها العنوان P.A. 0810,90,10 حسب المنتج										
القيمة (بالدولارات الأمريكية) - بالكيلوغرامات، 2010-2008										
الوصف	بالدولارات الأمريكية في سنة 2008	بالكيلوغرامات في سنة 2008	بالدولارات الأمريكية في سنة 2009	بالكيلوغرامات في سنة 2009	بالدولارات الأمريكية في يناير/كانون الثاني - نوفمبر/تشرين الثاني 2010	بالكيلوغرامات في يناير/كانون الثاني - نوفمبر/تشرين الثاني 2010	بالدولارات الأمريكية في يناير/كانون الثاني - نوفمبر/تشرين الثاني 2011	بالكيلوغرامات في يناير/كانون الثاني - نوفمبر/تشرين الثاني 2011	الوصف	الوضع
Gulupa (purple passion fruit) (Passiflora Edulis Varo (Edulis), طازجة	5.416.432	1.701.498	6.511.598	2.076.474	5.623.293	1.796.009	8.340.804	2.506.479	08109010 30	
Golden passion fruit (Passiflora Ligularis), طازجة	3.604.227	2.699.335	3.326.901	1.118.512	2.917.712	974.528	2.549.275	879.358	08109010 10	
Maracuya (Parchita) (Passiflora Edulis Varo Flavicarpa), طازجة	564.417	280.964	376.806	132.582	352.291	123.867	329.690	112.502	08109010 20	
Curuba (banana passion fruit) (Tumbo) (Passiflora Mollisima), طازجة	33.168	14.886	38.635	12.132	31.160	10.012	30.815	10.379	08109010 40	
Other passifloreae fruit (Passiflora Spp. ), طازجة	12.900	3.678	53.340	22.719	50.281	21.902	6.478	3.918	08109010 90	
المجموع العام	9.631.144	4.700.360	10.307.280	3.362.418	8.974.737	2.926.319	11.257.064	3.512.636		

المصدر: DANE، تقدير حسابي - يناير/كانون الثاني 2011، مؤسسة Proexport.

كما هو مبين في الجدول 14 شهدت الصادرات من ثمرة زهرة الآلام الذهبية، وثمرة زهرة الآلام الأرجوانية، وثمرة زهرة الآلام، وثمرة زهرة الآلام الموزية، وغيرها من ثمار زهرة الآلام (الآلاميات)، تقلبات كبيرة، بحيث بلغ مجموع الصادرات منها 3 512 636 كيلوغراما في سنة 2010.

ويعكس تحليل معلومات التجارة العالمية في الفاكهة الطازجة ضرورة أن يضع المجتمع الدولي مواصفة في الدستور الغذائي لثمرة زهرة الآلام الذهبية بالنظر إلى أن هذا المنتج له، إلى جانب أهميته التجارية على مستوى العالم، مساهمة اجتماعية بالغة في البلد نتيجة لكمية اليد العاملة التي تُستخدم في زراعتها.

وكما هو الحال فيما يتعلق بالبيتاهايا وكشمش الكاب، اللتين توجد لهما بالفعل مواصفتان في الدستور الغذائي – مقترحتان أيضا من كولومبيا – تُزرع ثمرة زهرة الآلام الذهبية على نطاق واسع في البلد وتشكل حاليا جزءاً من مجموعة فاكهة "Apuesta Exportadora Agropecuaria de Colombia".

#### (ب) تنوع التشريعات القطرية والعوائق الظاهرة الناجمة عنها أو المحتملة أمام التجارة الدولية

من الضروري وضع مواصفة لثمرة زهرة الآلام الذهبية بهدف إزالة أي عقبات أمام التجارة الدولية وكوسيلة لحماية المستهلكين من ممارسات الغش.

وقد وضعت البلدان تشريعات خاصة بها تتعلق بالفاكهة الطازجة ترمي إلى حماية حقوقها المشروعة المعترف بها من خلال منظمة التجارة العالمية، التي تشمل الحماية من مخاطر الصحة النباتية الناجمة عن دخول آفات أو أمراض خارجية إلى أراضيها، وأيضاً للوقاية من الآفات وغيرها من الملوثات التي يمكن أن تؤثر على صحة المستهلكين.

ومن هذه الزاوية سيؤدي وجود مواصفة دولية لثمرة زهرة الآلام الذهبية إلى تنسيق التشريعات مع مراعاة أنها تغطي اعتبارات تتعلق بوجود الملوثات وتطبيق ممارسات النظافة لكفالة سلامة الأغذية.

وتعد كولومبيا حالياً مشروع لائحة تقنية بشأن الفاكهة والخضر الطازجة وسيساعدتها كثيرا وجود مرجع دولي بشأن هذا المنتج.

وتكتملة لما سبق ذكره، ثمة اعتبارات يمكن أن تؤثر على التجارة الدولية في ثمرة زهرة الآلام الذهبية، وهي تتعلق بتحديد ما يرتبط بجودة الثمرة من شروط ومستويات سماح. وبالنظر إلى عدم وجود مواصفة دولية فإن البلدان المشترية لها حرية أن تحدد معايير الجودة ومستويات السماح الخاصة بها، مما يمكن أن يؤدي إلى تطبيق ممارسات تجارية جائرة.

وبتحديد الشروط، وفئات الجودة، ومعايير الثمرة، ومستويات السماح الخاصة بمحتويات العبوة ستحدد المواصفة الدولية بارامترات لتجنب تكاثر اللوائح وستشكل معايير مرجعية أساسية لجعل الاتفاقات التجارية في صالح تبادل ملائم فيما بين البلدان.

### (ج) إمكانيات السوق الدولية أو الإقليمية

بالنسبة لتجارة ثمرة زهرة الآلام الذهبية حصلت إكوادور وهولندا وكندا وفرنسا وكوستاريكا وألمانيا والبرتغال وإسبانيا وإيطاليا على 85 في المائة من صادرات كولومبيا منها في سنة 2010، وهذا هو ما يجعلها تمثل أسواقا هامة آخذة في التوسع بالنسبة للتجارة في هذه الثمرة.

ومن هذا المنطلق فإن أهم خصائص ثمرة زهرة الآلام الذهبية في السوق العالمية هي، حسب ترتيب الأهمية: المذاق والمظهر، وسهولة المنال، والتوافر، والطابع المتميز.<sup>33</sup> ومع ذلك، مع وجود الاتجاهات الجديدة في الاستهلاك العالمي، حيث يتجه التفضيل إلى تناول أغذية طازجة وصحية ومأمونة وذات محتوى عالٍ من الفيتامينات والبروتينات والألياف، من المتوقع أن يكون هناك طلب واسع النطاق على تلك الثمرة يستدعي التوسع في إنتاجها.

وثمرة زهرة الآلام الذهبية هي منتج واعد إلى حد كبير لم يستغل استغلالا كاملا حتى الآن، وذلك بفضل خصائصها الحسية، وإمكاناتها من حيث الإنتاج والمنافسة، وتوليد فرص العمالة، وإدراج نقد أجنبي، والمكانة النسبية في السوق الدولية. وبعض مكامن قوة ثمرة زهرة الآلام الذهبية التي يمكن استغلالها هي: سرعة حصادها (في غضون سنة واحدة)؛ وقدرة تخزينها الكبيرة (فهي ذات قشرة صلبة) مما يتيح نقلها بحرا، ومما يجعل تكاليفها أقل؛ وإمكانات تصنيعها، والإمكانات التجارية التي تنطوي عليها أوراقها وقشورها وفروعها (جامعة الأنديز، 1994).<sup>34</sup>

يمكن أن تؤكل ثمرة زهرة الآلام الذهبية بأشكال مختلفة بفضل خواصها من حيث المذاق والرائحة: فهي يمكن أن تؤكل بالأشكال التالية: كفاكهة طازجة، أو كسلطة، أو كعصير، أو ككوكتيل، أو كبوظة (آيس كريم)، أو كلبن زيادي أو كمرابي أو كهلام. وفيما يتعلق تحديدا بمقصد المنتج، فإن إمكانيات الأسواق الداخلية والخارجية تتمثل في استهلاك الثمرة وهي طازجة أو في استخدامها في عمليات تصنيع أخرى هي: صناعة العصائر، وصناعة الآيس كريم (البوظة)، وتحضير السوائل الكحولية المقطرة، وصناعة اللبن الزبادي، وصناعة المربي، وصناعة الهلام.<sup>35</sup>

ومع أنه يُعترف بوجود فرصة كبيرة لتنمية الصادرات من الفاكهة المتميزة لأن تجارة العالم من الفاكهة والخضر الطازجة تنمو عادةً مع تزايد الدخل وتزايد التحضر، فإن أعضاء هيئة الدستور الغذائي لا يمكن أن يكونوا غير مباليين بالأوضاع

Ministry of Agriculture and Rural Development - Observatory Agro-chains Colombia – “The Chain of Export Fruit in Colombia”, Bogotá D.C., 2005 33

Rivera, Bernardo; Miranda, Diego; Avila, Luis Alfredo; Nieto, Ana Milena. “Integral management of golden passion fruit (*Passiflora ligularis* Juss) cultivation”. Editorial Litoas, Manizales. Colombia. 2002 34  
University of the Pacific “Golden passion fruit – Extract and fresh”. Lima, Perú 2001 35

الدولية الجديدة التي يوجد فيها اتجاه أكبر إلى حماية صحة المستهلكين وكفالة الممارسات العادلة لتيسير تجارة الأغذية.<sup>36</sup>

وبالنسبة لتجارة ثمرة زهرة الآلام الذهبية على مستوى العالم انطوى ذلك على تطور كبير ومشاركة بارزة من قِبَل الولايات المتحدة الأمريكية وكندا فيما يتعلق بالواردات، بيد أن السوق الأوروبية أصبحت أهم جهة تقصدها صادرات البلدان المنتجة، وكذلك السوق الآسيوية وبخاصة بعض البلدان فيها من قبيل الصين وهونغ كونغ وماليزيا، بين بلدان أخرى.

وتبين الجداول 1 إلى 14 جانبا من الإحصاءات المتعلقة بالتجارة الدولية في ثمرة زهرة الآلام الذهبية؛ وتدلل المعلومات المبينة فيها على أن حجم التجارة مع بعض البلدان زاد في السنوات الأخيرة، وأن التجارة بدأت حتى مع بلدان لم تكن توجد تجارة معها من قبل. ومن الناحية الأخرى، ثمة بلدان كانت التجارة فيها متقطعة عبر السنين. ويمكن تعزيز تلك التجارة في المستقبل باعتماد مواصفة دولية يمكن أن تيسر التجارة في هذه الثمرة.

وفيما يتعلق بموسمية المنتج، فإن ثمرة زهرة الآلام الذهبية يجري تسويقها تجارياً في السوق الدولية على مدار السنة.<sup>37</sup> ومن بين البلدان المنتجة الرئيسية لثمرة زهرة الآلام الذهبية الصين والهند وشيلي والولايات المتحدة الأمريكية وكولومبيا والمكسيك وكوستاريكا وإكوادور وبيرو وغواتيمالا، بين بلدان أخرى، كما ذكر من قبل.

ووفقا للسوق المحتملة يتمثل الاتجاه المتصور في حدود زيادة في مجموع حجم الصادرات، ولكن من المهم التشديد على أن من الجوهري للحفاظ على هذا الاتجاه وزيادته وجود أدوات من قبيل المواصفة الدولية لثمرة زهرة الآلام الذهبية تعكس جدية والتزام البلدان المنتجة فيما يتعلق بمعايير السلامة والجودة المعترف بها على المستوى الدولي.

#### (د) إمكانية إخضاع السلعة للتوحيد القياسي

إن وضع المواصفة يتطلب أساساً تعريف الثمرة، وهو ما يعني تبيان تصنيفها النباتي وذكُر الحد الأدنى من شروط سلامة الثمرة التي يجب استيفاؤها، بصرف النظر عن فئات الجودة التي تغطيها المواصفة.

وستشمل المواصفة الوثائق العامة ذات الصلة التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي، أو تلك التي تكون قد صدرت قبل الموافقة على الوثيقة، وتشير إليها مع مراعاة شواغل كل بلد فيما يتعلق بوضع تدابير لتجنب دخول الآفات والأمراض، وكذلك الملوثات، إلى أراضيها.

Ministry of Agriculture and Rural development - Observatory Agro-chains Colombia – “The Chain of Export Fruit in Colombia”, Bogotá D.C., 2005 36  
MAG agreement – IICA Sub-program of Technical Cooperation. Identification of Market and Technology for Agriculture Products for Exportation. Ecuador, May 2001 37



ومن زاوية المستهلكين، من المهم أن توفر المواصفة المعلومات التي يحتاجون إليها ويجب أن تكون تلك المعلومات موجودة في توسيم العبوات. وهذا سيتيح أيضاً إمكانية تتبع الثمرة المغلفة.

وإضافة إلى الجوانب التي سبق ذكرها تتطلب المواصفة تصنيفاً حسب فئات الجودة، مما يتيح توحيد المعايير التي تأخذها البلدان في الاعتبار حالياً لتسويق ثمرة زهرة الآلام الذهبية تجارياً. وستحدد المواصفة أيضاً نطاق المعايير التمثيلية التي يمكن تصنيف الثمرة فيها، وهذا سييسر تجارتها وسيشكل بارامترات مرجعية بالنسبة للمنتجين وللمشترين على حد سواء.

كذلك، يجب أن تتضمن المواصفة مستويات السماح في كل فئة محددة من فئات الجودة وفي كل المعايير المحددة، بحيث تكون لدى البلدان التي تستخدم المواصفة وثيقة مرجعية واحدة فقط مما ييسر التجارة في هذه الثمرة.

(هـ) تغطية القضايا الرئيسية المتعلقة بحماية المستهلك والتجارة من خلال المواصفات العامة الحالية أو المقترحة

إذا نظرنا إلى المنتجات المحددة في المواصفات التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي والمواصفات التي هي قيد الإعداد سنجد أن أياً منها لا يغطي ثمرة زهرة الآلام الذهبية. وإلى جانب ذلك، فإن الفاكهة التي تغطيها تلك المواصفات تنطبق على فصائل نباتية ذات خصائص وشروط معينة لا تتيح أن تشمل تلك المواصفات ثمرة زهرة الآلام الذهبية.

وما سبق ذكره يبرر وضع مواصفة لثمرة زهرة الآلام الذهبية لكي توفر وثيقة جديدة للتجارة الدولية تتضمن معلومات محددة بشأن هذه الثمرة.

(و) عدد السلع التي تحتاج إلى مواصفات منفصلة مع بيان ما إذا كانت هذه السلع خام أو شبه مصنعة أو مصنعة

بالنظر إلى أن هذه الثمرة هي منتج يزود المستهلك به وهو طازج، فإن المواصفة ستغطي المنتج الخام وكذلك المناولة بعد الحصاد من أجل تكييف المنتج وتعبئته لاحقاً.

ومراعاة لوجود أصناف من ثمرة زهرة الآلام الذهبية، فإن المواصفة المقترحة وضعها ستغطي الأصناف التي يجري تسويقها دولياً. ولهذا السبب لا يلزم وجود مواصفات منفصلة لكل نوع موجود في السوق.

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

إن بعض البلدان التي تنتج ثمرة زهرة الآلام الذهبية اضطلعت على المستوى القطري بوضع بطاقات وأدلة لتحديد التقني لتلك الثمرة، ستؤخذ أيضاً في الاعتبار لبلورة اقتراح مواصفة بهذا الشأن في الدستور الغذائي.

ونتيجة لهذه الظروف سنتيح مواصفة الدستور الغذائي توحيد الشروط المتعلقة بالسلامة والجودة في وثيقة واحدة فقط، مما يقلل بهذه الطريقة من الاختلافات فيما بين البلدان بشأن تعاريف المعايير التي تعتبر أساسية للتجارة في هذه الثمرة.

#### 5- صلة المواصفة بأهداف الدستور الغذائي الاستراتيجية

يمثل وضع مواصفة لثمرة زهرة الآلام الذهبية استجابة للهدف الاستراتيجي للدستور الغذائي الذي يرمي إلى تشجيع أقصى حد من تطبيق القواعد بهدف تحقيق الالتزام باللوائح الداخلية للبلدان وتيسير التجارة الدولية. ويمكن أيضاً أن يؤدي اعتماد مواصفات من هذا القبيل إلى الحد من المخاطر التي تنجم عن انتقال عوامل ذات تأثير سلبي على صحة المستهلك.

وثمة بلدان كثيرة، مصدرة ومستوردة على حد سواء، تشكل جزءاً من التجارة العالمية في هذا المنتج، ولذا يلزم على وجه الاستعجال وجود مواصفة ملائمة توحيد المعايير المتعلقة بثمرة زهرة الآلام الذهبية وتستوفي أهداف حماية صحة المستهلكين، فضلاً عن تيسيرها الممارسات العادلة في تجارة الأغذية.

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

يشكل اقتراح وضع مواصفة لثمرة زهرة الآلام الذهبية جزءاً من عمل اللجنة المعنية بالفاكهة والخضر الطازجة.

#### 7- تحديد أي احتياجات لمشورة الخبراء العلمية ومدى توافرها

لقد استُخدمت كمرجع لوضع مسودة مواصفة الدستور الغذائي المعلومات المنبثقة من مجموعة البحوث على المستوى القطري التي تعمل في توصيف الفاكهة الاستوائية (وزارة الزراعة والتنمية الريفية وإدارة معلومات السوق للصناعة الزراعية التابعة لمؤسسة PROEXPORT). ولذا في حالة الحاجة إلى معلومات إضافية غير تلك المعروضة في هذا المشروع يمكن الاتصال بمجموعة الخبراء هذه.

#### 8- تحديد الحاجة لمدخلات تقنية في المواصفة من هيئات خارجية ليتسنى التخطيط لها

لا شيء

## -9 الجدول الزمني المقترح

التاريخ	الخطوة
بعد اعتماد العمل الجديد من قِبَل هيئة الدستور الغذائي في سنة 2011	توزيع اقتراح أعدته جماعة عمل عند الخطوة 3
هيئة الدستور الغذائي في سنة 2012	التاريخ المقترح للاعتماد عند الخطوة 5
هيئة الدستور الغذائي في سنة 2014	الموافقة من قِبَل الهيئة

الملحق 6**مناقشة لجان التنسيق المعنية بالجبن المصنّع**

اتفقت الدورة الثالثة والثلاثون للهيئة على إرجاء اتخاذ قرار بشأن وقف العمل المتعلق بوضع مواصفة للجبن المصنّع وعلى أن تطلب من لجان التنسيق المعنية مناقشة ضرورة ونطاق وجود مواصفات إقليمية للجبن المصنّع ورفع تقارير عن النتائج التي تتوصل إليها إلى الدورة الرابعة والثلاثين للهيئة.

ويرجى من الهيئة أن تنظر في هذه المسألة على ضوء آراء لجان التنسيق، كما يرد تلخيصها أدناه.

لجنة التنسيق لأفريقيا

أوضحت بعض الوفود أنها تؤيد وجود مواصفة على نطاق العالم ولكن في حالة تعذر ذلك ينبغي وضع مواصفة إقليمية لأفريقيا كأساس للمواصفات القطرية مما من شأنه أن يبسر إنتاج الجبن المصنّع وتجارته (الفقرتان 22 و 23 من الوثيقة REP 11/AFRICA).

لجنة التنسيق لآسيا

اتفقت اللجنة على وجوب وقف العمل المتعلق بالجبن المصنّع، مع أخذها علماً بالرأي الذي أعرب عنه وفد الهند بشأن هذه المسألة، وهو الحاجة إلى مواصفة للجبن المصنّع لتنظيم عدد من منتجات الجبن المصنّع الجديدة التي تدخل السوق وللاستجابة لشواغل المستهلكين الذين يرغبون في أن يحاطوا علماً بطبيعة هذه المنتجات (الفقرة 19 من الوثيقة REP 11/ASIA).

لجنة التنسيق لأوروبا

اتفقت اللجنة على عدم وجود حاجة إلى مواصفة إقليمية، وأيدت وقف العمل المتعلق بالجبن المصنّع، (الفقرة 25 من الوثيقة REP 11/EURO).

لجنة التنسيق لأمريكا اللاتينية والبحر الكاريبي

اتفقت اللجنة على أن تحيل إلى الهيئة رأيها وهو ضرورة وجود مواصفة في الدستور الغذائي للجبن المصنّع لأن إلغاء المواصفات الموجودة حالياً يعني أنه لم تعد هناك أي توجيهات دولية منسقة. أما فيما يتعلق بنطاق مواصفة للجبن المصنّع فقد اتفقت اللجنة على أن هذه المواصفة ينبغي أن تتناول التكوين والعناصر الاختيارية وأن تشير إلى المواصفات العامة في جوانب أخرى (فعلى سبيل المثال ينبغي تناول المواد المضافة إلى الأغذية في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى

الأغذية). وُذكر أن من الممكن وجود مواصفتين، إحداهما للجبن المصنع بوجه عام، والأخرى لطرق تحضير الجبن المصنع (الفقرتان 20 و 21 من الوثيقة REP11/LAC).

لجنة التنسيق للشرق الأدنى

أعربت الوفود التي حضرت الدورة عن آراء مختلفة ولم تتوصل اللجنة إلى استنتاج بشأن الحاجة إلى مواصلة العمل في وضع مواصفة للجبن المصنع (الفقرات 30 إلى 34 من الوثيقة REP 11/NEA).

لجنة التنسيق لأمريكا الشمالية و جنوب غرب المحيط الهادئ

أيدت اللجنة توصية الدورة الحادية عشرة للجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان بوقف هذا العمل واتفقت على إحالته إلى الدورة الرابعة والثلاثين للهيئة، وعلى عدم وجود حاجة لمواصلة العمل بشأن وضع مواصفة للجبن المصنع (الفقرة 24 من الوثيقة REP11/NASWP).