

# هيئة الدستور الغذائي

A



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/EXEC 14/69/4

البند 2(ج) من جدول الأعمال

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية  
اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي

الدورة التاسعة والستون

المقر الرئيسي لمنظمة الصحة العالمية، جنيف، سويسرا، 8-11 يوليو/تموز 2014

الاستعراض التقييمي لوضع مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة  
الاقتراحات لوضع مواصفات جديدة والنصوص ذات الصلة

معلومات أساسية

1- ترد في الجدول 1 قائمة بالاقترحات لوضع مواصفات جديدة ونصوص ذات الصلة بما في ذلك مرجع وثيقة المشروع في التقرير ذي الصلة. ووثائق المشاريع التي لم تدرج في التقرير ووضعت في صيغتها النهائية بعد انتهاء دورة اللجنة المعنية، ترد مرفقة بهذه الوثيقة كملاحق.

2- ويرجى من الهيئة التنفيذية أن تصدر توصية إلى الهيئة عما إذا كان يتعين أم لا الاضطلاع بعمل جديد في ضوء الخطة الاستراتيجية للفترة 2014-2019 ومعايير تحديد أولويات العمل وإنشاء أجهزة فرعية.

## الجدول 1: اقتراحات للعمل الجديد

المرجع ووثيقة المشروع	النص	جهاز الدستور الغذائي
الوثيقة REP14/RVDF الفقرة 130، المرفق العاشر	قائمة بالعقاقير البيطرية التي أُسندت إليها الأولوية لتقييمها أو إعادة تقييمها من قبل لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية	لجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية في الأغذية
الوثيقة REP14/NFSDU الفقرتان 120 و121، المرفق الثالث	القيمة المرجعية للمغذيات للبوتاسيوم المرتبطة بمخاطر الإصابة بالأمراض غير المعدية	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالتغذية والأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة
الوثيقة REP14/FH الفقرة 107، المرفق السادس	الخطوط التوجيهية لمكافحة <i>السالمونيلا</i> غير المسببة لحمى التيفويد في لحم البقر والخنزير	لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية
الوثيقة REP14/FH الفقرة 111، المرفق السابع	الخطوط التوجيهية بشأن تطبيق المبادئ العامة لنظافة الأغذية من أجل مكافحة الطفيليات التي تحملها الأغذية	لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية
الوثيقة REP14/SCH الفقرة 62، المرفق الثاني	مواصفة للفلفل الأسود والأبيض والأخضر	اللجنة المعنية بالتوابل وأعشاب الطهي
الوثيقة REP14/SCH الفقرة 65، المرفق الثالث	مواصفة للكُمون	اللجنة المعنية بالتوابل وأعشاب الطهي
الوثيقة REP14/SCH الفقرة 68، المرفق الرابع	مواصفة للزعرير البري	اللجنة المعنية بالتوابل وأعشاب الطهي
الوثيقة REP14/SCH الفقرة 72 (انظر المرفق الأول لهذه الوثيقة)	مواصفة للزعرير	اللجنة المعنية بالتوابل وأعشاب الطهي
الوثيقة REP14/FFV الفقرة 53، المرفق الخامس	مواصفة لدرنة البطاطا	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضار الطازجة
الوثيقة REP14/FFV الفقرة 56، المرفق السادس	مواصفة للثوم	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضار الطازجة
الوثيقة REP14/FFV الفقرة 56، المرفق السابع	مواصفة للباذنجان	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضار الطازجة
الوثيقة REP14/FFV الفقرة 56، المرفق الثامن	مواصفة لفاكهة الكيوي	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضار الطازجة
الوثيقة REP14/CF الفقرة 95، المرفق الثامن	مدونة الممارسات بشأن الوقاية من تلوث الأرز بالزرنيخ والحد منه	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الأغذية
الوثيقة REP14/CF الفقرة 99، المرفق التاسع	مراجعة مدونة الممارسات بشأن الوقاية من تلوث الحبوب بالسموم الفطرية والحد منه (الوثيقة CAC/RCP 51-2003)	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الأغذية

المرجع ووثيقة المشروع	النص	جهاز الدستور الغذائي
الوثيقة REP14/CF الفقرة 119 ، المرفق العاشر	الحد الأقصى لإجمالي الأفلتوكسينات في الفول السوداني الجاهز للأكل والخطة المصاحبة لأخذ العينات	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الأغذية
الوثيقة REP14/CF الفقرة 142 ، المرفق الحادي عشر	الحدود القصوى للكادميوم في الشوكولاته والمنتجات المشتقة من الكاكاو	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الأغذية
الوثيقة REP14/PR الفقرتان 185 و186 ، المرفق الخامس عشر	قائمة الأولويات لتحديد الحدود القصوى للمستويات المسموح بها من مخلفات مبيدات الآفات	لجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات المبيدات
انظر الملحق 2 لهذه الوثيقة	مواصفة مسحوق مصل اللبن	الدانمرك

## الملحق 1

## وثيقة المشروع

## اقترح لعمل جديد بشأن مواصفة الدستور الغذائي المعنية بالزعتر

## 1- الغرض من المواصفة ومجالها

نطاق العمل هو وضع مواصفة عالمية للزعتر المجفف، المسحوق أو المطحون، زعتر شائع *Thymus vulgaris* وهو من فصيلة اللامياسيا *Lamiaceae*، المخصص للإنتاج الصناعي للأغذية وللاستهلاك المباشر، بما في ذلك لأغراض تقديم خدمات الطعام أو لإعادة التعبئة، حسب الإقتضاء. والزعتر هو الاسم العام للعديد من أصناف الزعتر *Thymus*، وأصلها جميعها من أوروبا وآسيا.

والهدف هو وضع مواصفة عالمية الجودة تستند إلى خصائص أساسية مثل الرطوبة، ومجموع محتوى الرماد، والرماد غير المذاب في الحمض، ومحتوى الزيت الطيار، والمواد الدخيلة، وغير ذلك، من أجل حماية صحة المستهلكين وضمان ممارسات عادلة في تجارة الأغذية.

## 2- أهمية المواصفة وتوقيتها

تنبثق الحاجة إلى تحديد مواصفة دولية للزعتر من واقع أن هذا المحصول يزرع في مناطق مجزأة في البلدان النامية من قبل مزارعين هامشيين. وينمو الزعتر في مناطق كثيرة في العالم، ويتاجر به في مختلف أنحاء العالم وهو ليس محصوراً بمنطقة معينة. لذلك، من الضروري وضع مواصفة بشأن خصائص جودة الزعتر.

## 3- أهم الجوانب التي ينبغي تغطيتها

تشمل المواصفة الجوانب المتعلقة بخصائص الزعتر منها المعايير النوعية. ولتوفير منتجات ذات جودة عالية ويتمثل الهدف من المواصفة في ما يلي:

- وضع حد أدنى لمتطلبات الجودة للزعتر في شكله المجفف، المسحوق أو المطحون، بما في ذلك المعايير النوعية مثل المظهر الخارجي، ودرجة تماثل المنتج، والمواد الدخيلة وغير ذلك.
- عند الإقتضاء، تحديد أصناف الزعتر بحسب خصائصها/جودتها، وتحديد درجة تفاوت النوعية المسموح بها.
- إدراج الأحكام التي تعتبر متصلة بتصنيف المنتج وتعبئته وبنوع مواد التغليف المستخدمة.

- إدراج أحكام متعلقة بالتوسيم ووضع العلامات على المنتجات وفقاً للمواصفات العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً.
- تحديد درجة التفاوت المسموح بها فيما يتعلق بالتنوع والحجم المسموح به بالنسبة للزعر المعبأ.
- إدراج أحكام للنظافة مع الإشارة إلى المدونة الدولية لقواعد الممارسة الموصى بها فيما يتعلق بالنظافة والمبادئ العامة لنظافة الأغذية، والملوثات، وبقايا المبيدات، وطرق التحليل.

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

##### 1-4 المعيار العام

وضع مواصفة لأشكال الزعر سيكون لصالح بلدان كثيرة بوجه عام، وبصفة خاصة في حالة البلدان النامية التي تصبح منتجة ومصدرة للزعر، 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 الزعر في معظم البلدان الأوروبية مثل فرنسا وإسبانيا وإيطاليا والبرتغال واليونان وبلغاريا وبولندا وألمانيا. ويتم إنتاجه كذلك في أفريقيا الشمالية والجنوبية وفي الولايات المتحدة وكندا وأستراليا. كما تنتجه بعض البلدان الآسيوية مثل الهند وتايلند وسنغفورة. ويتم استيراد الزعر بنوع خاص في بلدان في أوروبا وأمريكا الشمالية.

تجري التجارة الدولية في الزعر أساساً في شكل أوراق كاملة. ولا توفر خصائص الزعر الجاف/المجفف، أوراق صغيرة وخفيفة تضغط في التغليف - أحجاماً عديدة كبيرة مسجلة في التجارة.

وتشير الإحصاءات التجارية المتوفرة إلى نزعة متزايدة في الإتجار العالمي بالزعر. فعلى سبيل المثال، ارتفع استيراد الزعر (ورق كامل) من مناطق مختلفة في العالم إلى الإتحاد الأوروبي من 2.9 مليون يورو عام 2007 إلى 4.4 مليون يورو عام 2012، وتصدرت تركيا قائمة المصدرين حيث بلغت قيمة صادراتها من الزعر 620 000 يورو في عام 2012. كما ارتفعت صادرات الإتحاد الأوروبي إلى مناطق أخرى من العالم من 3.8 مليون يورو عام 2007 إلى 5.1 مليون يورو عام 2012، وكانت الولايات المتحدة المصدر الرئيسي مع 2.4 مليون يورو عام 2012.

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

يجري الإتجار بالزعر استناداً إلى متطلبات الأطراف المستوردة. وسيكون من المستحسن أن يجري هذا الإتجار بموجب معايير دولية على أساس مواصفات الدستور الغذائي. لذلك، فإن العمل الجديد سيوفر مواصفات محددة معترف بها دولياً من أجل تعزيز التجارة الدولية وتلبية متطلبات المستوردين.

ويصف معيار المنظمة الدولية لتوحيد المقاييس (الوثيقة ISO 6754:1996) المتطلبات النوعية المتعلقة بالزعر المجفف. وقد وصفت الجمعية الأمريكية للتجارة في التوابل مواصفات النظافة للزعر. كما وصفت الجمعية الأوروبية للتوابل الحد الأدنى لجودة الزعر. ولكن يلزم مواصفات دولية نظراً لأن الهيئات المشتريّة تفرض مواصفات متباينة عند الشراء مما يضر بمصلحة المزارعين الهامشيين والبلدان النامية.

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

ونتيجة لذلك، من خلال إزالة مجموعات القواعد واللوائح المختلفة (المتعارضة أحياناً)، يتم تخفيض الحواجز التجارية، ويضع كل بلد عضو إطاراً شاملاً للحد الأدنى من المواصفات المقبولة عالمياً للزعر.

#### (ج) إمكانيات السوق الدولية أو الإقليمية:

الزعر 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. تجري التجارة عادةً في الأسواق بالزعر المجفف بواسطة الهواء الساخن أو بواسطة التجليد.

#### (د) قابلية السلعة للتوحيد القياسي:

تؤدي خصائص الزعر، 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 لتوحيد المقاييس تحدد قابلية السلعة للتوحيد القياسي من خلال التنسيق.

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

لا توجد مواصفة عامة للسلع تغطي الزعر. 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 الزعتر المجفف، المسحوق أو المطحون.

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

تناولت منظمات دولية، مثل الجمعية الأوروبية للتوابل والجمعية الأمريكية للتجارة في التوابل والمنظمة الدولية لتوحيد المقاييس، مواصفات الزعتر. وعالج العديد من الاتفاقيات منها المؤتمر العالمي للتوابل ومنظمة التوابل العالمية مسألة اتساق تصنيفات ومواصفات الأعشاب. والزعتر عشبة تنتجها البلدان النامية والمتقدمة. كما أنّ مخاوف جديّة رفعت في اجتماعات المنظمة الدولية لجمعيات تجارة التوابل والمؤتمر العالمي المعني بالتوابل والمنظمة العالمية للتوابل لتوحيد معايير النوعية.

5- أهمية الأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي:

يتفق الاقتراح مع بيان الرؤية الاستراتيجية للخطة الاستراتيجية للفترة 2014-2019، وعلى وجه الخصوص، الأهداف 1-1 و3-1 و2-3 و3-1 و1-3، ويهدف إلى وضع متطلبات نوعية دنيا مقبولة دولياً للزعتر الصالح للاستهلاك البشري. ويسهم أيضاً في الممارسات العادلة في التجارة حيث سيكون بمقدور المزارعين تقييم منتجاتهم بالرجوع إلى المعايير النوعية وبالتالي تمكينهم من تحقيق قيم نقدية أعلى. وتبيّن الإشارة إلى مواصفات الدستور الغذائي بشأن السلامة الغذائية في اتفاق تدابير الصحة والصحة النباتية الخاص بمنظمة التجارة العالمية، إلى أن لهذا الدستور آثاراً 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 الحاجة إلى مشورة الخبراء العلمية ومدى توافرها.

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

## 8- تحديد الحاجة إلى مدخلات تقنية في المواصفة من أجهزة خارجية ليتسنى التخطيط لذلك.

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

## 9- الجدول الزمني المقترح

تم اقتراح الجدول الزمني المؤقت التالي:

التاريخ	التقدم والإجراءات
الدورة الأولى للجنة المعنية بالتوابل وأعشاب الطهي	النظر في العمل الجديد من قبل الدورة الأولى للجنة المعنية بالتوابل وأعشاب الطهي
يوليو/تموز 2014	استعراض تقييمي للمقترحات الجديدة تجريبه للجنة التنفيذية للدستور الغذائي؛ موافقة الهيئة على اقتراحات العمل الجديد
الدورة الثانية للجنة المعنية بالتوابل وأعشاب الطهي	النظر عند الخطوة 3 من قبل الدورة الثانية للجنة المعنية بالتوابل وأعشاب الطهي
يوليو/تموز 2016	الاعتماد عند الخطوة 5 من جانب هيئة الدستور الغذائي
الدورة الثالثة للجنة المعنية بالتوابل وأعشاب الطهي	النظر عند الخطوة 6 من قبل الدورة الثالثة للجنة المعنية بالتوابل وأعشاب الطهي
يوليو/تموز 2017	الاعتماد عند الخطوة 8 من جانب هيئة الدستور الغذائي

## الملحق 2

### وثيقة المشروع:

### مواصفة الدستور الغذائي المعنية بمسحوق مصل اللبن

### أعدتها الدانمرك

#### 1- أغراض المواصفات ونطاقها

ستعالج المواصفة هوية مسحوق مصل اللبن المستعمل كمكوّن في الأغذية، ونوعية تركيبته وسلامته.

#### 2- أهميتها وتوقيتها المناسب

مسحوق مصل اللبن هو من منتجات الألبان يمكن الحصول عليه من خلال تجفيف مصل اللبن. ويتم الحصول على هذا الأخير من خلال استخراج بروتينات الحليب من مصل اللبن الذي يُفصل عند صنع الجبن، ويتّسم باحتوائه على اللكتوز، والأملاح العضوية والمعادن.

ولكن نظراً إلى أن مسحوق مصل اللبن هو منتج جديد نسبياً في سوق الأغذية، ليس هناك تعريف وتسمية (توسيم) واضحين له، ما من شأنه أن يؤدي في آخر الأمر إلى ممارسات تجارية غير عادلة وإلى تضليل المستهلكين (مثلاً في ما يتعلّق بكيفية الإشارة إلى المكونات الغذائية في قائمة المكونات).

ويشكل استعمال منتجات مشابهة على مدى أعوام طويلة كمكوّنات لعلف الحيوانات، عائقاً آخرًا يعترض التجارة العادلة بمسحوق مصل اللبن مما أدى إلى اعتراض بعض الأسواق على الاعتراف بمسحوق مصل اللبن ذي الجودة الغذائية كمكوّن مناسب للأغذية. وقد نتج عن ذلك فرض قيود على الإستيراد في بعض البلدان. كما تسببت الاستعمالات السابقة نفسها بمعارضة إدراج مسحوق مصل اللبن ضمن منتجات المساعدة الغذائية.

ونظراً إلى القيود الآنف ذكرها، هناك حاجة إلى وضع مواصفة للدستور الغذائي تغطي الهوية والتركيبية والتوسيم والجودة، وتكون مرجعاً في التجارة.

بالإضافة إلى ذلك، ستضمن مواصفة الدستور الغذائي المعنية بمسحوق مصل اللبن، نوعية الرتبة الغذائية وستساهم في حماية صحة المستهلكين.

### 3- الجوانب الرئيسية المشمولة

ستكون هذه المواصفة مواصفة سلعية تتبّع النموذج المستخدم في مواصفات الدستور الغذائي الأخرى المعنية بمنتجات الألبان والتي وضعتها لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان. وينطوي ذلك على تعريف المنتج وتحديد تركيبته الأساسية وعوامل الجودة والمواد المضافة إلى الأغذية والتوسيم. وستتم معالجة السلامة الغذائية من خلال إشارات إلى مواصفات الدستور الغذائي والخطوط التوجيهية ومدونات الممارسة ذات الصلة.

### 4- التقدير على أساس معايير لوضع أولويات العمل

#### المعايير العامة

تهدف المواصفة إلى ضمان ممارسات تجارية عادلة من خلال تحديد هوية 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 كل بلد على حدة وحجم ونمط التجارة بين البلدان

يتم إنتاج مسحوق مصل اللبن في مناطق جغرافية عديدة كما هو مبين أدناه:

إنتاج مسحوق مصل اللبن (بالطن) عام 2012			
المجموع	كغلف	كغذاء	
150 000	61 000	89 000	أوروبا
345 000	310 000	35 000	أمريكا الشمالية
70 000	40 500	29 500	أمريكا اللاتينية جنوب غرب المحيط الهادئ
<b>565 000</b>	<b>418 000</b>	<b>147 000</b>	الإنتاج العالمي

لا يزال مسحوق مصل اللبن يستخدم بشكل رئيسي كعلف للحيوانات، ولكن الوضع يتغيّر إذ أن أكثر من 50 في المائة من هذا المسحوق المنتج في أوروبا بات يستعمل اليوم كغذاء. كما تناهز حصة الإنتاج المستخدم كغذاء في أمريكا الشمالية 10 في المائة حالياً.

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

المواصفات القطرية غير متوفرة في الوقت الحالي. بالتالي، هناك تنوع كبير في تركيبة وجودة مسحوق مصّل اللبن.

ويمثل هذا الوضع خطراً على ضمان هوية المكون الغذائي الحقيقية، وقد ينتج عن ذلك معوقات تعترض التجارة الإقليمية والدولية على حد سواء.

وسيحّد العمل الجديد من احتمال ظهور مثل هذه المعوقات التجارية من خلال تحديد هوية مسحوق مصّل اللبن ووضع شروط متجانسة دولياً للتجارة به.

(ج) إمكانيات السوق الدولية أو الإقليمية

يستعمل مسحوق مصّل اللبن كمكوّن في أغذية أخرى (مثل منتجات الألبان، واللوجبات الخفيفة، والمشروبات، والحلويات، والمثلجات، وصناعة الحلويات، وغيرها) خصوصاً لقدرته على التحلية وتعزيز النكهة. ويتمتع مسحوق مصّل اللبن بمتنوع تغذوية مقارنةً بأغذية محلية أخرى، وذلك لاحتوائه طبيعياً على الكالسيوم والفوسفور والمغنيزيوم والبيوتاسيوم.

ونظراً إلى هذه المنافع، يشهد سوق مسحوق مصّل اللبن نمواً سريعاً من حيث الكمية والاستخدامات في أغذية مختلفة جداً. فقد تراوحت نسبة هذا النمو بين 6 و10 في المائة سنوياً (انظر الجدول أدناه). وينطبق ذلك على المنتجات المعدة للغذاء والعلف على حد سواء.

نمو إنتاج مسحوق مصّل اللبن (بالطن) (غذاء وعلف)			
	2012	2011	2009
أوروبا	150 000	134 000	103 000
أمريكا الشمالية	345 000	337 000	280 000
أمريكا اللاتينية	70 000	55 000	20 000
جنوب غرب المحيط الهادئ			
الإنتاج العالمي	565 000	496 000	383 000

يمكن شرح هذا التطور بالنمو السريع في سوق مركّزات بروتين مصّل اللبن، ما من شأنه أن يزيد كمية مصّل اللبن المتوفر لتجفيفه وتحويله إلى مسحوق مصّل اللبن. بالتالي، فإن إمكانيات عرض ما تبقى من مصّل اللبن المجمد لتصنيع مسحوق مصّل اللبن مرتفعة جداً.

ويُتوقع أن تساهم المواصفة بشكل إيجابي في تطوير سوق مسحوق مصّل اللبن والإنتاج به.

**(د) قابلية السلعة للتوحيد القياسي**

السلعة قابلة للتوحيد القياسي وفقاً للدستور الغذائي. ويظهر ذلك في طبيعة المعايير التي سيتم توحيدها. وتتضمن هذه المعايير المكونات المعروفة نفسها التي تعالجها مواصفات الدستور الغذائي المعنية بمنتجات الحليب المجفف الأخرى (أي اللاكتوز والبروتين ودهون الحليب والرماد والرطوبة).

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

لا توجد حالياً أي مواصفة في الدستور الغذائي تغطي هوية مسحوق مصل اللبن.

تم إيلاء الإهتمام لإدراج مسحوق مصل اللبن في مواصفة الدستور الغذائي المعنية بمساحيق الشرش ( STAN 1995-289). ولكن بما أن مسحوق مصل اللبن يختلف عن مساحيق الشرش من حيث المواد الخام المستخدمة، والتركيبية والاستعمال، يُقترح وضع مواصفة منفصلة تعنى به.

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

سيغطي العمل سلعة واحدة معرفة بوضوح. ونظراً إلى خصائصه المحددة، لا تغطي أي مواصفة سلعية قائمة للدستور الغذائي مسحوق مصل اللبن، ولا يمكن توسيع نطاقها لتشمله. بالتالي، تظهر الحاجة إلى وضع مواصفة منفصلة معنية مسحوق مصل اللبن.

**(ز) العمل المنفذ بالفعل في هذا الميدان من جانب منظمات دولية أخرى، و/أو المقترح من جانب جهاز/أجهزة حكومية دولية معنية**

قامت الجمعية الأوروبية لمنتجات مصل اللبن بعمل تحضيرى للحصول على الموافقة بشأن المتطلبات التركيبية لمسحوق مصل اللبن.

**5- أهمية الأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي**

يتماشى وضع مواصفة معنية بمسحوق مصل اللبن مع الأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي كما هو مبين

أدناه:

- 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

الإقتضاء، لتلبية الحاجات التي عبّر عنها الأعضاء ولمواجهة العوامل التي تؤثر على السلامة الغذائية والتغذية والممارسات العادلة في تجارة الأغذية".

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

ستستخدم هذه المواصفة إلى جانب جميع مواصفات الدستور الموجودة وذات الصلة. وستأخذ في اعتبارها أحكام المواصفة العامة لاستخدام مصطلحات منتجات الألبان (الوثيقة CODEX STAN 206) والمبادئ العامة لنظافة الأغذية (الوثيقة CAC/RCP 1-1969) ومدونة ممارسات النظافة للألبان ومنتجات الألبان (الوثيقة CAC/RCP 57-2004) والمواصفات العامة لتوسيم الأغذية المعبأة (الوثيقة CODEX STAN 1-1985) والمواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والعلف (الوثيقة CODEX STAN 193-1995) والمواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (الوثيقة CODEX STAN 192-1995).

#### 7- تحديد الحاجة إلى مشورة الخبراء العلمية ومدى توافرها

ليس هناك حاجة إلى مشورة الخبراء العلمية.

#### 8- تحديد الحاجة إلى مدخلات تقنية في المواصفة من أجهزة خارجية ليتسنى التخطيط لذلك

ليس هناك حاجة إلى مدخلات تقنية.

#### 9- الجدول الزمني المقترح

يوليو/تموز 2014	الاتفاق على إطلاق عمل جديد بشأن المواصفة المعنية بمسحوق مصل اللبن من جانب هيئة الدستور الغذائي
أغسطس/آب 2014	تداول مشروع المواصفة المقترح من أجل الحصول على الملاحظات عند الخطوة 3
بداية عام 2015	النظر من جانب لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان
يوليو/تموز 2015	الاعتماد عند الخطوة 5 أو 8/5 (حسب التقدم المحرز) من جانب هيئة الدستور الغذائي
بداية عام 2016	نظر لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان في مشروع المواصفة عند الخطوة 7
يوليو/تموز 2016	اعتماد المواصفة من جانب هيئة الدستور الغذائي