

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 15/38/6

البند 5(د) من جدول الأعمال

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

هيئة الدستور الغذائي

الدورة الثامنة والثلاثون

جنيف، سويسرا، 6-11 يوليو/تموز 2015

مقترحات بشأن إعداد مواصفات جديدة ونصوص ذات صلة

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

المرجع ووثيقة المشروع	النص	الجهاز التابع لهيئة الدستور الغذائي
الفقرتان 28 و29، المرفق الثالث REP 15/FICS بالوثيقة	المبادئ و/أو الخطوط التوجيهية لتبادل المعلومات (بما في ذلك الاستبيانات) بين البلدان لدعم استيراد الأغذية وتصديرها	لجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات
الفقرتان 36 و37، المرفق الرابع REP 15/FICS بالوثيقة	التوجيهات بشأن رصد أداء النظم الوطنية لمراقبة الأغذية	لجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات
الفقرتان 46 و47، المرفق الخامس REP 15/FICS بالوثيقة	المبادئ والخطوط التوجيهية لتبادل المعلومات في حالات الطوارئ الخاصة بسلامة الأغذية (CAC/GL 19-1995) (تنقيح)	لجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات
الفقرتان 54 و55، المرفق السادس	الخطوط التوجيهية لتبادل المعلومات بين البلدان بشأن رفض الأغذية المستوردة	لجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات

سوف تنشر وثائق العمل على الموقع الإلكتروني للدستور الغذائي على العنوان: www.codexalimentarius.org

ويرجى من المندوبين الكرام أن يحضروا معهم إلى الاجتماع جميع الوثائق التي تم توزيعها.

المرجع ووثيقة المشروع	النص	الجهاز التابع لهيئة الدستور الغذائي
REP 15/FICS بالوثيقة	(CAC/GL 25-1997) (تنقيح)	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالتغذية والأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة
الفقرتان 164 و165، المرفق السابع بالوثيقة	تعريف التدعيم البيولوجي	
REP 15/NFSDU	القيم المرجعية للمغذيات المقترحة للمغذيات المرتبطة بخطر الإصابة بالأمراض غير المعدية للأحماض الدهنية أوميغا-3 ذات السلسلة الطويلة EPA وDHA	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالتغذية والأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة
الفقرة 61، المرفق الثاني بالوثيقة	الموصفة الإقليمية للحوم المجففة	لجنة تنسيق الدستور الغذائي في أفريقيا
REP 15/AFRICA	الموصفة الإقليمية للمنتجات القائمة على الكسافا المخمرة والمطبوخة	لجنة تنسيق الدستور الغذائي في أفريقيا
الفقرة 63، المرفق الثالث بالوثيقة	الموصفة الإقليمية لزبدة الكريته	لجنة تنسيق الدستور الغذائي في أفريقيا
REP 15/AFRICA	الموصفة الإقليمية لأوراق <i>Gnetum Spp</i>	لجنة تنسيق الدستور الغذائي في أفريقيا
الفقرة 65، المرفق الرابع بالوثيقة	إضافة زيت النخيل مع حمض الزيتيك المرتفع إلى الموصفة الخاصة بالزيوت النباتية المسماة (CODEX STAN 210-1999) (تنقيح)	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت
REP 15/AFRICA	تنقيح تركيبة الأحماض الدهنية وعناصر أخرى لجودة لزيت الفستق في الموصفة الخاصة بالزيوت النباتية المسماة (CODEX STAN 210-1999) (تنقيح)	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت
الفقرة 66، المرفق الخامس بالوثيقة	تنقيح حدّ الكمبيستيرول في الموصفة الخاصة بزيوت الزيتون وزيوت لبّ الزيتون (CODEX STAN 33 - 1981) (تنقيح)	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت
REP 15/AFRICA	مدونة الممارسات للوقاية من تلوث	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الأغذية
الفقرة 89، المرفق السادس بالوثيقة		
REP15/FO		
الفقرة 97، المرفق السابع بالوثيقة		
REP15/FO		
الفقرة 118، المرفق الثامن بالوثيقة		
REP15/FO		
الفقرة 143، المرفق الثامن		

المرجع ووثيقة المشروع	النص	الجهاز التابع لهيئة الدستور الغذائي
REP 15/CF بالوثيقة	التوابل بالسوم الفطرية والحد منه	
الفقرة 92، المرفق الحادي عشر بالوثيقة REP15/FA	فئة الأغذية 01.1 "اللبن والمشروبات القائمة على الألبان" وفئاتها الفرعية من المواصفة العامة الخاصة بالمواد المضافة إلى الأغذية (CODEX STAN 192-1995) (لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية) (تنقيح)	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية
الفقرة 164، المرفق الرابع عشر بالوثيقة REP15/FA	القسمان 1-4 و 1-5 ج من المواصفة العامة الخاصة بتوسيم المواد المضافة إلى الأغذية عند بيعها (CODEX STAN 107-1981) (تنقيح)	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية
الفقرة 175، المرفق الثاني عشر بالوثيقة REP15/PR	وضع الجداول الزمنية لهيئة الدستور الغذائي والقائمة ذات الأولوية لمبيدات الآفات لتقييمها من جانب الاجتماع المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة/منظمة الصحة العالمية بشأن مخلفات المبيدات	لجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات المبيدات
الفقرة 112، المرفق الثامن بالوثيقة REP15/RVDF	القائمة ذات الأولوية للعقاقير البيطرية التي تقتضي تقييماً أو إعادة تقييم من جانب لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المعنية بالمواد المضافة	لجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية في الأغذية
انظر الملحق 1 لهذه الوثيقة	المواصفة الخاصة بمساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان

الملحق 1**مشروع وثيقة:****مواصفة الدستور الغذائي لمساحيق مصل اللبن****من إعداد مجموعة العمل الإلكترونية بقيادة الدانمرك ورئاسة نيوزيلندا بالتشارك****1- الغرض من المواصفة ونطاقها**

ستعالج المواصفة تعريف المساحيق المصنوعة من مشتقات الألبان الخالية من البروتين المستخدمة كمكوّنات في الأغذية وجودة تركيبها وسلامتها.

وتعتبر مساحيق مشتقات الألبان الخالية من البروتين مجموعة من منتجات اللبن التي تتّسم بتركز عالٍ للاكتوز، ولديها قاسم مشترك يتمثل في أنها تصنّع من خلال تجفيف المنتجات الخالية من البروتين أو منتجات مشابهة، والتي يتمّ الحصول عليها عن طريق إزالة، دهون وبروتين اللبن، بأكبر قدر ممكن، من المواد السائلة الخام التي تحتوي على اللاكتوز من قبيل اللبن (المنزوع الدسم، المنزوع الدسم جزئياً، والكامل الدسم)، والقشدة، والمخيض المحلّى و/أو مصل اللبن. وتصمّم عادة مساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين، حسب المواد الخام المستخدمة، كمساحيق لبن خال من البروتين، أو مساحيق مصل اللبن، أو مساحيق خالية من البروتين من مشتقات الألبان.

ومسحوق مصل اللبن هو مسحوق من منتجات الألبان الخالية من البروتين التي يتمّ الحصول عليها من مصل اللبن. ويستخرج مصل اللبن بواسطة عملية ميكانيكية (على سبيل المثال الترشيح الغشائي)، أو بفعل الضغط الحراري، من خلال إزالة بروتينات اللبن من المصل. وتحدّد مواصفة مساحيق مصل اللبن (CODEX STAN 289-1995) على أنّه منتج من منتجات اللبن المصنّع من الجبن و/أو الكازين.

ومسحوق اللبن الخالي من البروتين مسحوق يتمّ الحصول عليه من اللبن الخالي من البروتين. وتحدّد مواصفات مساحيق اللبن ومساحيق القشدة (CODEX STAN 207-1999)، ومزيج اللبن المنزوع الدسم والمبخر والدهون النباتية (CODEX STAN 250-2006)، ومزيج اللبن المنزوع الدسم والدهون النباتية على شكل مسحوق (CODEX STAN 251-2006)، ومزيج اللبن المنزوع الدسم المركز المحلّى والدهون النباتية (CODEX STAN 252-2006)، والألبان المبخرّة (CODEX STAN 281-1971)، والألبان المركّزة والمحلّاة (CODEX STAN 282-1971)، كمنتجات ألبان يتمّ الحصول عليها من خلال إزالة البروتين والدهون من اللبن، أو اللبن المنزوع الدسم جزئياً أو المنزوع الدسم بواسطة الترشيح الدقيق.

2- الجدوى ودقة التوقيت

تم إدخال مساحيق مشتقات الألبان الخالية من البروتين في سبعينيات وثمانينيات القرن الماضي مع تطوّر تكنولوجيا الترشيح الغشائي. إلا أنّ إدخالها لم يكن ناجحاً لأنّ المنتج كان شديد الاسترطاب (كانت نسبة اللاكتوز المجفف مرتفعة للغاية)، واستعيض عن السوق الناشئة بمساحيق اللاكتوز إلى حدّ كبير. ومنذ ذلك الحين، تطوّرت تكنولوجيا تجفيف المساحيق وبات ممكناً اليوم مراقبة عملية التبلور، وبالتالي تصنيع مساحيق "سلسلة الانسياب". ويبرز اليوم حجم متنامٍ من الإنتاج وعدد كبير من شركات الأغذية المنخرطة في تصنيع هذه المنتجات وتجارها واستخدامها.

غير أنّه لم يوضع تعريف واحد متفق عليه دولياً أو تسمية لتوسيم هذه المنتجات، ما يمكن أن يؤدي إلى ممارسات تجارية غير عادلة وإلى تضليل المستهلكين، مثلاً في ما يخص الإشارة إلى مساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين في قائمة مكونات أغذية أخرى. ويسفر أيضاً غياب مواصفة دولية لهذا النوع من المنتجات عن مشاكل مع البلدان التي تسمح فقط باستيراد منتجات لها مواصفات خاصة بالتركيبة (إما في تشريعاتها الوطنية أو باعتبارها من مواصفات الدستور الغذائي).

وترتبط قضية أخرى في مجال التجارة في مساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين بحقيقة أنّ منتجات مشابهة تستخدم أصلاً كمكونات في العلف الحيواني. وأدى هذا الوضع إلى تردد في بعض الأسواق في الاعتراف بالدرجة الغذائية لمساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين على أنّها مكونات ملائمة ومأمونة في الأغذية. وأفضى ذلك إلى فرض قيود على الواردات في بعض البلدان و/أو إلى تسويق غير صحيح لهذه المنتجات بوصفها "لاكتوز" أو "مسحوق مصل اللبن". ويشكّل أيضاً عدم وجود مواصفات دولية عاملاً وراء التردد في قبول مساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين في المنتجات المخصصة للمعونة الغذائية¹.

ونظراً إلى القيود الآنف ذكرها، لا بدّ من وضع مواصفة للدستور الغذائي تغطي الهوية والتركيبة والتوسيم والجودة، وتكون مرجعاً في التجارة.

ومن شأن وضع مواصفة لمساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين في الدستور الغذائي أن يساهم أيضاً في حماية صحة المستهلكين، حيث ستعالج المواصفة المواد المضافة إلى الأغذية وتشير إلى وثائق ملائمة حول سلامة الأغذية في الدستور الغذائي.

¹ يشير العديد من المواصفات الخاصة بمكونات منتجات الألبان المخصصة للمعونة الغذائية، على النحو المحدد من اليونيسيف وبرنامج الأغذية العالمي، إلى مواصفات قائمة في الدستور الغذائي (أي مساحيق اللبن، اللاكتوز، مساحيق مصل اللبن)*. وتشمل الأمثلة المكملات الغذائية القائمة على الدهون (LNS-LQ وLNS-MQ) على الموقع الإلكتروني للمنتدى العالمي للصيادين والعاملين في صيد الأسماك: <http://foodqualityandsafety.wfp.org/specifications?jsessionid=BCEEF351C1966A0C7565463C44D4AFBB>

3- الجوانب الرئيسية التي سيتم تناولها

ستكون المواصفة مواصفة خاصة بالسلع طبقاً لنموذج مواصفات أخرى في الدستور الغذائي خاصة بمنتجات الألبان وضعتها لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان. وهذا يقتضي وضع تعريف للمنتج الشامل لمساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين وتعريفات لمنتجات مساحيق اللبن الخالي من البروتين ومساحيق مصّل اللبن الأكثر تحديداً. إضافة إلى ذلك، ستشمل هذه المواصفة تحديداً للتركيبية الأساسية وعناصر الجودة، والمواد المضافة إلى الأغذية، والتوسيم. وستعالج التعديلات الملائمة على المنتج من قبيل إلغاء التمعدن الجزئي. وسيتم تناول سلامة الأغذية من خلال الإشارة إلى المواصفات والخطوات التوجيهية ومدونات الممارسة ذات الصلة في الدستور الغذائي.

4- التقدير على أساس معايير لوضع أولويات العمل

المعيار العام

تهدف المواصفة إلى ضمان ممارسات تجارية عادلة من خلال تحديد تعريف المنتج وتركيبته وتسمياته، وإلى ضمان حماية المستهلك من خلال إدراج إشارات إلى مواصفات الدستور الغذائي المعنية بالسلامة الغذائية والتوسيم المناسبة.

المعايير المطبقة على السلع الأساسية

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

تنتج مساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين في ثلاثة أقاليم جغرافية في العالم على الأقل وبكميات تفوق 540 000 طن متري (انظر الجدول أدناه). وتقدّم البيانات حسب الإقليم لتتلافى عرض البيانات الواردة من فرادى الشركات.

2014		2013		البيانات مقدّمة من الاتحاد الدولي للألبان (الأرقام بالأطنان المترية)
الصادرات	الإنتاج	الصادرات	الإنتاج	
أمريكا الشمالية				
10,497	24,993	10,433	24,948	مسحوق اللبن الخالي من البروتين
256,428	470,335	251,293	464,937	مسحوق مصّل اللبن
أمريكا اللاتينية				
0	0	0	0	مسحوق اللبن الخالي من البروتين
18,119	23,730	17,982	22,570	مسحوق مصّل اللبن
أوروبا				
850	1,650	800	1,500	مسحوق اللبن الخالي من البروتين
150,500	212,300	148,800	202,720	مسحوق مصّل اللبن

2014		2013		البيانات مقدّمة من الاتحاد الدولي للألبان (الأرقام بالأطنان المترية)
الصادرات	الإنتاج	الصادرات	الإنتاج	
أوقيانوسيا				
0	0	0	0	مسحوق اللبن الخالي من البروتين
0	0	0	0	مسحوق مصل اللبن
آسيا				
0	0	0	0	مسحوق اللبن الخالي من البروتين
0	0	0	0	مسحوق مصل اللبن
436,394	733,008	429,308	716,675	المجموع

يتبيّن أنّ البيانات المقدّمة أعلاه لا تعطي معلومات وافية عن الإنتاج والتجارة حيث لم يكن ممكناً سحب البيانات من جميع البلدان التي تصنّع مساحيق لمنتجات الألبان الخالية من البروتين. وبالنسبة إلى استهلاك مساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين، فلا تتوافر بيانات من هذا النوع.

ويفسّر الحجم العالمي لإنتاج مساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين وتجاريتها واستهلاكها وضع مواصفة دولية ذات صلة.

(ب) تنوع التشريعات الوطنية والنتائج الواضحة أو العراقيل المحتملة أمام التجارة العالمية

لا تتوافر حالياً مواصفات وطنية ولكن هناك مواصفات تجارية أو أنها قيد الإعداد.

هناك مجموعة واسعة من مساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين التي تختلف من حيث التركيبة والجودة والتي يتمّ تبادلها رهناءً في السوق الدولية. ولا يساهم هذا التنوع إلى جانب غياب مواصفة دولية محددة بوضوح تغطّي البارامترات الأساسية للتركيب والجودة في تحفيز النمو وتنمية التجارة الدولية في هذه المنتجات. وأدى غياب مواصفة محددة المعالم لهذه الفئة من المنتجات إلى بيع مساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين تحت تسميات أخرى غير ملائمة لمنتجات الألبان (من قبيل مسحوق مصل اللبن واللاكتوز).

وتتواجد بعض المنتجات ذات الصلة التي تُصنّع من مصل اللبن أو اللبن باستخدام تكنولوجيا مشابهة ولكنها تباع تحت مسميات مختلفة². وتحتوي هذه المنتجات على مكّونات أقل من اللاكتوز ومكّونات أكثر من البروتين والأملاح مقارنةً مع مساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين. ويمكن إيلاء عناية للصعوبات في مواصلة التجارة في هذه المنتجات، إن وجدت، أثناء صياغة المواصفة.

² على سبيل المثال "منتجات ألبان صلبة"، تحت إحدى مواصفات المعهد الأمريكي لمنتجات الألبان.

(ج) إمكانات السوق الدولية أو الإقليمية

تستخدم مساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين كمكوّنات في أغذية أخرى (مثلاً منتجات الألبان، منتجات المخازن، الوجبات الخفيفة، المشروبات، الحلوى، المثلجات، وصناعة الحلويات، إلخ). بفعل قدرتها المحلية والمعززة للنكهة في المقام الأول. وتوفّر مساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين منافع تغذوية مقارنةً مع أغذية محلية أخرى، ويعزى ذلك إلى محتوياتها الطبيعية من الكالسيوم والفسفور والمغنيسيوم والبوتاسيوم.

وحتى اليوم، تأتت الزيادة في مبيعات مساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين بصورة جزئية عن أسعارها التي تقل بصورة بسيطة عن أسعار مساحيق مصل اللبن واللاكتوز، وبفعل منافعها الحسية أيضاً أي نكهة أقل مرارة وأثر أقل لطعم المعادن نسبة إلى مسحوق مصل اللبن (كمية أقل من المركبات النيتروجينية المرّة) وأثر أقوى لنكهة اللبن عندما تضاف إلى أغذية أخرى (مثلاً الشوكولاته، أنواع الخبز) مقارنةً مع ما يمكن الحصول عليه عند استخدام اللاكتوز.

أظهر اللاكتوز أثراً معزّزاً للنمو لدى صغار الخنازير المفطومة حديثاً ومفعولاً مفيداً على الجهاز الهضمي، ما يؤدي إلى زيادة نمو بكتيريا LACTOBACILLI وBIFIDOBACTERIA في القولون^{3,4}، وعند الإنسان، لوحظ أثر اللاكتوز في الجهاز الهضمي لدى البالغين الذين يعانون من نقص في اللاكتاز ويظهر عند الأطفال الخدج الذين يعانون من نشاط غير نضج للاكتاز وكذلك لدى الأطفال الذين يولدون في أوانهم⁵. ويمكن أن يكون للاكتوز أثراً مشابهاً لناحية التكوين الجيني لدى الأطفال الذين يعانون سوء التغذية حيث يبرز نقص ثانوي في اللاكتوز. ومن شأن إضافة اللاكتوز إلى غذاء الأطفال الذي يسجلون درجة معتدلة من سوء التغذية أن يزيد من كثافة الطاقة ويحتمل أن يحسّن استساغة المعونة الغذائية. ومقارنةً مع سكر القصب، الذي يستخدم حالياً لزيادة كثافة الطاقة في بعض منتجات المعونة الغذائية، فإن اللاكتوز يحتوي على مسوّسات أقل⁶. وأخيراً، قد يعزّز اللاكتوز امتصاص المعادن لدى الرضع وصغار الأطفال.

وتحتوي الرزمة المعدنية لمنتجات الألبان الخالية من البروتين بالدرجة الأولى على معادن معزّزة للنمو (البوتاسيوم والمغنيسيوم والفسفور والزنك⁷) والكالسيوم. وفي العموم، يعتبر حجم هذه المعادن، وكذلك المعدلات النسبية للمغذيات في منتجات الألبان الخالية من البروتين مهمة لإدماجها في غذاء الأطفال الذين يعانون من سوء التغذية بصورة معتدلة، طالما تؤخذ في الاعتبار التوصيات بشأن تناول المغذيات اليومي لدى هذه الشريحة من السكان.

وبفعل هذه المنافع، تنمو سوق مساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين لناحية الحجم، وكذلك التطبيق في مجموعة متنوعة من الأغذية.

³ Kimura M، Ito M، أثر اللاكتوز على المجاري الدقيقة في هضم اللاكتوز. Microb Ecol Health Dis 1993، 73-76.

⁴ Szilagyى وأخرون، الأثر المتميز للنمط الظاهري للاكتوز/اللاكتاز على البكتيريا القولونية. Can J Gastroenterol 2010؛ 24: 373-379.

⁵ Coppa GV، Zampini L، Galeazzi T، Gabrielli O، بكتيريا الجهاز الهضمي في اللبن المخصص لاستعمال الإنسان: استعراض Dig. Liver Dis. 2006 Dec؛ 38، Suppl 2: S291 - S294

⁶ Bowen WH، Lawrence RA. مقارنة المفعول المسوّس للكلولا والعسل ولبن الأبقار واللبن المخصص لاستعمال الإنسان وسكر القصب Pediatrics. 2005؛ 116، 921-927

⁷ Fleisher Michaelson وأخرون، لبن الأبقار في معالجة نقص التغذية المعتدل والحاد في البلدان المنخفضة الدخل حول اللبن ومنتجات اللبن في تغذية الإنسان، ص. 99-111، Karger Medical and Scientific Publishers، 2011.

وتساهم السوق المتنامية لمركّزات بروتين اللبن (مثلاً مركّز بروتين مصّل اللبن) في زيادة حجم منتجات الألبان الخالية من البروتين المتاحة للتجفيف كي تصبح مساحيق لمنتجات خالية من البروتين. وبالتالي، فإنّ الإمداد المحتمل لمنتجات اللبن الصلبة المتبقية لإنتاج مساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين مرتفع.

ويتوقع أن تساهم المواصفة على نحو إيجابي في تنمية السوق والتجارة في مجال مساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين بشكل أكبر.

(د) إمكانية إخضاع السلعة للتوحيد القياسي⁸

يمكن إخضاع السلعة للتوحيد القياسي. وهذا يتجلى من خلال طبيعة البارامترات المزمع توحيدها؛ وتتضمن هذه المعايير المكونات المعروفة نفسها التي تعالجها مواصفات الدستور الغذائي المعنية بمنتجات الحليب المجفف الأخرى (أي اللاكتوز والبروتين ودسم الحليب والرماد والرطوبة).

ويتمثّل العامل الرئيسي في تركيبة مساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين في اللاكتوز الذي يشكّل سمة المنتج.

ولا يمكن تفادي مكّونات أخرى للألبان من قبيل بروتين الحليب والأملاح العضوية التي هي مكّونات مقبولة في المنتج والتي سيحدد محتواها بواسطة المواد الخام وأسلوب إزالة البروتين المستخدم. وتتألف الأملاح العضوية من مكّونات اللبن (فوسفات الكالسيوم، وسيترات الكالسيوم، والكلوريد). وحين يكون مصّل اللبن الأساس، تتواجد أيضاً بقايا الأملاح التي تتشكّل خلال التخخير الميكروبيولوجي للبن الأجبان (مثلاً اللاكتات، البروبيونات، السيترات، حسب الثقافات المستخدمة). وتكون الأملاح من الأنواع نفسها الموجودة في مسحوق مصّل اللبن. ويحتوي أيضاً مسحوق مصّل اللبن المنتج من الحمض على أملاح تتشكّل عند ترسيب الكازيين. ومن شأن مواصلة المعالجة أن تقلل من محتويات المكّونات المذكورة آنفاً (مثلاً إزالة التمعدن).

يتكوّن محتوى النيتروجين في مساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين، الذي يحتسب على أنه "بروتين"، من أحماض أمينية حرّة ومعدلات مرتفعة نسبياً من مركبات نيتروجينية من قبيل اليوريا وأسس البيورين والكرياتين. ولن يكون وضع حدّ أدنى للبروتين في المواصفات ملائماً حيث إنّ البروتين ليس سمة للمنتجات، ولن تسوّق على أنّها تحتوي على كميات كبيرة من البروتين.

وبالتالي، من المناسب تحديد المحتوى الأقصى فقط للبروتين.

يحدّد التوازن في التركيبة بين اللاكتوز وبروتين اللبن والأملاح في فرادى مساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين بواسطة المواد الخام وأسلوب إزالة البروتين المستخدم.

⁸ يشير مصطلح "توحيد المعايير" إلى وضع مواصفة للسلع في الدستور الغذائي وليس إلى توحيد مواصفات مكّونات المنتجات للوفاء بالمواصفات الخاصة بالتركيبة.

وستعالج المواصفة الشروط الخاصة بالتركيبية للمكوّنات التالية :

- الحد الأدنى للاكتوز، مثلاً أشير إلى 76 في المائة (كتلة/كتلة) على أنه من اللاكتوز اللامائي؛
- المستويات القصوى لبروتين اللبن (مثلاً أقل من 7 في المائة)، ودسم الحليب والرماد؛
- الحدود الدنيا لبروتين اللبن ودسم اللبن والرماد ليست مطلوبة حيث أنها لا تشكل بارامترات محدّدة لتعريف مساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين؛
- الحد الأقصى للماء لأسباب متصلة بالحفاظ على السلامة والجودة خلال التخزين، مثلاً الرطوبة 5 في المائة، بما في ذلك الماء الناجم عن تبلور اللاكتوز.

وبالنسبة إلى المواد المضافة إلى الأغذية، يتمثل الغرض في تحديد الفئات الوظيفية المبررة من الناحية التكنولوجية. ويمكن إدماج قائمة مقابلة بفرادى المواد المضافة الملائمة في هذه الفئات الوظيفية أو تقديمها إلى اللجنة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية لإدماجها في المواصفات العامة حول المواد المضافة إلى الأغذية.

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

لا يشمل حالياً الدستور الغذائي أي مواصفات تغطّي هوية مسحوق منتجات الألبان الخالية من البروتين.

وتعتبر مساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين منتجات ألبان تختلف عن منتجي اللبن الاثنين اللذين يحتويان على اللاكتوز واللذين تغطيها المواصفات الخاصة بالسلع في الدستور الغذائي، أي:

- وتغطي المواصفة الخاصة بالسكريات (CODEX STAN 212-1999) اللاكتوز المحدد على أنه اللاكتوز المنعزل المركز بالكامل،
- وتغطي المواصفة الخاصة بمساحيق مصل اللبن (CODEX STAN 289-1995) مساحيق مصل اللبن المحددة على أنها مصل لبن مجفّف أو حمض مجفّف.

تمّ إيلاء الاعتبار لإدماج مسحوق منتجات الألبان الخالية من البروتين في المواصفة القائمة الخاصة بمساحيق مصل اللبن (CODEX STAN 289-1995). غير أن مساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين تختلف عن مساحيق مصل اللبن من حيث المواد الخام المستخدمة، والتصنيع، والتركيبية، والاستخدام. وبالتالي، يقترح وضع مواصفة منفصلة لمساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين.

ولن يحدث تداخل في النطاق بين مواصفة السلع الخاصة بمساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين والمواصفتين القائمتين الاثنين لمساحيق مصل اللبن والسكريات على التوالي.

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

سيشمل العمل مجموعة من السلع المحددة جيداً. وليس هناك أي مواصفة أخرى خاصة بالسلع قائمة في الدستور الغذائي تغطّي أو يمكن توسيع نطاقها لتغطي مساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين بفعل خصائصها المحددة. وبالتالي، من الضرورة بمكان وضع مواصفة منفصلة لمساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين.

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

وقامت الجمعية الأوروبية لمنتجات مصل اللبن بعمل تحضير للتحصول على الموافقة بشأن المتطلبات التركيبية لمسحوق مصل اللبن. ويعتبر المعهد الأمريكي لمنتجات الألبان، وهو جمعية تجارية يمثل قطاع مكونات الألبان، بما في ذلك أغلبية مصنعي ومسوّقي مسحوق منتجات الألبان الخالية من البروتين في الولايات، نشطاً أيضاً في هذا المجال.

5- صلة المواصفات بأهداف الدستور الغذائي الاستراتيجية

يتمشى وضع مواصفة في الدستور الغذائي لمساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين مع الأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي على النحو التالي:

- تعزز المواصفة الدستور الغذائي كونه الجهاز الدولي البارز الذي يضع المواصفات الغذائية لحماية صحة المستهلكين وضمان ممارسات عادلة في تجارة الأغذية.
- تحقق المواصفة الهدف 1 من الخطة الاستراتيجية للفترة 2014-2019، والآيل إلى وضع مواصفات غذائية دولية لمعالجة قضايا الأغذية الحالية والناشئة، وخاصة النشاط 1-2-2، "وضع مواصفات دولية وإقليمية ومراجعتها عند الاقتضاء، لتلبية الاحتياجات التي عبّر عنها الأعضاء ولمواجهة العوامل التي تؤثر على سلامة الأغذية والتغذية والممارسات العادلة في تجارة الأغذية".

6- معلومات حول العلاقة بين الاقتراح ووثائق الدستور القائمة الأخرى

ستستخدم هذه المواصفة إلى جانب جميع مواصفات الدستور القائمة وذات الصلة. وستأخذ في الاعتبار أحكام المواصفة العامة للدستور الغذائي لاستخدام مصطلحات منتجات الألبان (CODEX STAN 206-1999)، والمبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969)، ومدونة ممارسات النظافة للألبان ومنتجات الألبان (CAC/RCP 57-2004)، والمبادئ والخطوط التوجيهية المتعلقة بوضع المعايير الميكروبيولوجية ذات الصلة بالأغذية وتطبيقها (CAC/GL 21-1997)، والمواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة (CODEX STAN 1-1985)، والمواصفة العامة للملوثات والسّموم في الأغذية والعلف (CODEX STAN 193-1995)، والمواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CODEX STAN 192-1995).

7- تحديد الاحتياجات إلى مشورة الخبراء العلمية ومدى توافرها

ليس هناك حاجة إلى مشورة الخبراء العلمية.

8- تحديد الحاجة إلى إسهام فني في المواصفة من أجهزة خارجية ليتم التخطيط لذلك

ليس هناك حاجة إلى مشورة الخبراء العلمية.

9- الإطار الزمني المقترح لإنجاز العمل الجديد

يوليو/تموز 2015	الاتفاق على مباشرة العمل الجديد على المواصفة الخاصة بمساحيق منتجات الألبان الخالية من البروتين من جانب هيئة الدستور الغذائي
سبتمبر/أيلول 2015	تعميم مشروع المواصفة المقترحة لإبداء التعليقات عند الخطوة 3
مطلع 2016	معاينة لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان عند الخطوة 4
يوليو/تموز 2016	الاعتماد عند الخطوة 5 أو 8/5 (حسب التقدم المحرز) من جانب هيئة الدستور الغذائي
مطلع 2017	بحث لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان مشروع المواصفة عند الخطوة 7، في حال الاقتضاء
يوليو/تموز 2017	اعتماد المواصفة من جانب هيئة الدستور الغذائي