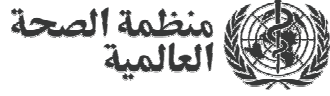


# هيئة الدستور الغذائي



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 13/36/9

البند 9 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

الاقتراحات لوضع مواصفات جديدة والنصوص ذات الصلة والاقتراحات لوقف العمل

(سبتمبر/أيلول 2012 إلى مارس/آذار 2013)

ترد في الجدول 1 قائمة بالاقتراحات 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. ويرجى من الهيئة أن تقرر ما إذا كانت ستضطلع بعمل جديد أم لا في كل حالة من الحالات، مع أخذ الاستعراض التقييمي الذي أجرته اللجنة التنفيذية في الحسبان، وتحدد الجهاز الفرعي أو أي جهاز آخر يجدر به تأدية العمل. ويرجى من الهيئة النظر في هذه الاقتراحات في ضوء خططها الاستراتيجية للفترة 2008-2013 ومعايير تحديد أولويات العمل وإنشاء الأجهزة الفرعية.

ولم تُقدّم اقتراحات لوقف العمل.

## الجدول 1: مقترحات الأعمال الجديدة

اللجنة المسؤولة	المواصفات والنصوص ذات الصلة	المرجع ووثيقة المشروع
اللجنة التنسيق للدستور الغذائي في أمريكا الشمالية وجنوب غرب المحيط الهادئ	المواصفة الإقليمية في الدستور الغذائي لعصير التوت الهندي المخمر	الوثيقة REP13/NASWP الفقرة 135 (أنظر الملحق 1 لهذه الوثيقة)
لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضار الطازجة	مواصفة للبابية	الوثيقة REP13/FFV الفقرة 109، المرفق 5
لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضار الطازجة	مواصفة لدرنة البطاطا	الوثيقة REP13/FFV الفقرتان 123-124، المرفق 6
لجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسمك والمنتجات السمكية	مدونة الممارسات لتصنيع صلصة الأسماك	الوثيقة REP13/FFP الفقرة 153، المرفق 10
لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضار المصنعة	مواصفة لمنتجات الجنسينغ (تحويل المواصفة الإقليمية لمنتجات الجنسينغ إلى مواصفة عالمية)	الوثيقة REP13/PFV الفقرة 138، المرفق 8
لجنة تنسيق الدستور الغذائي في آسيا	مدونة السلوك للأغذية التي تباع في الشوارع	الوثيقة REP13/ASIA الفقرتان 220-221، المرفق 4
لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية	مدونة ممارسات النظافة الخاصة بالأغذية المتدنية العفن	الوثيقة REP13/FH الفقرة 123، المرفق 5
لجنة الدستور الغذائي المعنية بالأغذية والتغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة	مقترح تنقيح مواصفة الدستور الغذائي المعنية بمستحضر المتابعة	الوثيقة REP13/NFSDU الفقرتان 147-148، المرفق 8
لجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى	مواصفة لأغذية الحلال	الوثيقة REP13/NEA الفقرة 117 (أنظر الملحق 2 لهذه الوثيقة)
لجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى	اقتراح لوضع مواصفة إقليمية/دولية للحوم المبردة والمجدة	الوثيقة REP13/NEA الفقرة 125 (أنظر الملحق 3 لهذه الوثيقة)
لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية	تنقيح الخطوط التوجيهية للتقييم البسيط لجرعات المواد المضافة إلى الأغذية (الوثيقة CAC/GL 3-1989)	الوثيقة REP 13/FA الفقرة 63، المرفق 5

## الملحق 1

### وثيقة المشروع

اقتراح بوضع مواصفة إقليمية في الدستور الغذائي لعصائر التوت الهندي المخمرة

(لجنة التنسيق للدستور الغذائي في أمريكا الشمالية وجنوب غرب المحيط الهادئ)

#### 1- الغرض من المواصفة ومجالها:

الغرض من هذه المواصفة الإقليمية في الدستور الغذائي لعصائر التوت الهندي المخمرة الصالحة للاستهلاك الآدمي، هو حماية صحة المستهلكين وضمان ممارسات منصفة في تجارة الأغذية طبقاً لتعريف الدستور الغذائي\*. وينطبق مجال المواصفة على عصائر التوت الهندي المخمرة بحسب تعريفها في الفقرة (2). والهدف من هذا الاقتراح أن يغطي عصائر التوت الهندي المخمرة المستخدمة كغذاء أو كمكون غذائي، ولا ينطبق على المنتجات المستخدمة لأغراض طبية. وقد يحتاج الأمر إلى مزيد من العمل في المستقبل لتغطية منتجات أخرى غير عصائر التوت الهندي مثل عجينة فاكهة التوت الهندي وأوراقها المجففة.

#### 2- أهمية المواصفة وتوقيتها:

هناك تاريخ طويل من الاستعمال التقليدي لفاكهة التوت الهندي وأوراقها كغذاء لسكان جزر المحيط الهادئ. ويجري تصنيع فاكهة التوت الهندي (*Morinda citrifolia* L) إلى عصير مخمر صالح للاستهلاك الآدمي. يُصنَّع هذا العصير عندما تُقطف ثمار التوت الهندي طازجة وتُحفظ في براميل مغلقة، مبطنة بطبقة من البلاستيك المعقم، ثم توضع في الشمس لمدة ثمانية أسابيع وبعد ذلك تُصب بمصفاة في أوعية معقمة ثم يُعقَّم العصير الناتج عن ذلك.

وقد انتهت الهيئة الأوروبية لسلامة الأغذية من التقييم العلمي لسلامة منتجات عصير التوت الهندي<sup>†</sup> ووافقت عليه باعتباره "مكون غذائي جديد يمكن استخدامه في مشروبات الفاكهة المعقمة". وخلص تقدير السلامة إلى أنه لا توجد أي مؤشرات على تأثيرات معاكسة من السمية شبه الحادة أو شبه المزمنة أو الحساسية أو السمية الوراثية عند تناول 30 ملليتراً يومياً من منتجات عصير التوت الهندي<sup>‡</sup>.

\* هيئة الدستور الغذائي (منظمة الأغذية والزراعة/ منظمة الصحة العالمية): دليل الإجراءات، الطبعة العشرون، روما 2011، ص 22.

† الهيئة الأوروبية (2002): رأي اللجنة العلمية للأغذية بشأن عصير التوت الهندي في تاهيتي (SCF/CS/NF/DOS/18 ADD 2 Final)

‡ الهيئة الأوروبية، 2003. قرار الهيئة في 5 يونيو/ حزيران 2003 بطرح "عصير التوت الهندي" عصير فاكهة (*Morinda citrifolia* L) في الأسواق

كمكون غذائي جديد بموجب المادة رقم 97/258 من لائحة البرلمان الأوروبي والمجلس الأوروبي. Official J. Eur. Union L. 144, 46: 12.

وفي عام 2006، أثبتت شوك حول احتمال وجود "انثراكينون" (anthraquinones) في منتجات التوت الهندي. وكانت الدراسات السابقة<sup>§</sup> قد أشارت إلى أن الانثراكينونات مثل اللوسيديين والروبيادين والأليزارين توجد أساساً في الجذور واللحاء والأوراق الكامنة في انثراكونين 5، كما وجد ثنائي الميثيل 15 في الفاكهة والأوراق بمقدار يقل عن 0.202 جزء في المليون وأقل من 20.93 جزء في المليون على التوالي. وكان قد جاء في تقدير الهيئة الأوروبية لسلامة الأغذية في عام 2006 أنها "ترى أنه من غير المحتمل أن يسبب استهلاك عصير التوت الهندي في مستويات التناول المعتمدة أي أضرار على كبد الإنسان. وينطبق ذلك على الانثراكينونات التي يحتمل وجودها في منتجات عصير التوت الهندي التجارية"<sup>\*\*</sup>.

هناك حجم كبير من منتجات التوت الهندي يبلغ حوالي 23 000 طن يتم إنتاجه والتجارة به في منطقة المحيط الهادئ. فبولونيزيا الفرنسية تورد وتصدر ما يقرب من 84 في المائة، و9 في المائة من ساموا، و4 في المائة من جزر الكوك، بينما تتقاسم تونغا وفيجي وفانواتو باقي الكمية (الجدول 2). ويصل متوسط سعر تصدير منتجات التوت الهندي إلى نحو 3 600 دولار أمريكي للطن الواحد، مع انخفاض هذا السعر إلى أدنى مستوياته في عام 2009 وارتفاعه إلى أعلى مستوياته في عام 2007 (الجدول 1). والجزء الأكبر من منتجات التوت الهندي التي تُصدّر من المنطقة هو معجون التوت من بولونيزيا الفرنسية، الذي يقع خارج مجال المعيار الإقليمي المقترح وضعه.

والولايات المتحدة هي أكبر بلد مستورد لمنتجات التوت الهندي حيث تستورد 81 في المائة من هذه المنتجات، ونحو 7 في المائة من بلدان المحيط الهادئ الأخرى في المنطقة، مما يجعل المنطقة أهم منتج وأهم مستورد أيضاً (الجدول 3). وبناء على ذلك، فإن الاقتراح الخاص بوضع مواصفة إقليمية في الدستور الغذائي لمنتجات التوت الهندي له ما يبرره تماماً.

والبيانات التجارية الواردة في الجداول التالية لا تشير إلى عصائر التوت الهندي المخمرة فحسب، إنما أيضاً إلى جميع منتجات التوت الهندي. وندرك تماماً أنه من الصعب التمييز بين المنتجات أو تقسيمها في الإحصاءات التجارية.

§ Deng وآخرون. 2009. كيمياء الأغذية، 505-508.

\*\* الهيئة الأوروبية لسلامة الأغذية 2006، صحيفة الهيئة، 376، 1-12

الجدول 1: القيمة الإجمالية لصادرات منتجات التوت الهندي من فانواتو وفيجي وتونغا وساموا بالدولار الأمريكي

2009	2008	2007	2006	2005	2004	2003	2002	2001	2000	
قيمة صادرات التوت الهندي بالدولار الأمريكي										
		2,735,384	6,636,795	13,179,957	11,957,346	8,886,797	9,495,392	8,398,068	3,612,780	بولونيزيا الفرنسية <sup>(١)</sup>
79,136	214	3,484	-	83	753	1,564	7,785	11,605	-	فانواتو
248,717	176,210	233,808	216,566	198,075	322,085	260,748	128,256	79,200	180,254	فيجي
	838,128	1,349,073	1,204,025	2,736,286	2,061,844	200,642	110,716	-	-	ساموا
	780,239	725,446	906,841	1,273,518						جزر كوك
5,834	45,088	91,462	351,742	132,833	205,953					تونغا
<b>333,687</b>	<b>1,839,879</b>	<b>5,138,657</b>	<b>9,315,969</b>	<b>17,520,752</b>	<b>14,547,981</b>	<b>9,349,751</b>	<b>9,742,149</b>	<b>8,488,873</b>	<b>3,793,034</b>	المجموع
<b>3,198</b>	<b>3,230</b>	<b>3,814</b>	<b>3,877</b>	<b>3,676</b>	<b>3,753</b>	<b>3,710</b>	<b>3,599</b>	<b>3,451</b>	<b>3,406</b>	طن/ دولار

المصدر: أمانة قاعدة بيانات الإحصاءات التجارية الخاصة بمجموعة بلدان المحيط الهادئ (// www.pacifictradestatics.com)  
<sup>(١)</sup> معهد الإحصاءات

الجدول 2: الحجم الإجمالي لصادرات منتجات التوت الهندي من فانواتو وفيجي وتونغا وساموا بالطن المتري

2009	2008	2007	2006	2005	2004	2003	2002	2001	2000	
حجم صادرات التوت الهندي بالدولار الأمريكي										
		742	1,764	3,473	3,216	2,427	2,626	2,440	1,048	بولونيزيا الفرنسية <sup>(١)</sup>
19	0.02	-	-	0.03	4	4	8	2	-	فانواتو
78	87	69	44	59	79	52	31	18	65	فيجي
	260	310	183	785	450	37	42	-	-	ساموا
	203	186	241	352						جزر كوك
8	20	40	171	96	128					تونغا
<b>104</b>	<b>570</b>	<b>1,347</b>	<b>2,403</b>	<b>4,767</b>	<b>3,877</b>	<b>2,520</b>	<b>2,707</b>	<b>2,460</b>	<b>1,114</b>	المجموع

المصدر: أمانة قاعدة بيانات الإحصاءات التجارية الخاصة بمجموعة بلدان المحيط الهادئ (// www.pacifictradestatics.com)  
<sup>(١)</sup> معهد الإحصاءات

الجدول 3: البلدان التي استوردت منتجات التوت الهندي في الفترة من 2002 إلى 2009 ، وحجم وارداتها

البلد	الكمية (بالطن)	الكمية (%)
الولايات المتحدة الأمريكية	18491.1	80.609
اليابان	2118.1	9.234
ساموا الأمريكية	809.6	3.529
نيوزيلندا	601.1	2.620
ألمانيا	170.5	0.743
هولندا	121.5	0.530
النمسا	113.5	0.495
استراليا	111.9	0.488
جمهورية كوريا	70.4	0.307
كندا	58.7	0.256
تونغا	52.4	0.228
الصين	35.6	0.155
بلجيكا	35.4	0.154
مقاطعة تايوان الصينية	23.3	0.101
توفالو	22.8	0.099
ساموا	17.7	0.077
بولينيزيا الفرنسية	16.0	0.070
إقليم هونغ كونغ الخاضع لإدارة خاصة	11.2	0.049
النرويج	10.7	0.047
فرنسا	6.2	0.027
المجر	6.0	0.026
فانواتو	4.9	0.021
شيلي	4.7	0.020
بولندا	4.3	0.019
فوتونا	3.7	0.016
كيريباتي	2.7	0.012
اسبانيا	2.1	0.009
فنلندا	1.9	0.008
البرازيل	1.9	0.008
الجمهورية التشيكية	1.6	0.007
المملكة المتحدة	1.0	0.004
سويسرا	1.0	0.004
السويد	1.0	0.004
بابوا غينيا الجديدة	0.9	0.004
سنغافورة	0.7	0.003
تركيا	0.7	0.003

البلد	الكمية (بالطن)	الكمية (%)
كاليدونيا الجديدة	0.6	0.003
سوازيلند	0.6	0.003
جزر سليمان	0.5	0.002
بلدان أخرى	0.4	0.002
جامايكا	0.2	0.001

المصدر: أمانة قاعدة بيانات الإحصاءات التجارية الخاصة بمجموعة بلدان المحيط الهادئ ([www.pacifictradestatics.com](http://www.pacifictradestatics.com))  
 معهد الإحصاءات<sup>١</sup>

### 3 - أهم الجوانب التي ينبغي تغطيتها:

أهم الجوانب التي ينبغي تغطيتها في المواصفة الإقليمية في الدستور الغذائي لعصير التوت الهندي المخمر ترتبط بالجودة والسلامة من أجل حماية صحة المستهلكين، وتشجيع الممارسات المنصفة في التجارة داخل المنطقة، مع الأخذ في الاعتبار المواصفات والخطوط التوجيهية القائمة المتعلقة بهذه الصناعة. وبحسب استمارة المواصفات السلعية، فسوف يتم تناول الجوانب التالية:

- مجال المواصفة؛
- الاسم والتعريف؛
- التركيب الأساسي وعناصر الجودة بما في ذلك معاييرها؛
- التعبئة والحفظ والتوسيم؛
- وطرق تحليل كل عامل من عوامل الجودة.

### 4- التقدير على أساس معايير وضع أولويات العمل:

يتسق اقتراح وضع مشروع مواصفة إقليمية في الدستور الغذائي لعصير التوت الهندي المخمر مع معايير وضع أولويات العمل، وخاصة معيار:

(1) المنتج الرئيسي لمنتجات التوت الهندي هو بولونيزيا الفرنسية (عجينة التوت) وبلدان المنطقة، والمستورد الرئيسي لنحو 88 في المائة هو الولايات المتحدة وبلدان المنطقة. والمتوقع أنه مع المواصفة الإقليمية في الدستور الغذائي، سوف يرتفع مستوى ثقة المستهلك في هذا المنتج، في نفس الوقت الذي سيزيد فيه الطلب عليه في الأسواق، والإمداد بعصير التوت الهندي المخمر وإنتاجه في نهاية الأمر.

(2) ليس هناك الآن أي مواصفات دولية أو إقليمية أو وطنية لعصير التوت الهندي المخمر، وإنما مواصفات صناعية فقط لتصنيع منتجات التوت من فاكهة التوت وأوراقها. ويوجد في الأسواق الآن عدد من منتجات عصير التوت المخمر، بمستويات متفاوتة للغاية من حيث الجودة والسلامة. وبناء على ذلك، فإن أهمية

حماية المستهلكين والترويج للتجارة المنصفة بوضع مواصفة إقليمية في الدستور الغذائي لها أولويتها القصوى بالنسبة للإقليم.

(3) رغم أن التوت الهندي ينمو في جميع جزر المحيط الهادئ تقريباً، فإن الأصناف المستخدمة في الاستهلاك البشري لم تحدد بعد. والملاحظ أيضاً أن أجزاء مختلفة (الثمار والأوراق) تُصنَّع وتُصدَّر إلى الخارج. كما كشفت دراسة أجرتها جامعة جنوب المحيط الهادئ مؤخراً أن طرق التصنيع تتفاوت تفاوتاً شديداً من بلد إلى آخر ومن منتج إلى آخر.

(4) إن المواصفة المقترحة ستشجع على توحيد طرق تصنيع عصير التوت الهندي المخمر، بهدف زيادة الرقابة على الجودة/ضمان وتطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة.

## 5- أهمية الأهداف الإستراتيجية للدستور الغذائي :

تتطلب المواصفة المقترحة المعايير الواردة في الأهداف 1 و2 و5 من الأهداف الإستراتيجية للدستور الغذائي<sup>††</sup>.

*الهدف 1* : ستساهم في الهدف 1 بتقديم إطار تنظيمي سليم ومنسق عبر البلدان التي تزرع التوت وتلك التي تصنعه؛

*الهدف 2* : سوف تروِّج التطبيق الأوسع والمتسق للمبادئ العلمية وتحليل المخاطر بما فيها ترويج جمع البيانات من البلدان النامية ومن المناطق في العالم كافة كي يكون تحليل المخاطر مستقبلاً مرتكزاً على الظروف والمتطلبات العالمية عن الاستهلاك. وسوف تستند المواصفة على الخطوط التوجيهية القائمة في هذه الصناعة وإجراءات التشغيل الموحدة، مؤكدة بذلك على مبادئ نظام تحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة.

*الهدف 5* : سوف تشجع أقصى قدر من المشاركة الفعالة للأعضاء، فالمنتجون في المحيط الهادئ يتعاونون بصورة إيجابية عن طريق اتحادات التوت الهندي في جزر المحيط الهادئ، وأصبح من المتوقع أن يستمر هذا التعاون أثناء وضع المواصفة الإقليمية لعصير التوت الهندي المخمر.

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

الوثائق :

إن هذا الاقتراح هو مبادرة من بلدان جزر المحيط الهادئ لتشجيع الإنتاج الآمن لعصير التوت الهندي المخمر، حيث أنه لا توجد الآن أي مواصفات له في الدستور الغذائي. وسوف يشير الاقتراح بقدر الإمكان إلى المواصفات العامة الأخرى في الدستور الغذائي (مثل النظافة العامة، والتوسيم، والمواد المضافة إلى الأغذية، وملوثات الأغذية الخ).



حيث أن إنتاج عصير التوت الهندي المخمر يشمل عملية التخمير وأن مجال المواصفات العامة لعصائر الفاكهة في الدستور الغذائي (CODEX STAN 247-2005) يُعرّف عصير الفاكهة كما يلي: "عصير الفاكهة هو سائل غير مخمر ولكن قابل للتخمير يُستخلص من جزء صالح للأكل من فاكهة طازجة وسليمة وناضجة بصورة مناسبة أو من فاكهة محفوظة في ظروف سليمة بوسائل مناسبة مثل المعالجة السطحية بعد الحصاد التي تستخدم طبقاً للأحكام القابلة للتطبيق من هيئة الدستور الغذائي"، فإن منطقة لجنة تنسيق الدستور الغذائي في أمريكا الشمالية وجنوب غرب المحيط الهادئ ترى أن مصير التوت الهندي المخمر لا يدخل ضمن مواصفة الدستور الغذائي 2005-247. ومع ذلك، فإن شكل ومضمون هذه المواصفة (CODEX STAN 247-2005) سوف يؤخذان في الاعتبار عند صياغة مواصفة إقليمية لعصير التوت الهندي المخمر.

#### 7- تحديد الاحتياجات إلى مشورة الخبراء العلمية ومدى توافرها:

تُطلب المشورة العلمية في الأمور التالية:

- رسم خرائط/ تعريف أصناف التوت الهندي المناسبة للاستهلاك الآدمي.
- تحديد أهم أنواع العفن والسموم الفطرية (إن وجدت) قبل الحصاد وبعده التي قد توجد في الفاكهة وتؤثر على منتجات التوت الهندي.
- تحديد أنواع البكتيريا وتشجيع التخمير.

#### 8- تحديد الحاجة إلى مساهمة فنية في المواصفة من أجهزة خارجية بحيث يمكن التخطيط لذلك:

المساعدة التقنية من قبل منظمة الصحة العالمية و/أو منظمة الأغذية والزراعة لدعم المشورة العلمية في القسم 7 أعلاه حسب مقتضى الحال.

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

تاريخ البدء: 2013

2013-2014 تقديم المشورة العلمية في موعدها لتنظر فيها الدورة الثالثة عشرة للجنة التنسيق للدستور الغذائي في أمريكا الشمالية وجنوب غرب المحيط الهادي في عام 2014.

التاريخ المقترح لإقرار الخطوة 5: 2015

العرض على الدورة الرابعة عشرة للجنة التنسيق للدستور الغذائي في أمريكا الشمالية وجنوب غرب المحيط الهادي في عام 2016.

التاريخ المقترح لموافقة الهيئة: 2017

## الملحق 2

### وثيقة مشروع لوضع خطوط توجيهية إقليمية/دولية لأغذية الحلال (مقدمة من مصر إلى اللجنة التنفيذية في هيئة الدستور الغذائي)

في ضوء ما وافقت عليه اجتماعات الدورة السابعة للجنة التنسيق في هيئة الدستور الغذائي لدول الشرق الأدنى التي عقدت في بيروت في الفترة من 21 – 25 يناير/كانون الثاني 2013، تقدّم مصر وثيقة مشروع بشأن أغذية حلال تركز على الثغرات في الخطوط التوجيهية العامة للدستور الغذائي بشأن استخدام مصطلح حلال (الوثيقة CAC / GL 24-1997) (الوثيقة REP13/NEA، الفقرات 111-117).

وُضعت هذه الوثيقة وفقاً لدليل الإجراءات في هيئة الدستور الغذائي، الطبعة رقم (20) لسنة 2011 – القسم الثاني: إجراءات لوضع مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة ومقترحات للقيام بعمل جديد

#### 1 – أغراض المواصفات ونطاقها

الغرض من هذا العمل الجديد هو وضع مبادئ إرشادية إقليمية/دولية للأغذية الحلال تتعلق بالآتي:

- اتباع مبادئ توجيهية عامة بشأن الأغذية الحلال تُتبع خلال أية مرحلة من المراحل التي تمر فيها السلسلة الغذائية سواء أكانت مرحلة استلام الخامات، والإعداد، والتصنيع، والفرز، والتحديد، والتعبئة، ووضع العلامات، والرصد، والمعالجة، والنقل، والتوزيع، والتخزين، وأخيراً تداول الأغذية الحلال ومنتجاتها وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية .
- اتباع مبادئ توجيهية بالنسبة إلى الهيئات التي تمنح شهادة "حلال" للأغذية وتحدد المتطلبات اللازمة لتنفيذ إجراءات إصدار شهادة حلال.
- مبادئ توجيهية للهيئات المعتمدة التي توافق على الهيئات المصدرة لشهادات "حلال" للأغذية التي تتضمن التوجيه العام وإجراءات هيئة اعتماد الحلال التي تقيم وتعتمد هيئات إصدار شهادة "حلال" للأغذية. واسترشاداً بالمبادئ والخطوط التوضيحية الصادرة عن منظمة التعاون الإسلامي في هذا الشأن بهدف تذييل العقبات أمام التجارة البينية في مثل هذه المنتجات وضمان الممارسات العادلة في تجارة الأغذية وحماية صحة وسلامة المستهلكين.

#### 2 – أهميتها وتوقيتها المناسب

- تتسم المبادئ التوجيهية المشار إليها للأغذية الحلال لها بأهمية كبيرة في مجال تجارة الأغذية الحلال على المستوى الإقليمي والدولي من أجل توحيد معايير الأغذية الحلال، ووضع المتطلبات العامة لهيئات اعتماد الحلال والمتطلبات بالنسبة للهيئات التي تمنح شهادة "حلال" للأغذية.

- لا توجد مواصفات تغطي مثل هذه المنتجات للأغذية "الحلال" باستثناء ما صدر عن هيئة الدستور الغذائي بشأن المتطلبات العامة، وتدوين عبارة "حلال" على بطاقة بيانات الأغذية.
- ومن الأهمية بمكان وضع مبادئ وخطوط توجيهية تصدر عن هيئة الدستور الغذائي تتعلق بالمنتجات الغذائية (حلال) لا مكان تغطية كل المسائل المرتبطة بالتجارة الدولية في المنتجات الغذائية (حلال).
- فيما تتزايد أعداد المسلمين (1.7 مليار نسمة) في 112 بلداً على مستوى العالم، وهذا يمثل أكثر من 28 في المائة من سكان العالم، تزايدت بالتالي الحاجة إلى منتجات الأغذية الحلال التي تتوافق مع أحكام الشريعة الإسلامية.
- بلغ متوسط حجم تجارة منتجات الأغذية الحلال في الأسواق الدولية 2010 حوالي 700 مليار دولار أمريكي عام 2001، وارتفع إلى 2.1 تريليون دولار أمريكي عام 2010، وإلى 3.5 تريليون دولار عام 2012. وتبلغ معدلات نمو التجارة سنوياً حوالي 4.8 في المائة، وبالتالي سوف يسجل متوسط حجم هذه التجارة عام 2020 ما قيمته 6.4 تريليون دولار أمريكي. وتؤكد الإحصاءات أن الدول الإسلامية ما زالت المستهلك الأول لمنتجات الأغذية الحلال إضافةً إلى بلدان أخرى، ولذا تبرز أهمية المبادئ والخطوط التوجيهية الصادرة عن منظمة التعاون الإسلامي في هذا الشأن.

### 3 – الجوانب الرئيسية المشمولة

ألف – مبادئ توجيهية عامة بشأن الأغذية الحلال

(أ) المجال ونطاق التطبيق

(ب) التعاريف

(1) المنتجات والخدمات

(2) المتطلبات

- تصنيع الأغذية
- آلية الإنتاج
- التخزين/التداول/الخدمات/النقل
- النظافة، الصحة والسلامة الغذائية
- التنبؤ والتحقق
- التحديد والتتبع
- العرض في السوق
- المتطلبات القانونية

باء – مبادئ توجيهية للهيئات التي تمنح شهادة "حلال" للأغذية

- نطاق التطبيق
- المصطلحات والتعاريف

- المبادئ
- المتطلبات العامة
- المتطلبات الهيكلية
- متطلبات الموارد
- متطلبات المعلومات
- متطلبات العملية
- متطلبات نظام إدارة هيئات إصدار الشهادات

جيم - مبادئ توجيهية للهيئات المعتمدة التي تعتمد الهيئات التي تصدر شهادات "حلال" للأغذية

- نطاق التطبيق
- المراجع المعيارية
- التعريف والتلخيصات
- هيئة الاعتماد
- متطلبات الإدارة
- الموارد البشرية
- عملية الاعتماد
- مسؤوليات هيئة اعتماد حلال وهيئة إصدار شهادات حلال

#### 4 - الارتباط بالأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي

تتوافق هذه المبادئ والخطوط التوجيهية المشار إليها مع أهداف الخطة الإستراتيجية لهيئة الدستور الغذائي (2014-2019) خاصة ما يتعلق بالهدف الأول وتعزيز الأطر التنظيمية السليمة، وتقييم المعايير الدولية والمبادئ التوجيهية والتوصيات المبنية على أسس علمية لتوفير أغذية سليمة للمستهلكين وضمان الممارسات العادلة في تجارة الأغذية. هذا إلى جانب الأنشطة المتعلقة ببناء القدرات لدى الدول النامية في مجال وضع المواصفات على المستوى الوطني والإقليمي لهذه المنتجات.

#### 5 - معلومات عن العلاقة بين المقترح ووثائق الدستور الأخرى الموجودة :

وضعت هيئة الدستور الغذائي مواصفات ومعايير متصلة بمشاريع المواصفات المقترحة للحوم المبردة واللحوم المجمدة والتي من بينها:

- الوثيقة CAC/ GL 24-1997 "الخطوط التوجيهية العامة لاستخدام عبارة حلال"
- الوثيقة Codex Stan 1-2010 "المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة"
- الوثيقة ISO 22000/2005 "نظم إدارة سلامة الأغذية - المتطلبات لأية منظمة في السلسلة الغذائية"

- الوثيقة CAC/ GL 20/1995 "الأساسيات المتعلقة بالأغذية المصدرة والمستوردة في ما يتعلق بالتفتيش ومنح الشهادات"
- الوثيقة CAC/ GL 26/1997 "الخطوط التوجيهية لتصميم نظم فحص الواردات والصادرات الغذائية وإصدار الشهادات لها، وتشغيل تلك النظم، وتقييمها والمصادقة عليها"
- الوثيقة (AIDMO) 2012 /2563 "المبادئ والخطوط التوجيهية المتعلقة بالأغذية الحلال".
- الوثيقة الصادرة عن منظمة الصحة العالمية بشأن الأغذية الحلال والاشتراطات الإسلامية لمعيار الحلال في الأغذية

#### 6 – تحديد أية متطلبات للمشورة العلمية المتخصصة وتوافرها

قد نحتاج خلال مراحل إعداد المبادئ والخطوط التوجيهية للأغذية الحلال إلى المشورة العلمية من أصحاب الشأن المعنيين، وإلى الحصول على مساعدة فنية من مجمع الفقه الإسلامي الدولي.

#### 7 – تحديد الحاجة إلى مدخلات فنية للمواصفات من أجهزة خارجية كي يتم التخطيط لها

قد تُطلب المشورة الفنية من لجنة البطاقات (CCFL)، ولجنة التحليل وأخذ العينات (CCMAS)، ولجنة نظم الفحص ومنح الشهادات لصادرات وواردات الأغذية (CCFICS) وغيرها.

#### 8 – الحد الزمني المقترح للانتهاء من العمل الجديد بما في ذلك موعد البدء، وموعد الإقرار عند الخطوة (5)، والموعد المقترح للإقرار من قبل الهيئة

- ستخضع الأعمال الجديدة للتقييم من جانب اللجنة التنفيذية للدستور الغذائي في يونيو/حزيران 2013، وللموافقة خلال الدورة السادسة والثلاثين لهيئة الدستور الغذائي في يوليو/تموز 2013.
- توزيع مسودات المشاريع على الدول الأعضاء عند الخطوة الثالثة لمناقشتها خلال الدورة الثامنة للجنة تنسيق الشرق الأدنى في هيئة الدستور الغذائي في دورتها الثامنة في يناير/كانون الثاني 2015 تمهيدا لتحريكها عند الخطوة (5) من إجراءات هيئة الدستور الغذائي.
- تحريك مشاريع المواصفات المشار إليها إلى الخطوة الثامنة من إجراءات هيئة الدستور الغذائي وذلك في اجتماع لجنة التنسيق لإقليم الشرق الأدنى في يناير/كانون الثاني 2017.
- اعتماد المشاريع عند الخطوة الثامنة في اجتماع هيئة الدستور الغذائي في يوليو/تموز 2017.

### الملحق 3

#### مواصفات إقليمية / دولية للحوم المجمدة واللحوم المبردة

##### وثيقة مشروع

في ضوء ما وافقت عليه اجتماعات الدورة السابعة للجنة التنسيق في هيئة الدستور الغذائي لدول الشرق الأدنى التي عقدت في بيروت في الفترة من 21 - 25 يناير/كانون الثاني 2013، تقدّم مصر وثيقة مشروع بشأن مواصفات إقليمية / دولية للحوم المجمدة واللحوم المبردة (الوثيقة REP13/NEA، الفقرات 123-125)

وُضعت هذه الوثيقة وفقاً لدليل الإجراءات في هيئة الدستور الغذائي، الطبعة رقم (20) لسنة 2011 - القسم الثاني: إجراءات لوضع مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة ومقترحات للقيام بعمل جديد

#### 1 - أغراض المواصفات ونطاقها

الغرض من هذا العمل هو وضع مواصفات إقليمية/دولية للحوم المبردة واللحوم المجمدة الناتجة من حفظ لحوم الحيوانات السليمة صحياً من الأبقار والجاموس والأغنام والماعز والجمال (بالعظم /مشفاه) سواء بالتبريد (اللحوم المبردة) أو التجميد (اللحوم المجمدة)، وذلك بعد ذبحها وتجهيزها وتنظيفها من أية شوائب حاميةً لصحة وسلامة المستهلكين وضمان الممارسات العادلة في تجارة الأغذية.

#### 2 - أهميتها وتوقيتها المناسب

- اكتسبت هذه المنتجات من اللحوم المبردة واللحوم المجمدة أهمية كبيرة في مجال تجارة الأغذية على المستوى الإقليمي/الدولي، لذا كانت هناك الحاجة إلى وضع مواصفات إقليمية/ دولية تتسم بالشفافية وتغطي كافة المتطلبات لمثل هذه المنتجات من أجل تسهيل التجارة الدولية في تلك المنتجات خاصة وأنه لا توجد مواصفات لمثل هذه المنتجات، إضافة إلى تذييل العقبات التي تواجه تجارة هذه المنتجات في الوقت الحاضر. ويبيّن الجدول التالي متوسط التجارة باللحوم المجمدة والمبردة.

بيان عن كميات اللحوم (المبردة والمجمدة) المصدرة والصالحة للاستهلاك الآدمي بالطن

في الفترة من 2009/1/1 إلى 2012/12/31

السنف	2009	2010	2011	2012
لحوم مجمدة	173480	196235	126952	162189
لحوم مبردة	308	1156	4121	2068

المصدر: الهيئة العامة للرقابة على الواردات والصادرات

ملاحظة: في ما يتعلق بمتوسط التجارة بهذه المنتجات، سوف تُقدّم البيانات الإحصائية حالما ترد من البلدان الأعضاء في المنطقة.

### 3 – الجوانب الرئيسية المشمولة

تماشياً مع شكل مواصفات السلع في الدستور الغذائي، سوف تتضمن المواصفة:

- النطاق
- الوصف
- التركيبية الأساسية وعوامل الجودة
- المواد المضافة إلى الأغذية
- الملوثات
- النظافة
- التوسيم
- طرق التحليل وأخذ العينات
- عوامل أخرى نوعية وتركيبية

### 4 – الارتباط بالأهداف الاستراتيجية للدستور

تتوافق هذه المبادئ والخطوط التوجيهية المشار إليها مع أهداف الخطة الإستراتيجية لهيئة الدستور الغذائي (2014-2019) خاصة ما يتعلق بالهدف الأول وتعزيز الأطر التنظيمية السليمة، وتقييم المعايير الدولية والمبادئ التوجيهية والتوصيات المبنية على أسس علمية لتوفير أغذية سليمة للمستهلكين وضمان الممارسات العادلة في تجارة الأغذية. هذا إلى جانب الأنشطة المتعلقة ببناء القدرات لدى الدول النامية في مجال وضع المواصفات على المستوى الوطني والإقليمي لهذه المنتجات.

### 5 – معلومات عن العلاقة بين المقترح ووثائق الدستور الأخرى الموجودة

وضعت هيئة الدستور الغذائي مواصفات ومعايير لها صلة بمشاريع المواصفات المقترحة للحوم المبردة واللحوم المجمدة والتي من بينها:

- "الحدود القصوى لمتبقيات العقاقير البيطرية في الأغذية" CAC / MRL2
- "الاشتراطات الصحية في الأغذية" CAC / RCP 1 – 1969
- "كود الممارسات المتعلقة بالعمليات التصنيعية والنقل والتجميد السريع للأغذية" CAC / RCP 8 – 1976
- "كود الممارسات الصحية للأغذية المعبأة المبردة ممتدة الصلاحية" CAC / RCP 46 – 1999
- "المواصفة العامة لبيانات بطاقات الأغذية المعبأة" Codex Stan 1 – 1985
- "كود الممارسات الصحية للحوم" CAC / RCP 58 – 2005

## 6 – تحديد أية متطلبات للمشورة العلمية المتخصصة وتوافرها

قد نحتاج خلال مراحل إعداد المواصفات المذكورة للمشورة العلمية من الجهات المعنية ذات الصلة.

## 7 – تحديد الحاجة إلى مدخلات فنية للمواصفات من أجهزة خارجية كي يتم التخطيط لها

المشورة الفنية ربما تطلب من لجنة البطاقات (CCFL)، ولجنة التحليل وأخذ العينات (CCMAS)، ولجنة العقاقير البيطرية (CCPVD) وغيرها

## 8 – الحد الزمني المقترح للانتهاء من العمل الجديد بما في ذلك موعد البدء، وموعد الإقرار عند الخطوة (5)، والموعد المقترح للإقرار من قبل الهيئة

- ستخضع الأعمال الجديدة للتقييم من جانب اللجنة التنفيذية للدستور الغذائي في يونيو/حزيران 2013، وللموافقة خلال الدورة السادسة والثلاثين لهيئة الدستور الغذائي في يوليو/تموز 2013.
- توزيع مسودات المشاريع على الدول الأعضاء عند الخطوة الثالثة لمناقشتها خلال الدورة الثامنة للجنة تنسيق الشرق الأدنى في هيئة الدستور الغذائي في دورتها الثامنة في يناير/كانون الثاني 2015 تمهيداً لتحريكها عند الخطوة (5) من إجراءات هيئة الدستور الغذائي.
- تحريك مشاريع المواصفات المشار إليها إلى الخطوة الثامنة من إجراءات هيئة الدستور الغذائي وذلك في اجتماع لجنة التنسيق لإقليم الشرق الأدنى في يناير/كانون الثاني 2017.
- اعتماد المشاريع عند الخطوة الثامنة في اجتماع هيئة الدستور الغذائي في يوليو/تموز 2017.