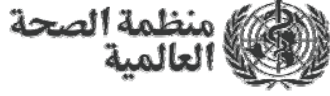


هيئة الدستور الغذائي



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.org

CX/CAC 13/36/10-Add.4

البند 10 من جدول الأعمال

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين
منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

هيئة الدستور الغذائي

الدورة السادسة والثلاثون

المقر الرئيسي لمنظمة الأغذية والزراعة،

روما، إيطاليا، 1-5 يوليو/تموز 2013

المسائل المحالة إلى الهيئة من الدستور الغذائي وفرق المهام

المسائل المحالة من الدورة الخامسة والثلاثين للهيئة

ورقة مناقشة متعلقة بإنشاء لجنة الدستور الغذائي

المعنية بالتوابل والأعشاب العطرية وتركيباتها

(من إعداد الهند)

وثائق المشروع الإضافية

ينبغي قراءة هذه الوثيقة بموازاة الوثيقة CX/CAC 13/36/10-Add.2

مقترح لعمل جديد حول مواصفة الدستور الغذائي المعنية بالزعتر المجفف

مقدمة

يأتي اسم الزعتر، المعروف في علم النبات باسم تيموس فولغاريس *Thymus vulgaris*، من الكلمة اليونانية "thymon"، وهي عشبة تستخدم كبخور أو مدخان في الأضحية. والزعتر هو اسم عام للأصناف من نوع تيموس *Thymus* وأصله من أوروبا وآسيا. وثمة أكثر من 100 نوع من الزعتر، وهو ينبت في منطقة البحر الأبيض المتوسط الغربية ويمتد إلى جنوب شرق إيطاليا. وهو من عائلة النعناع، عبارة عن شجيرة دائمة الخضرة، تغطي أحياناً عنقها الخشبي أوراق صغيرة لونها أخضر رمادي أو أخضر. والزعتر شجيرة متغيرة بزهور من شقين تتراوح ألوانها من الوردى الشاحب إلى الأرجواني وهي تحمل فواكه مثل البندق الصغير من أربعة أجزاء. والنبته بأكملها عطرية. ولبعض النبات أوراق بعدة ألوان وهي تنمو إلى نحو 25 سم في الطول. وتستخدم منها الأوراق والقمم المزهرة والزيت الأساسي.

وتحتوي قمم الزعتر المزهرة على زيت أساسي يتكوّن أساساً من الثيمول *Thymol* والكارفاكول *Carvacol*، إلى جانب العفص، والمركبات المرة، والصابونين، والأحماض العضوية. وثمة معيار دولي لمتطلبات الجودة للزعتر المجفف. وينبغي أن تكون نسبة الزيت الأساسي في الأوراق المجففة الكاملة 0.5 في المائة كحد أدنى، وفي الزعتر المسحوق المجفف 0.2 في المائة.

1- الغرض من المواصفة ومجالها

نطاق العمل هو وضع مواصفة عالمية للزعتر - تيموس فولغارييس *Thymus vulgaris*، بهدف تزويد المستهلكين بالزعتر المجفف بعد الإعداد والتعليق بشكل مناسب. والزعتر هو الاسم العام للعديد من أصناف التيموس *Thymus*، وأصلها جميعها من أوروبا وآسيا.

والهدف هو وضع مواصفة على نطاق العالم بشأن مواصفات أساسية مثل الرطوبة، ومجموع نسبة الرماد، والرماد غير المذاب في الحمض، ومحتوى الزيت الطيار، والمواد الدخيلة، إلخ.

2- أهمية المواصفة وتوقيتها

تنبثق الحاجة إلى تحديد مواصفة دولية للزعتر من واقع أنّ هذا المحصول يزرع في مناطق مجزأة في البلدان النامية من قبل مزارعين هامشيين. ويزرع الزعتر في مناطق كثيرة في العالم، ويتاجر به في مختلف أنحاء العالم وهو ليس محصوراً بمنطقة معيَّنة. ولذلك، من الضروري وضع مواصفة بشأن خصائص جودة الزعتر مثل الرطوبة، ومجموع نسبة الرماد، والرماد غير المذاب في الحمض، ومحتوى الزيت الطيار، والمواد الدخيلة، إلخ.

3- أهم الجوانب التي ينبغي تغطيتها

تشمل المواصفة الجوانب المتعلقة بخصائص الزعتر في شكله المجفف والبارامترات الطبيعية ووجود مواد دخيلة والمحتوى الزيتي من أجل توفير خصائص كافية للمنتج. ولتوفير منتجات آمنة ذات جودة عالية، يتمثل الهدف من وضع المواصفة في ما يلي:

- وضع حد أدنى لمتطلبات الزعتر في شكله المجفف بما في ذلك المعايير النوعية مثل المظهر الخارجي، ودرجة تماثل المنتج، والمواد الدخيلة إلخ.
- تحديد فئات تصنيف الزعتر بحسب خواص العشبة؛ مثل العشبة المقطوعة والزيوت الأساسية، والزيوت الثابتة، والمستخلصات وغيرها.
- إدراج الأحكام التي تعتبر متصلة باتساق المنتجات المعبأة ونوع مواد التعبئة المستخدمة.
- إدراج أحكام متعلقة بالتوسيم ووضع العلامات على المنتجات وفقاً للمواصفات العامة لتوسيم الأغذية المعبأة.
- تحديد درجة التفاوت المسموح بها فيما يتعلق بالتنوع والحجم المسموح به بالنسبة للزعتر المعبأ.

- إدراج أحكام للنظافة الصحية مع الإشارة للمدونة الدولية لقواعد الممارسة الموصى بها فيما يتعلق بالنظافة الصحية والمبادئ العامة لنظافة الأغذية، والملوثات، وبقايا المبيدات، وطرق التحليل.

4- تقييم على أساس معايير تحديد أولويات العمل

1-4 المعيار العام

وضع مواصفة لأشكال الزعتر سيكون لصالح بلدان كثيرة بوجه عام، وبصفة خاصة في حالة البلدان النامية المصدر، حتى يكون بالإمكان تعزيز كفاءتها. فالتوصل إلى مستويات للتوحيد القياسي على أساس خصائص أصناف مختلفة يسهم في تلبية الاحتياجات الصناعية والاستهلاكية بدقة ومصداقية.

المعايير المطبقة على السلع الأساسية

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

يتم إنتاج الزعتر من النباتات المزروعة والبرية في معظم بلدان أوروبا، بما في ذلك فرنسا، وسويسرا، وإسبانيا، وإيطاليا، وبلغاريا، والبرتغال واليونان. وتنتج بعض البلدان الآسيوية الزعتر أيضاً ومنها الهند وتايلند وسنغافورة. وأستراليا هي أيضاً منتج رئيسي. ويختلف محصول الزيت الأساسي ونوعيته وفقاً لتركيبه النباتية الوراثية، ونضج المحصول، ووقت الحصاد، والبيئة، وممارسة التقطير. ويستفيد معظم المزارعين في جنوب أوروبا من مواسم الزرع الأطول بفضل مزايا المناخ. ولذلك، معظم الزعتر المنتج في أوروبا يأتي من فرنسا، وإسبانيا والبرتغال.

ويلاحظ من نشرة المكتب الإحصائي للجماعات الأوروبية (2009) أن إنتاج الأعشاب/النباتات العطرية ونباتات التوابل يتم في عدة بلدان أوروبية. وبلغ إنتاج عام 2008، 130 ألف طن تقريباً. وتشمل هذه النباتات الزعتر.

ومعظم الزعتر المنتج هو لسوق النباتات الطازجة والمجففة. ويمكن أن يبلغ محصول *T. Vulgaris* فولغاريس لإنتاج النباتات الطازجة خمسة أو ستة طن/هكتار وللعشاب المجففة 2 طن/هكتار. ومن خلال الري، يمكن أن تبلغ كمية الزعتر 15 طناً من المواد النباتية لكل هكتار سنوياً، بمعدل استخراج زيت يبلغ 0.5 إلى 1 في المائة أو 75 إلى 150 كلغم/هكتار سنوياً. وفي ظروف الأراضي الجافة، تختلف المحاصيل اختلافاً كبيراً. وعدد قليل من المنتجين في جنوب أفريقيا يقومون بتقطير الزعتر لإنتاج الزيت الأساسي.

وتتم زراعة الأعشاب المتاجر بها بشكل رئيسي في إسبانيا وفرنسا وإيطاليا وبلغاريا. ويتوقع استخراج 1.0 في المائة من الزيت (10 ملغم من الزيت لكل كلغم من الزعتر الطازج) من الزعتر البري في ظروف الصيف الحار. ويمكن أن تتراجع المحاصيل إلى 0.10 في المائة في الشتاء. وتتراوح المحاصيل من المواد المزروعة بين 0.05 و0.50 في المائة، وفقاً للسنف. غير أن محاصيل الأعشاب المزروعة تتخطى إلى حد كبير الإنتاج البري، وبذلك يمكن استخراج المزيد من

الزيت في كل هكتار من المحصول المزروع. وفي سويسرا، تنتج بعض الأصناف المختارة 3 في المائة من الزيت الأساسي من أكثر من 15 طناً/هكتار من النباتات الطازجة.

ولا تتوفر أرقام محددة عن إنتاج المحاصيل في إطار سيناريو الإنتاج غير المنظم. غير أن مركز التجارة الدولي في جنيف جمع أرقاماً لصادرات وواردات الزعتر على النحو المبين أدناه:

الواردات (الكمية بالطن المتري)	الصادرات (الكمية بالطن المتري)	السنة
9328.591	3717.708	2006
975.564	1713.462	2007
-	389.489	2008

المصدر: قاعدة بيانات إحصاءات تجارة السلع، شعبة الإحصاءات في الأمم المتحدة.

وتعود البيانات الواردة أعلاه إلى أذربيجان، والأرجنتين، وإسبانيا، وأستراليا، وألبانيا، وإيطاليا، والبرازيل، وبلغاريا، والبرتغال، وتايلند، وسنغافورة، وسويسرا، وفرنسا، والمكسيك، والمملكة المتحدة، والنمسا، والهند، والولايات المتحدة الأمريكية، واليونان إلخ.

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

استيراد الزعتر يجري من أجل العديد من الاستخدامات. ويتم تجفيفه وتقطيره في الدول المنتجة. ويتم تداوله استناداً إلى استخدامات واحتياجات المستهلكين. ومع ذلك سيكون من المفضل أن يجري الاتجار بالزعتر بموجب معايير دولية على أساس مواصفات الدستور الغذائي. ولذلك، فإن العمل الجديد سيوفر مواصفات محددة معترف بها دولياً من أجل تعزيز التجارة الدولية وتلبية متطلبات المستوردين.

وتبيّن التوقعات أن الاستهلاك الكلي للزعتر والاتجار به سيزداد مع تزايد الاستخدامات. ويمكن للسوق العالمية أن تستوعب تماماً أي إضافة أخرى في الإنتاج بسبب استمرار الطلب من قبل الصناعات التحويلية.

ويصف معيار المنظمة الدولية للتوحيد القياسي (ISO 6754:1996) المتطلبات النوعية المتعلقة بالزعتر المجفف. ولكن يلزم مواصفات دولية نظراً لأن الهيئات المشترية تفرض مواصفات متباينة عند الشراء مما يضر بمصلحة المزارعين الهامشيين والبلدان النامية. ويعتبر المحتوى الزيتي الأساسي للنبات المجفف عاملاً مهماً يسهم في تكثيف النكهة.

وبسبب عدم وجود مواصفات دولية للزعتر، تأثرت التجارة الدولية على نطاق واسع. ويفضل المستوردون الاستيراد على أساس المواصفات المقبولة دولياً. ولذلك، فإن العمل الجديد يوفر مواصفات محددة معترف بها دولياً لغرض تعزيز التجارة الدولية.

ونتيجة لذلك، من خلال إزالة مجموعات القواعد واللوائح (المتعارضة أحياناً)، يتم تخفيض الحواجز التجارية، ووضع إطار قانوني شامل للحد الأدنى من المواصفات المقبولة عالمياً للزعرتر.

(ج) إمكانيات السوق الدولية أو الإقليمية

الزعرتر هو من أهم أعشاب الطهي في أوروبا. ونظراً إلى أن أوراقه جلدية وتحتوي على القليل من الماء، فهي تجف من دون أن تفقد النكهة بشكل كبير وغالباً ما تستخدم العشبة مجففة.

ويبلغ متوسط صادرات الزعرتر في الفترة 2008-2012، 3000 طن متري في العالم وواردات الزعرتر 1600 طن متري تقريباً في الفترة 2009-2012.

(د) قابلية السلعة للتوحيد القياسي

تؤدي خصائص الزعرتر، منذ زراعته إلى الحصاد، وخصائص الثمرة، وأنواع الأصناف الزراعية، وتكوينها، والجودة والتعبئة والتغليف إلى وجود معايير تكفي للتوحيد القياسي للمنتج. وثمة مواصفات قائمة في بلدان مختلفة ومعايير المنظمة الدولية للتوحيد القياسي تحدد قابلية السلعة للتوحيد القياسي من خلال التنسيق.

(هـ) تغطية المواصفات العامة القائمة أو المقترحة للقضايا الرئيسية المتعلقة بحماية المستهلكين والتجارة

لا توجد مواصفة عامة للسلع تغطي الزعرتر. وسيسهّل العمل الجديد تيسير التجارة من خلال وضع مواصفات نوعية متفق عليها دولياً.

(و) عدد السلع التي يتعيّن وضع مواصفات منفصلة لها سواء كانت هذه السلع خام أو شبه مصنعة أو مصنعة

ستتناول المواصفة سلعة واحدة هي الزعرتر المجفف.

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

لم تعمل أي منظمة دولية أخرى على مواصفات دولية للزعرتر. وتناولت منظمات دولية، مثل الجمعية الأوروبية للتوابل، والجمعية الأمريكية للتجارة في التوابل، والمنظمة الدولية للتوحيد القياسي، مواصفات الزعرتر. وعالج العديد من الاتفاقيات منها المؤتمر العالمي للتوابل ومنظمة التوابل العالمية مسألة اتساق تصنيفات ومواصفات الأعشاب. والزعرتر عشبة تنتجها البلدان النامية والمتقدمة. كما أنّ مخاوف مهمة رفعت في اجتماعات المنظمة الدولية لجمعيات تجارة التوابل، والمؤتمر العالمي المعني بالتوابل، والمنظمة العالمية للتوابل لتوحيد معايير النوعية.

5- أهمية الأهداف الإستراتيجية للدستور الغذائي

يتفق الاقتراح مع بيان الرؤية الإستراتيجية للخطة الإستراتيجية للفترة 2008-2013، وعلى وجه الخصوص، الأنشطة 1-2، و4-1، و5-1 ويهدف إلى وضع اشتراطات نوعية دنيا مقبولة دولياً للزعرتر الصالح

للاستهلاك البشري. ويسهم أيضاً في ممارسات التجارة العادلة حيث سيكون بمقدور المزارعين تقييم منتجاتهم بالرجوع إلى المعايير النوعية وبالتالي تمكينهم من تحقيق قيم نقدية أعلى. وتبين الإشارة إلى مواصفات الدستور الغذائي بشأن سلامة الأغذية في اتفاق تدابير الصحة والصحة النباتية الخاص بمنظمة التجارة العالمية، إلى أن لهذا الدستور آثار بعيدة المدى في تسوية النزاعات التجارية.

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

يستهدف هذا الاقتراح وضع مواصفة عالمية جديدة ولا علاقة له بأي نص آخر من نصوص الدستور الغذائي المتوافرة بشأن هذا الصنف، سوى أن هذه المواصفة ستشير إلى المواصفات ذات الصلة والنصوص المتعلقة بها التي وضعتها لجان المواضيع العامة.

7- تحديد مدى الاحتياج إلى مشورة الخبراء العلمية ومدى توافرها

ليس من المتوقع وجود حاجة للحصول على مشورة الخبراء العلمية. وسيشار إلى وثائق البحوث المنشورة من قبل الهيئات الدولية أثناء عملية إعداد المواصفة، إذا اعتبر ذلك ضرورياً.

8- تحديد مدى الاحتياج إلى مدخلات تقنية في المواصفة من هيئات خارجية ليتسنى التخطيط لذلك

ستكون المدخلات التقنية من المنظمة الدولية للتوحيد القياسي، والاتحاد الأوروبي، والجمعية الأوروبية للتوابل، والمنظمة العالمية للتوابل موضع ترحيب نظراً لأنها قامت بأعمال ذات صلة بهذا الموضوع. ويمكن أيضاً استخدام مواصفات المنظمة الدولية للتوحيد القياسي في سياق عملية خطوات صياغة مواصفات الدستور الغذائي للزعتري.

9- الجدول الزمني المقترح

في حال موافقة الهيئة على إنشاء لجنة الدستور المقترحة المعنية بالتوابل والأعشاب العطرية والتركيبات الخاصة بها، تُقترح الخطوط الزمنية التالية:

التاريخ	التقدم والإجراءات
ما بين يوليو/ تموز 2013 ومارس/آذار 2014	إعداد مشروع القرار واقتراحات العمل الجديد. وسيتم إعداد هذه الاقتراحات من خلال مشاورات إلكترونية مع الأعضاء لبدء عمل اللجنة.
يونيو/ حزيران - يوليو/ تموز 2014	استعراض تقييمي للمقترحات الجديدة تجريبه اللجنة التنفيذية للدستور الغذائي؛ موافقة الهيئة على اقتراحات العمل الجديد.
النصف الأول من 2015	تعقد اللجنة دورتها الأولى وتنتظر في بنود العمل الجديد عند الخطوة 3؛ تنتظر اللجنة أيضاً في تحديد أولويات عملها.
النصف الثاني من 2016	النظر في مشروع المواصفة عند الخطوة 5 مع احتمال التوصية باعتمادها عند الخطوة 8.
هيئة الدستور الغذائي 2017	اعتماد المواصفة عند الخطوة 8.

مقترح لعمل جديد حول مواصفة الدستور الغذائي المعنية بالكمون البني/الأسود

(حبة كاملة ومطحون)

(من إعداد الهند)

مقدّمة

بذر الكمون من أكثر التوابل شعبية في آسيا وأمريكا الجنوبية وشمال أفريقيا. وهي نبتة أصلها من مصر والهند، غير أنها تزرع أيضاً في الصين ومصر وإيران ومنطقة البحر الأبيض المتوسط وسورية. ويصنّف بذر الكمون في نوعين: الكمون بلون يميل إلى البني (*Cuminum cyminum*) من صنف *Apiaceae* والكمون الأسود (*Nigella sativa*) من صنف *Ranunculaceae*.

ويتم إنتاج الكمون (البني) في المناطق المدارية ويقدر الإنتاج في العالم بزهاء 300 ألف طن. وهو من البذور الصغيرة المعروفة والمستخدم من قبل الإنسان منذ القدم، وتعود رائحته العطرة إلى محتواه من الزيت الطيار، والمكون الرئيسي فيه هو الكومينول *cuminol*. وينمو نبات الكمون إلى 30-50 سم (0.98 – 1.6 قدم) ويتم حصاده باليد. وهو نبات عشبي سنوي، يحذع رفيع متفرع يبلغ طوله بين 20 و30 سم. ويبلغ طول الأوراق بين 5 و10 سم، وهي بشكل ريشة أو ريشتين، بوريقات تشبه الخيط.

والكمون الأسود نبتة عشبية سنوية تنمو إلى نحو 40 سم (1.31 قدم) طويلة، ولها أوراق مخددة، ريشية وزهيرات باللون الأزرق الفاتح. والبذور المثلثة الأضلع صغيرة وسوداء مخملية. وأصل النبتة من جنوب أوروبا وغرب آسيا والهند وشمال أفريقيا. ومنشؤها الأصلي هو على الأرجح غرب آسيا. ويفترض أنّ الكمون الأسود يستخدم في الشرق منذ أكثر من 3 000 سنة. ويمكن تحديد بذرة الكمون الأسود الكاملة بلونها الداكن جداً وشكلها الهلالتي ورقتها، وطعمها ورائحتها اللاذعين المريرين.

وتأتي بذور الكمون من الثمار وهي مغزلية الشكل جانبياً أو بيضوية يبلغ طولها بين 4 و5 ملم، وتحتوي على بذرة واحدة مستطيلة الشكل، مخددة طولياً ولونها أصفر بني كباقي أصناف نوع *Umbelliferae*.

وتحتوي بذور الكمون على العديد من المواد الكيميائية النباتية المعروفة بأنها مضادة للأكسدة، ومزاياها المضادة للغازات. والبذور مصدر ممتاز للألياف الغذائية ولها مزايا مضادة للسرطان. ويمكن للمكونات الفعالة في الكمون أن تزيد من فعالية القناة الهضمية وتزيد قوة الهضم من خلال حفز إفرازات أنزيمات الهضم في المعدة والأمعاء. وهذا النوع من التوابل مصدر ممتاز للمعادن مثل الحديد والنحاس والكالسيوم والبوتاسيوم والمنغنيز والسيلينيوم والزنك والمغنيسيوم. وهو يحتوي على كميات كبيرة من الفيتامينات (B) المركب مثل الثيامين والبيريدوكسين، والنياسين، والريبوفلافين، وغيرها من الفيتامينات الحيوية المضادة للأكسدة مثل فيتامين (E) وفيتامين (A) وفيتامين (C). وتحتوي البذور على نسبة 6.2 في المائة من الرطوبة، و17.7 في المائة من البروتين، و23.8 في المائة من الدهون، و9.1 في المائة من

الألياف، و35.5 في المائة من الكربوهيدرات، و7.7 في المائة من المواد المعدنية لكل 100 غرام. والمكوّن الرئيسي للزيت الأساسي في الكمون هو 4-isopropylbenzaldehyde (أكثر من 30 في المائة)، مع كميات أقل من p-mentha-1، و3-ene-7-al angamma-terpinene، وكلها مركبات تحتوي على تركيبة الكربون نفسها.

1- الغرض من المواصفة ومجالها

مجال العمل هو تحديد مواصفة عالمية للكمون البني والأسود المستخرج من أصناف Cuminum cyminum من نوع Apiaceae وNigella sativa من نوع Ranunculaceae، بالترتيب، الذي ينبغي تزويد المستهلكين به بشكل حبوب كاملة أو مطحوناً بعد إعداده وتعبئته بشكل مناسب. ويتم الاتجار بالكمون في بلدان مختلفة دولياً وأهم المصادر هي مصر والهند وإيران والشرق الأوسط (الذي يغطي مناطق باكستان وسورية وتركيا).

والهدف من مواصفة عالمية هو معالجة خصائص النوعية مثل لون البذور وحجمها، ونقاؤها، والمكونات النشطة فيها مثل الكومينول وأي عوامل أخرى بالنسبة إلى استهلاك الحبوب كاملة أو الكمون المطحون أكان أسوداً أو بنياً من أجل وضع وثيقة دولية.

2- أهمية المواصفة وسلامة توقيتها

يتم إنتاج الكمون في بلدان مختلفة والاتجار به دولياً وأهم المصادر هي مصر والهند وإيران والشرق الأوسط (الذي يغطي مناطق باكستان وسورية وتركيا).

ويفترض أن التجارة الدولية بالكمون ترتفع بالتوازي مع الوعي المتزايد بفوائد استهلاك الكمون الأسود والبني بالنسبة إلى للصحة. ومن المتوقع أيضاً اتساع قاعدة الطلب مما يزيد من إمكانيات السوق.

وكل البلدان المنتجة للكمون تقريباً هي بلدان نامية ويشارك في زراعته مزارعون صغار وهامشيون، ولا يقتصر الإنتاج على أي منطقة محددة. ونظراً لأهمية الكمون فقد آن الأوان للتوصل إلى مواصفة على أساس خصائص النوعية، خاصة مكوناته النشطة وكثافته الظاهرية والحجم المادي في حالة الحبوب الكاملة من خلال التوافق بين البلدان المنتجة له والمتاجرة به. وهذا من شأنه أن يحول دون التضارب بين البلدان المنتجة وتلك المتاجرة.

3- الجوانب الرئيسية التي ينبغي تغطيتها

تشمل مواصفة الكمون الجوانب التالية:

- تحديد المتطلبات الدنيا المتعلقة بالكمون بالإضافة إلى معايير الجودة مثل نظافة الحبة والمواد الدخيلة وغيرها.
- تحديد فئات تصنيف الكمون بحسب خواص الحبوب؛ مع مراعاة شكله الكامل.

- إدراج الأحكام التي يتعين مراعاتها في ما يتصل بتجانس المنتجات المعبأة ونوع مواد التغليف المستخدمة.
- إدراج أحكام للتوسيم ووضع علامات على المنتجات وفقاً للمواصفات العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً.
- تحديد نسب التفاوت المسموح بها في الجودة والحجم في الكمون الأسود والبني المعبأ بشكله الكامل أو المطحون.
- إدراج أحكام للنظافة مع إشارة إلى المدونة الدولية لقواعد الممارسة فيما يتعلق بالنظافة الصحية والمبادئ العامة لنظافة الأغذية، والملوثات، وبقايا المبيدات، وطرق التحليل.

4- التقييم على أساس معايير تحديد أولويات العمل

المعيار العام

وضع مواصفة لأشكال الكمون المختلفة سيكون لصالح بلدان كثيرة بوجه عام، وبصفة خاصة في حالة البلدان النامية، نظراً إلى أنها المنتجة والمصدرة والمستهلكة الرئيسية للكمون.

المعايير المطبقة على السلع الأساسية

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

البلد	الإنتاج (بالطن)
أفغانستان	4000
إيران	7000
تركيا	8000
سورية	10000
الصين	5000
الهند	250000

المصدر: قاعدة بيانات إحصاءات تجارة السلع، شعبة الإحصاءات في الأمم المتحدة والمؤتمر العالمي للتوابل 2012

نمط التجارة الدولية

الكمية (بالطن المتري)

العالم	الصادرات
1,28,686	2009-2008
99,492	2010-2009
81,426	2011-2010
97,261	2012-2011

المصدر: مركز التجارة الدولي في جنيف

الكمية (بالطن المتري)

الواردات	العالم
2009-2008	1,17,925
2010-2009	1,03,186
2011-2010	1,08,074
2012-2011	1,01,087

المصدر: مركز التجارة الدولي في جنيف

تغطّي البيانات المذكورة إسبانيا، وإسرائيل، وأفغانستان، وباكستان، وتركيا، وسنغافورة، وسورية، والصين، ولبنان، ومصر، والمملكة العربية السعودية، والمملكة المتحدة، والهند الخ.

ويقدّر الاستهلاك العالمي للكمون بزهاء 187 000 طن والبلدان المستوردة الرئيسية هي الاتحاد الأوروبي، وإكوادور، والبرازيل، وجنوب أفريقيا، وكندا، وكولومبيا، وماليزيا، والمكسيك، والولايات المتحدة الأمريكية، واليابان.

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

نظراً إلى أنّ الكمون سلعة ترتبط بها تقاليد كثيرة في التجارة والتبادل والاستخدام، له أهميته في الحياة اليومية في جميع أنحاء العالم. وثمة الكثير من الاختلافات في التوصل إلى جودة المنتج من حيث مستويات الرطوبة، ومحتواه من الرماد، والزيت الطيار، والأجزاء المكسورة، والمواد الدخيلة، وغيرها. فكل بلد منتج للكمون له تصنيفاته ومواصفاته الخاصة المتبعة على مدى فترة من الزمن. وبالتالي تسود مواصفات لا صلة لها ببعضها بالنسبة على سبيل المثال للهند، والصين، ومصر، وسورية، وتركيا، وغيرها. وتتباين المستويات المنصوص عليها لمحتوى الرطوبة والمواد الدخيلة، والزيت الطيار وما إلى ذلك في المواصفات المختلفة ما يطرح مشكلة واضحة في التجارة.

ويجري استيراد الكمون من أجل العديد من الاستخدامات. فيستخدم مباشرة في الطهي بشكله الكامل، ويسحق للاستخلاص استناداً إلى أهداف محددة. ويتشكل الاتجار به بناء على استخدامات المستهلكين واحتياجاتهم. ومع ذلك فإن الاتجار بالكمون يستند إلى الشروط المتفق عليها بصورة متبادلة بين البلدان المنتجة والبلدان المستوردة من حيث التصنيف والمواصفات. ومع ذلك، فمن الأفضل أن يجري الاتجار بالكمون طبقاً لمعايير دولية تستند إلى مواصفات الدستور الغذائي. ولذلك، فإن العمل الجديد سيوفر مواصفات محددة معترف بها دولياً من أجل تعزيز التجارة الدولية.

وتناولت منظمات دولية مثل الجمعية الأمريكية لتجارة التوابل والجمعية الأوروبية للتوابل والمنظمة الدولية للتوحيد القياسي مواصفات الكمون. وعالج كثير من الاتفاقيات، منها المؤتمر العالمي للتوابل، مسألة اتساق تصنيفات الكمون ومواصفاته. ونظراً لأن الكمون يتم إنتاجه في البلدان النامية ويجري تداوله عالمياً ليس فقط من جانب المصدرين ولكن أيضاً من خلال إعادة تصديره من جانب المستوردين، فإنه يخضع لتشريعات قطرية مختلفة. وللتغلب على ما قد

ينجم عن ذلك من معوقات ظاهرة أو محتملة تعترض التجارة الدولية، فمن الضروري دمج جميع المواصفات المختلفة القائمة في مجموعة واحدة محسنة شاملة للمواصفات التي تحظى بقبول دولي بشكل عام.

وعلى أي حال فإن هذا النوع من التوابل له أهمية عالمية وله صلة كبيرة بصحة المستهلكين. ومن خلال استبعاد المجموعات المتباينة (والمتضاربة أحياناً) من القواعد واللوائح، ستقل الحواجز التجارية وسيتم وضع إطار قانوني شامل للمواصفات الدنيا المقبولة دولياً للكمون.

(ج) إمكانيات السوق الدولية أو الإقليمية

وتقدّر قيمة السوق العالمية للتوابل المستوردة وأعشاب الطهي بأكثر من 2.8 مليار دولار أمريكي. ومن بين أفضل الأصناف من حيث القيمة، يحتلّ الكمون مكانة بنسبة 2.8 في المائة. والمناطق المستوردة الرئيسية هي شرق آسيا، والاتحاد الأوروبي، وماليزيا، ونيبال، وأمريكا الشمالية والولايات المتحدة. وتصدّر الهند من 70 - 75 في المائة تقريباً من الإنتاج العالمي. وتليها سورية وتركيا.

ويتوقع أن يرتفع الطلب على الكمون في بلدان مختلفة نظراً إلى زيادة أوجه استخدامه في الأطباق، كلما كان ذلك ممكناً، مما سيؤدي إلى زيادة الطلب العالمي.

(د) قابلية السلعة للتوحيد القياسي

تؤدي خصائص الكمون، منذ زراعته إلى الحصاد، وخصائص الثمرة، وأنواع الأصناف الزراعية، وتكوينها، والجودة والتعبئة والتغليف إلى وجود معايير تكفي للتوحيد القياسي للمنتج. ويشمل هذا وضع تعريف للحبوب وفقاً لكثافته الظاهرية والحجم بالنسبة للحبة الكاملة، ومحتواه من الزيت الطيار والمواد الدخيلة. وثمة مواصفات في بلدان مختلفة وكذلك معايير المنظمة الدولية للتوحيد القياسي، مما يشير إلى قابلية السلعة للتوحيد القياسي من خلال التنسيق.

(هـ) تغطية المواصفات العامة القائمة أو المقترحة للقضايا الرئيسية المتعلقة بحماية المستهلكين والتجارة

لا توجد مواصفة عامة للسلع تغطي الكمون، وسييسّر العمل الجديد تجارة الكمون من خلال وضع مواصفات نوعية متفق عليها دولياً.

(و) عدد السلع التي يتعين وضع مواصفات منفصلة لها سواء كانت هذه السلع خام أو شبه مصنعة أو مصنعة

ستوضع المواصفة من أجل نوعي الكمون. والمشتقات من الكمون مثل الكمون المجفف أو المطحون سيجري بحث كل منها على حدة تحت هذا الإطار.

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

- (1) دراسات قام بها عدد من منظمات البحوث حول المكونات النشطة في الكمون والكمون الأسود.
- (2) المواصفات التي وضعتها الجمعية الأمريكية للتجارة في التوابل لنظافة التوابل والبذور والأعشاب.
- (3) المنظمة الدولية للتوحيد القياسي.

وقد طُرحت ضرورة وضع مواصفة دولية للكمون للنقاش في اجتماع المنظمة الدولية لجمعيات تجارة التوابل، وجمعية الفلفل الدولية، والمؤتمر العالمي المعني بالتوابل، والمنظمة العالمية للتوابل. وباستثناء المنظمة الدولية للتوحيد القياسي، لم تعمل أي منظمة دولية على وضع مواصفات عالمية للكمون.

5- الأهمية بالنسبة للأهداف الإستراتيجية للدستور الغذائي

يتفق الاقتراح مع بيان الرؤية الإستراتيجية للخطة الإستراتيجية للفترة 2008-2013، وعلى وجه الخصوص، الأنشطة 1-2، و4-1، و5-1 ويهدف إلى وضع اشتراطات نوعية دنيا مقبولة دولياً للكمون الصالح للاستهلاك البشري مع توشي حماية صحة المستهلك وتحقيق الممارسات المنصفة في تجارة الأغذية. ويسهم أيضاً في ممارسات التجارة العادلة حيث سيكون بمقدور المزارعين تقييم منتجاتهم بالرجوع إلى المعايير النوعية وبالتالي تمكينهم من تحقيق قيم نقدية أعلى.

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

يستهدف هذا الاقتراح وضع مواصفة عالمية جديدة ولا علاقة له بأي نص آخر من نصوص الدستور الغذائي المتوافرة بشأن هذا الصنف، سوى أن هذه المواصفة ستشير إلى المواصفات ذات الصلة والنصوص المتعلقة بها التي وضعتها لجان المواضيع العامة.

7- تحديد مدى الاحتياج إلى مشورة الخبراء العلمية ومدى توافرها

ليس من المتوقع وجود حاجة للحصول على مشورة الخبراء العلمية في هذه المرحلة. وسيشار إلى وثائق البحوث المنشورة من قبل الهيئات الدولية أثناء عملية إعداد المواصفة، إذا اعتبر ذلك ضرورياً.

8- تحديد مدى الاحتياج إلى مدخلات تقنية في المواصفة من هيئات خارجية ليتسنى التخطيط لذلك

ستكون المدخلات التقنية من المنظمة الدولية للتوحيد القياسي، والجمعية الأمريكية لتجارة التوابل والجمعية الأوروبية للتوابل، والمنظمة موضع ترحيب نظراً لأنها قامت بأعمال ذات صلة بهذا الموضوع. ويمكن أيضاً استخدام مواصفات المنظمة الدولية للتوحيد القياسي في سياق عملية خطوات صياغة مواصفات الدستور الغذائي للكمون.

9- الجدول الزمني المقترح

في حال موافقة الهيئة على إنشاء لجنة الدستور المقترحة المعنية بالتوابل والأعشاب العطرية والتركيبات الخاصة بها، تُقترح الخطوط الزمنية التالية:

التاريخ	التقدم والإجراءات
ما بين يوليو/ تموز 2013 ومارس/آذار 2014	إعداد مشروع القرار واقتراحات العمل الجديد. وسيتم إعداد هذه الاقتراحات من خلال مشاورات إلكترونية مع الأعضاء لبدء عمل اللجنة.
يونيو/ حزيران - يوليو/ تموز 2014	استعراض تقييمي للمقترحات الجديدة تجريه اللجنة التنفيذية للدستور الغذائي؛ موافقة الهيئة على اقتراحات العمل الجديد.
النصف الأول من 2015	تتعد اللجنة دورتها الأولى وتنتظر في بنود العمل الجديد عند الخطوة 3؛ تنتظر اللجنة أيضاً في تحديد أولويات عملها.
النصف الثاني من 2016	النظر في مشروع المواصفة عند الخطوة 5 مع احتمال التوصية باعتمادها عند الخطوة 8.
هيئة الدستور الغذائي 2017	اعتماد المواصفة عند الخطوة 8.