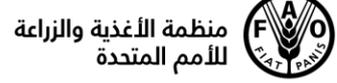


# هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة  
العالمية



منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة

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

CX/CAC 22/45/3

البند 4-1 من جدول الأعمال

سبتمبر/أيلول 2022

## برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

### هيئة الدستور الغذائي

#### الدورة الخامسة والأربعون

عمل من إعداد لجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت لاعتماده أو الموافقة عليه

من جانب الهيئة

- 1- إنّ الهيئة مدعوة إلى اعتماد مشاريع المواصفات والنصوص ذات الصلة المعروضة لاعتمادها بصورة نهائية (عند الخطوة 8 أو الخطوة 8/5) وفقاً لإجراءات وضع مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة. وترد النصوص ذات الصلة الصادرة عن لجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت (اللجنة) في الجزء 1 من هذه الوثيقة.
- 2- وإنّ الهيئة مدعوة إلى اعتماد مشاريع المواصفات المقترحة والنصوص ذات الصلة المقدمة عند الخطوة 5 من الإجراءات الموحدة لوضع مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة. وترد النصوص ذات الصلة الصادرة عن اللجنة في الجزء 2 من هذه الوثيقة، وستنتقل في حال اعتمادها إلى الخطوة 6 لكي تبدي اللجنة المزيد من التعليقات عليها ولتقوم بدراستها في دورتها الثامنة والعشرين.
- 3- وترد التعليقات الواردة من اللجنة والمتعلقة بمشاريع المواصفات المقترحة والنصوص ذات الصلة والمقدمة وفقاً للإجراءات الخاصة بوضع مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة، في الوثيقة CX/CAC 22/45/3 Add.1.
- 4- وإنّ الهيئة مدعوة كذلك إلى الموافقة على الاقتراحات بشأن القيام بعمل جديد أو تنقيح مواصفة، مع أخذ الاستعراض التقييمي الذي أجرته اللجنة التنفيذية في الحسبان، وهي مدعوة أيضاً إلى تحديد الجهاز الفرعي أو أي جهاز آخر يجدر به الاضطلاع بهذا العمل. وترد اقتراحات اللجنة ذات الصلة في الجزء 3 من هذه الوثيقة، بما يشمل مرجع وثيقة المشروع في التقرير ذي الصلة. وجرى تجميع وثائق المشاريع في هذه الوثيقة تسهياً للإحالة ولضمان توافرها باللغات الست كافة. إنّ الهيئة مدعوة إلى النظر في هذه الاقتراحات في ضوء خطتها الاستراتيجية للفترة 2020-2025 ومعايير تحديد أولويات العمل وإنشاء الأجهزة الفرعية لهيئة الدستور الغذائي.
- 5- وإنّ الهيئة مدعوة أيضاً إلى المصادقة على الاقتراحات ذات الصلة التي قدّمتها اللجنة التنفيذية بشأن تمديد المهل الزمنية لاستكمال العمل.

## الجزء 1 - المواصفات والنصوص ذات الصلة المعروضة لاعتمادها بشكل نهائي

الخطوة	رقم الوثيقة	الوثيقة المرجع	المواصفات والنصوص ذات الصلة	جهاز الدستور الغذائي
5/8	N09-2017	REP22/FO، الفقرة 45، المرفق الثالث	مشروع التنقيح المقترح للمواصفة الخاصة بالزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999): التركيبية الأساسية لزيوت بذور عبّاد الشمس	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت
-	-	REP22/FO، الفقرة 144 (3)، المرفق التاسع	إدخال تعديلات تحريرية/تغييرات على مدونة الممارسات لتخزين الزيوت والدهون الغذائية السائلة الصالحة للأكل ونقلها بالحاويات (CXC 36-1987): المرفق 2	

## الجزء 2 - المواصفات والنصوص ذات الصلة المعروضة لاعتمادها عند الخطوة 5

رقم الوثيقة	الوثيقة المرجع	المواصفات والنصوص ذات الصلة	جهاز الدستور الغذائي	
5	N12-2017	REP22/FO، الفقرة 82 (1 و 4)، المرفق الرابع	مشروع التنقيح المقترح لمواصفة الدستور الغذائي للزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999): إدراج زيت الأفوكادو <sup>1</sup>	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت

## الجزء 3- الاقتراحات لوضع مواصفات ونصوص ذات صلة جديدة

المرجع ووثيقة المشروع	النص	جهاز الدستور الغذائي
• REP22/FO، المرفقات الخامس والسادس والثامن الملاحق الأول والثاني والثالث بهذه الوثيقة	تعديل/تنقيح مواصفة الدستور الغذائي للزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999) لإدراج زيت بذور الكاميليا - زيت ساشا إنشي - زيت فول الصويا المحتوي على مستوى عال من حمض الأوليك	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت
• REP22/FO، المرفق السابع • الملحق الرابع بهذه الوثيقة	تعديل/تنقيح مواصفة زيوت الأسماك (CXS 329-2017) - إدراج زيت الكالانوس	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت

<sup>1</sup> طلبت اللجنة تمديد المهلة الزمنية لاستكمال العمل حتى دورتها الثامنة والعشرين، وقد حظي طلبها بتأييد اللجنة التنفيذية في دورتيها الحادية والثمانين والثانية والثمانين.

## الملحق الأول

## وثيقة مشروع

اقتراح عمل جديد بشأن تعديل/تنقيح مواصفة الدستور الغذائي للزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999) - إدراج

زيت بذور الكاميليا

(للموافقة)

## 1- الغرض والنطاق

إنّ الغرض من هذا العمل الجديد هو تعديل مواصفة الدستور الغذائي للزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999) من أجل إدراج زيت بذور الكاميليا المشتق من بذور الكاميليا (*Camellia oleifera Abel*)، الذي ثبت علمياً أنه يعزّز الوظائف ويفيد الصحة بفضل محتواه العالي من حمض الأوليك (68-87 في المائة) ومضادات الأكسدة الطبيعية الوفيرة.<sup>2,3,4</sup> وسيمكّن التعديل البلدان الأعضاء في الدستور الغذائي وقطاع الأغذية من توصيف زيت بذور الكاميليا وتسميته وتسويقه على نحو مناسب، وهو زيت تم تطويره من أجل فوائده التغذوية للمستهلكين واستخداماته المتنوعة في قطاع تجهيز الأغذية. ويتمثل نطاق هذا العمل في إضافة زيت بذور الكاميليا إلى مواصفة الدستور الغذائي للزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999). وسيرد بيان الخصائص التركيبية ضمن الجداول المرتبطة بها في المواصفة.

## 2- الجدوى وحسن التوقيت

يُشتق زيت بذور الكاميليا من بذور الكاميليا (*Camellia oleifera Abel*). وتتمتع الكاميليا بتاريخ زراعة طويل يعود إلى أكثر من 2300 عام، وقد تمت زراعتها على نطاق واسع كمحصول زيتي في العديد من البلدان، بما في ذلك الصين والفلبين والهند وكوريا الجنوبية.<sup>3</sup> وعلى عكس نباتات بذور الزيت الأخرى التي تُزرع في الأراضي الصالحة للزراعة، تنمو الكاميليا عادة على المنحدرات الجبلية، مما يسمح للمحاصيل الجديدة بالاستفادة من الأراضي الهامشية استفادةً كاملة. واليوم، يُستخدم زيت بذور الكاميليا بمثابة زيت طهي رئيسي في مقاطعات صينية جنوبية. ويتسم زيت بذور الكاميليا بغناه بـحمض الأوليك (68-87 في المائة) وهو يحتوي على العديد من مضادات الأكسدة الطبيعية، مثل السكوالين وفيتوستيرول (بيتا-سيتوستيرول وكامبيستيرول وستغماستيرول) والبوليفينول والفيتامينات القابلة للذوبان في الدهون (الفيتامين ألف وهاء) وساسانكواسابونين وغيرها من المواد الوظيفية الأخرى.<sup>1-3</sup> وهذه المكونات ذات الأنشطة البيولوجية المختلفة مفيدة في خفض الدهون الثلاثية والكوليسترول، وبالتالي منع ارتفاع ضغط الدم وأمراض القلب وتصلّب الشرايين وأمراض أخرى. وكذلك، يمكن استخدامه كزيت أساسي في زيوت العناية بالبشرة العالمي المستوى من خلال زيادة التجهيز المكثف.

<sup>2</sup> Yang Ruinan, et al. A review of chemical composition and nutritional properties of minor vegetable oils in China, Trends in Food Science & Technology, Volume 74, 2018, Pages 26-32.

<sup>3</sup> Xiaoqin Wang, et al. Profiling and quantification of phenolic compounds in Camellia seed oils: Natural tea polyphenols in vegetable oil, Food Research International, Volume 102, 2017, Pages 184-194.

<sup>4</sup> Fei Luan, et al. Recent advances in Camellia oleifera Abel: A review of nutritional constituents, biofunctional properties, and potential industrial applications, Journal of Functional Foods, Volume 75, 2020, 104242.



زيت بذور الكاميليا



ثمار الكاميليا



زهرة الكاميليا وثمارها

### الشكل 1 نبتة الكاميليا وزيت بذور الكاميليا

تسهيلاً للتجارة الدولية في المنتجات والمكونات الغذائية، غالباً ما تُستخدم مواصفات الدستور الغذائي كأساس للأسماء والمواصفات في هذه المنتجات من أجل ضمان ممارسات التجارة العادلة. ومن المتوقع أن يشهد استخدام زيت بذور الكاميليا نمواً سريعاً على مدى السنوات العديدة القادمة نظراً إلى الفوائد الصحية التي يحتويها.<sup>5</sup> ولذلك، من المهم وضع تسمية ومواصفات متسقة من أجل ضمان جودة المنتج والعدالة في التجارة الدولية.

#### 3- الجوانب الرئيسية التي ينبغي تغطيتها

سيضمن العمل المقترح لتعديل مواصفة الدستور الغذائي للزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999) لإدراج زيت بذور الكاميليا الجوانب التالية:

- الوصف
- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة
- وضع المتطلبات العامة لزيت بذور الكاميليا المشتق من بذور الكاميليا (*Camellia oleifera* Abel)
- وضع المتطلبات الخاصة بزيت بذور الكاميليا
- القسم 1-2 تعريف المنتج، الذي سيتضمن وصفاً لزيت بذور الكاميليا
- القسم 3 التركيبة وعوامل الجودة
- الجدول 1- الذي سُدّرج فيه الأحماض الدهنية لزيت بذور الكاميليا
- الجدول 2- خصائص جودة زيوت بذور الكاميليا
- عوامل الجودة والتركيبة الأخرى
- الجدول 3 والجدول 4، وسيُقترح فيهما محتوى الستيرول والتوكوفيرول.

#### 4- إجراء عملية تقييم على ضوء معايير تحديد أولويات العمل

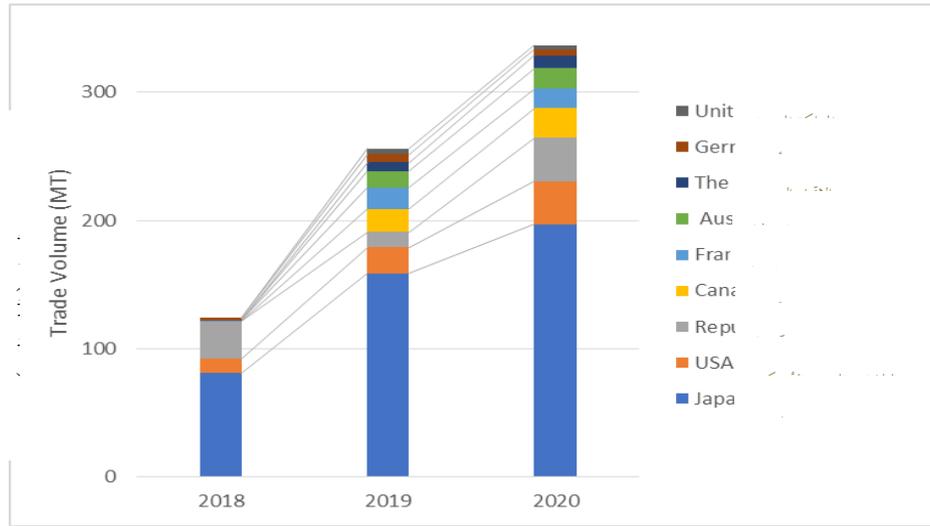
يتوافق هذا الاقتراح مع معايير تحديد أولويات العمل المطبقة على كل من السلع والمواضيع العامة.

(أ) حجم الإنتاج والاستهلاك في فرادى البلدان وحجم التجارة وغطها في ما بين البلدان.

<sup>5</sup> Liang, H., et al. Camellia as an Oilseed Crop, HortScience horts, 2017,52(4), 488-497

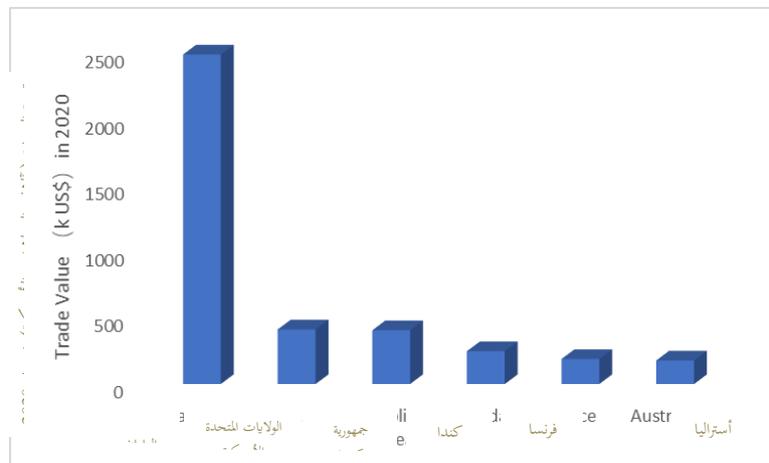
الكاميليا هو نوع من الأشجار الدائمة الخضرة التي تُزرع في المناطق شبه الاستوائية. وهي إحدى النباتات الزيتية الخشبية الأربعة الأكبر في العالم (إلى جانب أشجار النخيل والزيتون وجوز الهند). وتتأثر الكاميليا بالظروف الجغرافية والمناخية، وتُزرع بشكل رئيسي في شرق آسيا وجنوب شرق آسيا، مثل الصين واليابان وفيت نام وتايلند وما إلى ذلك. وفي الصين، تتسع المساحة المزروعة بالكاميليا كل عام، من 45 مليون مو في عام 2008 إلى 68 مليون مو في 2019 (1 مو = 666.667 م<sup>2</sup>).<sup>6</sup> وقد أُنتج في عام 2019 حوالي 700 000 طن من زيت بذور الكاميليا، ويُقدّر استهلاك زيت بذور الكاميليا في سوق المواد الغذائية بما يبلغ 600 000 طن.

ووفقًا لبيانات الإدارة العامة للجمارك في الصين، في عامي 2018 و2019، تم تصدير ما مجموعه 171 و262 طنًا من زيت بذور الكاميليا، بقيمة 2.05 ملايين دولار أمريكي و3.24 مليون دولار أمريكي. وارتفعت هذه الأرقام إلى 338 طنًا و4.17 مليون دولار أمريكي في عام 2020، أي ما يقارب الضعف مقارنة بعام 2018. ويستورد أكثر من 15 بلدًا زيت بذور الكاميليا من الصين، فيما أكبر الشركاء التجاريين هم اليابان والولايات المتحدة الأمريكية وجمهورية كوريا وكندا وفرنسا وأستراليا.



الشكل 1- صادرات زيت بذور الكاميليا بالطن المتري بحسب الوجهات الرئيسية من عام 2018 إلى عام 2020.

### (البيانات مستمدة من الإدارة العامة للجمارك في الصين)



الشكل 2- قيمة التجارة بزيت بذور الكاميليا بحسب الشركاء التجاريين الأكبر في عام 2020.

<sup>6</sup>المصدر: الموقع الإلكتروني للإدارة الحكومية الصينية للزراعة والمراعي، <http://www.forestry.gov.cn/>.

## (البيانات مستمدة من الإدارة العامة للجمارك في الصين)

### (ب) تنوع التشريعات الوطنية والعوائق الظاهرة الناتجة أو المحتملة أمام التجارة الدولية

نُشرت المواصفة الوطنية الطوعية لزيت بذور الكاميليا (GB/T 11765) في الصين لأول مرة في عام 2003 وتُفحّت في عام 2018، وهي مواصفة تحدّد المواصفات العامة لزيت بذور الكاميليا في السوق المحلي. ونشرت جمعية دستور الأدوية في الولايات المتحدة المسؤولة عن دستور المواد الكيميائية الغذائية (FCC) مواصفة زيت بذور الكاميليا (*Camellia oleifera*) في عام 2018.

ووفقًا لتعليقات الشركات الرئيسية لتصدير زيت بذور الكاميليا، فإن السوق الدولي الحالي ينطوي على متطلبات مختلفة لمواصفات بذور الكاميليا. ومع الزيادة المحتملة في طلب السوق الدولي، فإن التعديل المقترح المتعلق بزيت بذور الكاميليا في مواصفة الدستور الغذائي للزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999) سيساعد على تعزيز المعايير العلمية المعترف بها على نطاق واسع، وضمان جودة المنتج، وحماية صحة المستهلك، وتسهيل التجارة العالمية في زيت بذور الكاميليا. ومن دون هذه المواصفة، من المتوقع أن تختلف التشريعات أو المواصفات الوطنية، مما قد يؤثر على التجارة الدولية في هذا المنتج. وإضافة إلى ذلك، من المتوقع أن يؤدي عدم وجود مواصفة للدستور الغذائي إلى انتشار المعايير الخاصة لهذا الزيت، وأن يساهم في الارتباك والممارسات الخادعة في تجارة الزيوت غير المناسبة للاستخدامات المقصودة.

### (ج) الإمكانيات السوقية الدولية أو الإقليمية

على النحو المبين أعلاه، هناك إمكانيات سوقية دولية وإقليمية كبيرة، خاصة وأن السلطات الصحية العالمية تدعو إلى استخدام بدائل محبذة من الناحية التغذوية لزيوت الطعام التي تحتوي على نسبة عالية من الأحماض الدهنية المشبعة. وأظهر تقرير نشرته شركة ABSOLUTE REPORTS في عام 2019 أنه خلال السنوات القادمة سيكون هناك طلب متزايد على زيت الكاميليا في مناطق الولايات المتحدة الأمريكية وأوروبا والصين، ومن المتوقع أن ينمو السوق العالمي لزيت الكاميليا بمعدل نمو سنوي مركّب قدره 5.6 في المائة تقريبًا خلال السنوات الخمس القادمة.<sup>7</sup>

### (د) إمكانية إخضاع هذه السلعة لمواصفة موحّدة

إنّ هذا التعديل المقترح لمواصفة الدستور الغذائي للزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999) سيشمل زيت بذور الكاميليا. وستمكن إضافة هذا الزيت، بما في ذلك العوامل الأساسية المتعلقة بالتركيبية والصحة والجودة، من توحيد زيوت هذا النوع ويساهم في حماية المستهلك.

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

كما هو مبين أعلاه، فإن إعداد مواصفة للدستور الغذائي بشأن زيت بذور الكاميليا سيعزز حماية المستهلك من خلال تثبيط ممارسات الغش الغذائي وتطوير مواصفات خاصة.

### (و) عدد السلع الأساسية التي قد تقتضي مواصفات مستقلة تشير إلى ما إذا كانت السلع سلعة خامة أو مجهزة أو نصف مجهزة

لا ينطبق.

(ز) العمل الذي قامت به بالفعل منظمات دولية أخرى في هذا المجال و/أو المقترح من جانب جهاز/أجهزة حكومية دولية معنية غير معروف.

#### 5- الجدوى بالنسبة إلى الأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي

نظرًا إلى ملاحظة وجود تركيز واحتياجات إلى وضع مواصفة للدستور الغذائي بشأن زيت بذور الكاميليا في التجارة الدولية، فإن هذا التعديل المقترح يتوافق مع الغاية 1 للخطة الإستراتيجية للدستور الغذائي للفترة 2020-2025: معالجة القضايا الحالية والمستجدة والحرجة في الوقت المناسب.

وعلى وجه التحديد، في ما يتعلق بالهدف 1-1 "تحديد الاحتياجات والقضايا المستجدة"، سيكون هذا التعديل المقترح بمثابة استجابة مناسبة للحاجة إلى تعزيز التجارة العادلة لزيت بذور الكاميليا.

وعلاوة على ذلك، في ما يتعلق بالهدف 1-2 "ترتيب الاحتياجات والقضايا المستجدة بحسب الأولوية"، وبالالتجاه الزمني الحالي، سيصبح التعديل المقترح هو المعيار الأساسي لأعضاء هيئة الدستور الغذائي العاملين في تجارة زيت بذور الكاميليا، وسيلاحظ جميع أعضاء هيئة الدستور الغذائي في الوقت نفسه إمكانات تجارة زيت بذور الكاميليا.

6- معلومات عن العلاقة بين الاقتراح المقدم ووثائق الدستور الغذائي الموجودة الأخرى لا يوجد.

7- تحديد أي شروط للحصول على المشورة العلمية للخبراء وتوافرها

إذا كانت المشورة العلمية المتخصصة لازمة، فنحن ملتزمون بتوفير المعلومات عن كيفية الاتصال بالخبراء المسؤولين عن النص المقترح والوثائق البحثية.

8- تحديد أي حاجة إلى إسهامات فنية في الخطوط التوجيهية من الأجهزة الخارجية يمكن التخطيط لها

من المتوقع أن تشارك منظمات وضع المواصفات ذات الصلة، مثل المنظمة الدولية لتوحيد المقاييس والجمعية الأمريكية لكيميائي النفط، في تنقيح مواصفة الدستور الغذائي.

9- الجدول الزمني المقترح لاستكمال العمل الجديد، بما في ذلك تاريخ بدء العمل والتاريخ المقترح لاعتماده عند الخطوة 8/5 والتاريخ المقترح لاعتماده من جانب الهيئة

من المتوقع أن يجري وضع هذا المعيار في دورتين أو أقل من دورات لجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت (في الدورة الحالية الثامنة والعشرين)، رهناً بالاتفاق الذي توصلت إليه اللجنة.

## الملحق الثاني

## وثيقة مشروع

تعديل/تنقيح المواصفات الخاصة بالزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999) - إدراج زيت الساشا إنتشي

(للموافقة)

## 1- الغرض والنطاق

إنّ الغرض من العمل المقترح هو التالي:

- وضع إطار لتعديل المواصفات الخاصة بالزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999) من خلال إدراج تعريف لزيت الساشا إنتشي إلى القسم 2 من المواصفة، وتضمن خصائص أحماضه الدهنية فيها من أجل إرساء معايير الجودة والنقاء والسلامة الغذائية لهذا الزيت الصالح للأكل، وتيسير التجارة بهذا المنتج.

- ويعرف الساشا إنتشي (*Plukenetia Volubilis L.*) أيضا باسم *maní del monte* ("فستق الغابات")، و *maní estrella* ("الفستق على شكل نجمة") (كولومبيا)، و *maní del inka* ("فستق الإنكا") و "supua" (بوليفيا).

ويمكن إدراج استهلاك هذا الزيت في فئات الأغذية ومستويات الاستخدام نفسها التي يجري تسويق زيت بذور الكتان بموجبها حالياً. ويشمل ذلك استخدامه كصلصة لتتبيل الأغذية، مثلاً على السلطات، وإدراجه في مجموعة من الأغذية والمكملات الغذائية، بالإضافة إلى الطعام المقلي قلياً خفيفاً (نقطة الإدخال: 255 درجة مئوية).

ومشروع المواصفة الفنية هذه دولي النطاق.

## 2- جدوى العمل وتوقيته

يندرج العمل المقترح في نطاق اختصاص لجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت، ألا وهو "وضع مواصفات عالمية واسعة النطاق للدهون والزيوت من أصل حيواني ونباتي وبحري بما في ذلك المرغارين وزيت الزيتون".

وسيشمل العمل الجديد الخصائص المتصلة بجودة زيت الساشا إنتشي وتركيبه لتمكين مراقبة جودة المنتج، وتيسير التجارة الدولية، وتحسين حماية المستهلك، ومنع الغش وممارسات التضليل والاحتيال كذلك. ولبلوغ هذه الأهداف، سيتم التحقق من جودة زيت الساشا إنتشي وأصالته بالاستناد إلى أحدث التطورات العلمية.

والساشا إنتشي نبتة تعود أصولها إلى منطقة الأمازون في بيرو، وقد وصفت كنوع للمرة الأولى من قبل عالم الطبيعة Linnaeus في عام 1753. وقد أشير إلى وجودها على مر الزمن في وثائق تاريخية، مثل "تفسيرات الإنكا الملكية (Royal Commentaries of the Incas)" (بقلم Inca Garcilaso de la Vega) حيث يُذكر أن السكان الأصليين استخدموا كلمة "إنتشيك" لتسمية الفاكهة التي سماها الإسبان بـ "الفستق" (*maní*)، فضلاً عن وصف طريقة استهلاكها واستخدامها.

## 3- الجوانب الرئيسية التي يجب تناولها

يتمثل الجانب الرئيسي الذي يتعين تناوله، في إدراج المنتج تحت "القسم 2-1 تعريف المنتج"، وكذلك في الجدول 1: تركيبة الأحماض الدهنية في الزيوت النباتية كما يحددها التحليل الكروماتوغرافي للغاز السائل من عينات أصلية (كنسبة مئوية من إجمالي الأحماض الدهنية) في المواصفة CXS 210. وسيُتبع العمل الجديد المقترح هيكل الدستور الغذائي وسيشمل متطلبات الجودة لزيت الساشا إنتشي كالتالي:

- (أ) النطاق.
- (ب) تعريف الزيوت المعصورة بالضغط البارد.
- (ج) خصائص الجودة والتركيبية.
- (د) المشكلات المتعلقة بالملوثات وسلامة الأغذية.
- (هـ) الجودة الحسية.
- (و) معايير النقاء.
- (ز) المواد المضافة إلى الأغذية.
- (ح) التوسيم.
- (ط) أساليب التحليل.

#### 4- التقييم استنادًا إلى معايير تحديد أولويات العمل

يستوفي هذا العمل الجديد المعايير التالية التي تسري على المنتج:

#### المعايير العامة

حماية المستهلك من منظور الصحة وسلامة الأغذية وضمان ممارسات منصفة في تجارة الأغذية ومراعاة الاحتياجات المحددة للبلدان النامية.

(أ) ازداد استهلاك زيت الساشا إنتشي بفضل مكوناته المفيدة، ويمكن اعتباره غذاءً وظيفياً لحماية المستهلك، لذا يمكن النظر في تعديل المواصفة CXS 210-1999 من أجل توفير المعلومات ذات الصلة لضمان مسائل السلامة المتعلقة بإنتاج هذا الزيت الصالح للأكل والاتجار به.

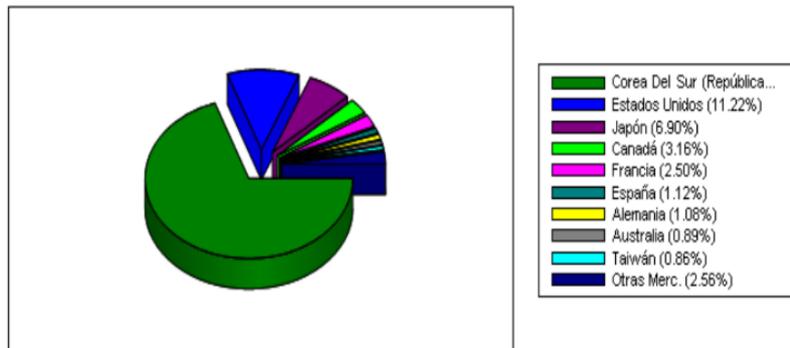
- (ب) تعزيز حماية المستهلك ومنع الممارسات الاحتمالية من خلال تحديد خصائص الأصالة.
- (ج) توفير ضمان أكبر لجودة المنتج تلبيةً لاحتياجات المستهلك وحد أدنى من المتطلبات المتعلقة بسلامة الأغذية.
- (د) وضع مستويات للمواصفة استنادًا إلى خصائص المنتج تلبيةً للاحتياجات الصناعية واحتياجات المستهلك بدقة ومصداقية.

#### المعايير المطبقة على الموضوعات العامة

#### 1-4 حجم الإنتاج والاستهلاك في مختلف البلدان ونمط التجارة بين البلدان:

الصادرات من زيت الساشا إنتشي بالكيلوغرام موزعة بحسب بلدان الوجهة الرئيسية في عام 2017

EXPORTACIONES DEL PRODUCTO SACHA INCHI SEGUN SUS PRINCIPALES MERCADOS EN EL 2017

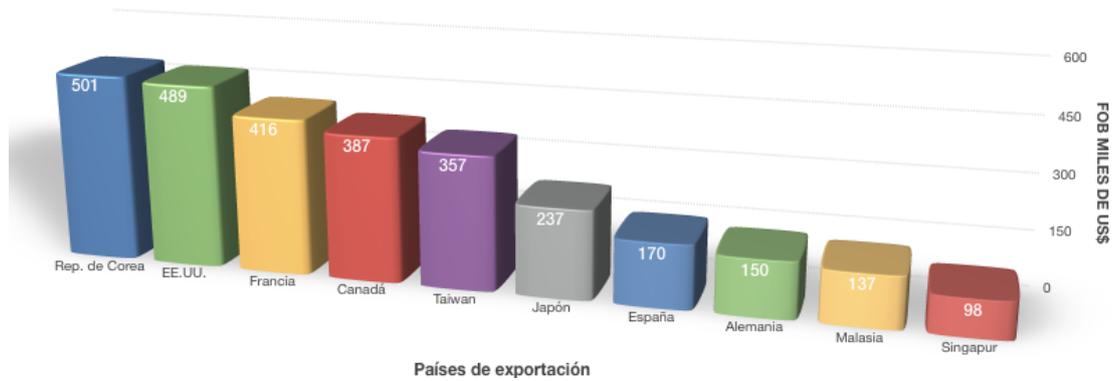


المصدر: SUNAT، من تجميع PROMPERU

الشكل 1 - الصادرات من الساشا إنتشي، أسواق الوجهات الرئيسية - 2017

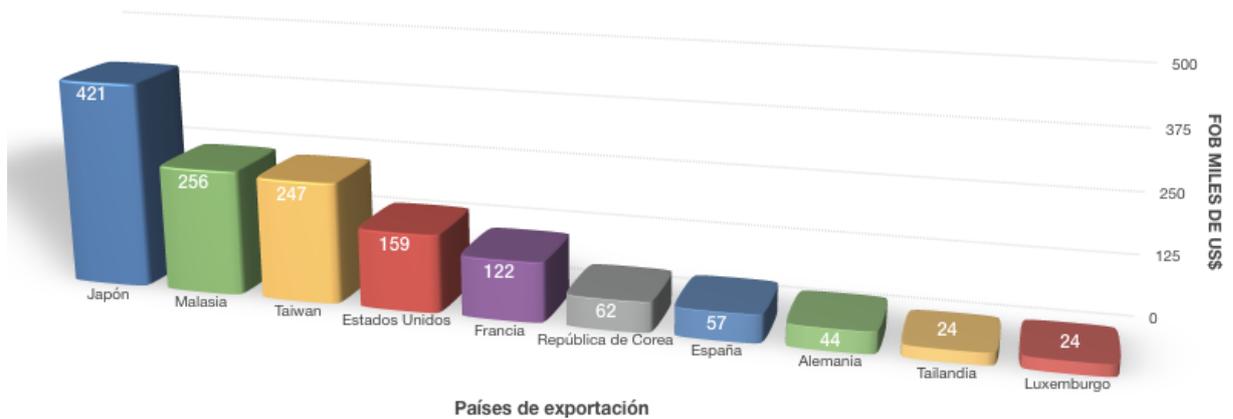
ترد أدناه الصادرات الساشا إنتشي (بجميع أشكالها) إلى مختلف أسواق وجهتها خلال عام 2018، من يناير/كانون الثاني إلى يونيو/حزيران 2019 (انظر الشكلين 2 و3). وفي عام 2018، ظلت جمهورية كوريا تحتل المرتبة الأولى بين وجهات التصدير.

Exportaciones Sacha Inchi en 2018. Valores FOB en Miles US\$



الشكل 2 - الصادرات من الساشا إنتشي بجميع أشكالها إلى أسواق الوجهة الرئيسية خلال عام 2018 (المصدر: من صياغة مؤلفي الوثيقة بالاستناد إلى بيانات من وزارة التجارة الخارجية والسياحة في بيرو)

Exportaciones Sacha Inchi desde enero hasta junio 2019. Valores FOB en Miles US\$



الشكل 3: الصادرات من الساشا إنتشي بجميع أشكالها إلى أسواق الوجهة الرئيسية من يناير/كانون الثاني إلى يونيو/حزيران 2019 (المصدر: بالاستناد إلى بيانات من وزارة التجارة الخارجية والسياحة في بيرو).

الساشا إنتشي في البلدان الأخرى:

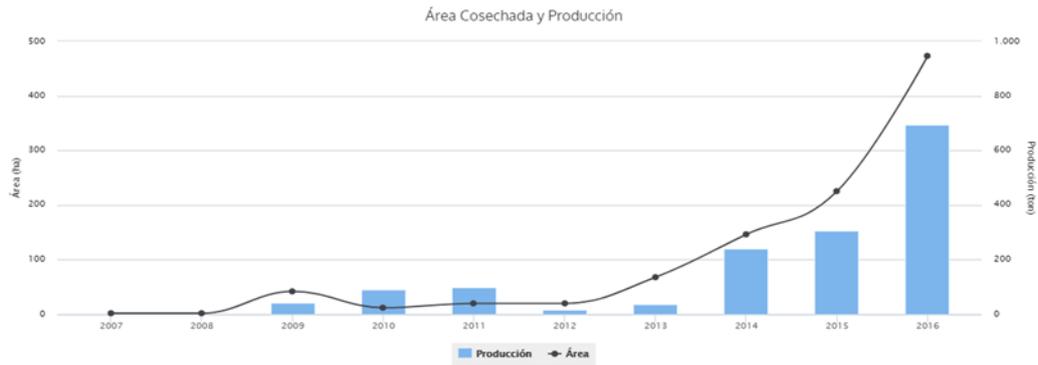
في إكوادور، قامت وزارة الزراعة والثروة الحيوانية وتربية الأحياء المائية ومصايد الأسماك بالترويج لمشروع يقضي بزراعة الساشا إنتشي، من خلال برنامج "جولة كينندي الثانية" (2KR) (لتقديم المساعدة إلى المزارعين ذوي الدخل المنخفض) في إطار التعاون بين إكوادور واليابان (وزارة الزراعة والثروة الحيوانية وتربية الأحياء المائية ومصايد الأسماك في إكوادور، 2014).

وفي الوقت الراهن، يُنتج 3.5 أطنان عن كل هكتار سنويًا، ما يعني أن مجموع إنتاج الساشا إنتشي في البلد يبلغ 845.5 2 أطنان. ومن حيث النسبة المئوية، يقدر أن مقاطعة مانابي تحقق 30.75 في المائة من الإنتاج، على مساحة 813 هكتارًا (Burbano)،

(2015). وإنّ أكبر منطقة إنتاج هي مانابي، مع 250 هكتارًا. وفي شمال غرب منطقة بيتشينتشا، تمتد الأراضي المزروعة بهذا المحصول على مساحة تزيد عن 150 هكتارًا.

وفي بوليفيا، استخدم الصندوق الوطني للتنمية البديلة (أو FONADAL بالإسبانية) موارد من الاتحاد الأوروبي بقيمة (250 000 بوليفار) لتمويل إنتاج الساشا إنتشي على مساحة 50 هكتارًا من بلدة بالوس بلانكوس. ويفيد ذلك أكثر من 50 أسرة في المنطقة. وصرّح مدير المشاريع أنه نظرًا إلى القيمة العالية جدًا لهذا المنتج الغذائي، سوف تسند الحكومة الأولية لإنتاجه من أجل بدل التمريض، وذلك بفضل خصائصه التغذوية والطبية. وسيتم تصدير الفائض إلى كوريا وإنكلترا [جريدة لا راثون (La Razón) - 10 نوفمبر/تشرين الثاني، 2013] [جريدة لا سوثييداد دي بوليفيا (La Sociedad de BOLIVIA)، 12 ديسمبر/كانون الأول، 2014].

وفي كولومبيا، منذ عام 2012، تعمل شركة Green M & A Solutions على استبدال المحاصيل غير المشروعة، ليتمكن المزارعون الذين يزرعون الكوكا من زراعة نبات الساشا إنتشي بدلا منها، وهي فاكهة جافة تعتبر من الأغذية فائقة الجودة. وفي عام 2015، تم شراء شركة Green من قبل الشركة الأمريكية QED Connect Inc فأسست Inca Snacks وهي شركة بدأت بتصدير الساشا إنتشي والفسلق الكولومبي (بذور) إلى الولايات المتحدة الأمريكية حيث يتم تحميلها وتعبئتها لبيعها بالتجزئة. وتساعد الشركات المزارعين على زرع بذور الإنكا (الساشا إنتشي) في مشاريع واقعة في ولايات تشوكو وأنتيوكيا و نارينيو الهامة جدًا في كولومبيا. وبعد الاتفاق عنصرًا رئيسيًا لتأمين التمويل وكضمانة من الوكالة الأمريكية للتنمية الدولية. وتقضي خطتهم باستخدام مساحة 35 000 هكتار للإنتاج في البلد. ولتحقيق هذا الهدف، يعملون مع الوكالة الأمريكية للتنمية الدولية، وهي وكالة الولايات المتحدة الأمريكية المعنية بالتعاون، ومع الحكومة الكولومبية. وقد توسعت منطقة حصاد الساشا إنتشي في كولومبيا منذ 2007 (انظر الشكل 4).



الشكل 4: كولومبيا: المنطقة المحصودة للساشا إنتشي وإنتاجها بين عامي 2008 و2016 [المصدر: شبكة Agronet - الحكومة الكولومبية]

#### 2-4 تنوع التشريعات الوطنية وما قد ينجم عن ذلك من معوقات ظاهرة أو محتملة تعترض التجارة الدولية

يمكن للبلدان الأعضاء أن تستخدم مواصفة الدستور الغذائي كمرجع لإرساء نظمها الوطنية.

وفي الوقت الحاضر، كثيراً ما تطبق البلدان المنتجة والمستهلكة لوائح وطنية متباينة، من حيث الجوانب الهامة المتصلة بإجراءات النوعية والأصالة وأساليب التحليل.

#### 3-4 إمكانات المنتج في السوق الدولية أو الإقليمية

من المتوقع أن يزيد إنتاج الساشا إنتشي زيادة كبيرة، مع تحول عدد من البلدان الأخرى إلى إنتاجه مثل بعض البلدان في آسيا.

#### 4-4 إمكانية إخضاع هذه السلعة لمواصفة موحدة

هناك مواصفتان وطنيتان (NTE INEN 2688:2014 ACEITE DE SACHA INCHI) (زيت الساشا إنتشي) من إكوادور و NTP 151.400:2018 شروط زيت الساشا إنتشي، الطبعة الثالثة من بيرو).

وهذا يعني أن زيت ساشا إنتشي خاضع لمواصفتين منذ أكثر من 10 سنوات، ويبرهن ذلك قابلية خضوع الساشا إنتشي إلى مواصفة دولية.

#### 5- الصلة بالأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي

من شأن العمل الجديد المقترح أن يساعد في ضمان ممارسات عادلة ومنصفة في التجارة الدولية بالساشا إنتشي وذلك عبر تناوله الاحتياجات والشواغل الخاصة بجميع البلدان، حيث أنه سيلبي الأهداف والأولويات الاستراتيجية التالية للخطة الاستراتيجية لهيئة الدستور الغذائي لعام 2020-2025:

#### الهدف 1: معالجة القضايا الحالية والمستجدة والحرجة في الوقت المناسب

##### 1-1 تحديد الاحتياجات والقضايا المستجدة.

إنّ إدخال هذا التعديل على مواصفة الدستور الغذائي لجعلها أكثر تمثيلاً على الصعيد العالمي سيساعد على ضمان اعتمادها على نطاق واسع من جانب البلدان الأعضاء وعلى التقليل إلى أدنى حد من الآثار السلبية المحتملة للوائح الفنية في التجارة الدولية، ما سيمنع تحول هذه النظم إلى حواجز فنية لا طائل منها أمام التجارة.

##### 2-1 ترتيب الاحتياجات والقضايا المستجدة بحسب الأولوية.

بهذه الطريقة، سوف تعالج هيئة الدستور الغذائي هذه القضية المستجدة في الوقت المناسب، بالإضافة إلى تلبية احتياجات الأعضاء مثل بيرو وإكوادور وكولومبيا، المهتمين بوضع مواصفة دولية لزيت الساشا إنتشي.

#### الهدف 2: وضع مواصفات قائمة على أسس علمية وعلى مبادئ الدستور الغذائي الخاصة بتحليل المخاطر

##### 1-2 استخدام المشورة العلمية على نحو متسق بما يتماشى مع مبادئ الدستور الغذائي الخاصة بتحليل المخاطر

تستند دراسة زيت الساشا إنتشي بشكل راسخ إلى البيانات العلمية التي سبق أن تم استعراضها في الملف المقدم بخصوص التقارير حول الأغذية المستجدة وتقرير GRASS.

## 2-2 تشجيع تقديم بيانات تمثيلية على الصعيد العالمي واستخدامها في وضع واستعراض مواصفات الدستور الغذائي

يؤدي وضع مواصفة لزيت الساشا إنتشي، وهو منتج متصل بالتنوع البيولوجي، إلى حماية صحة الإنسان والبيئة، لأنه يأخذ في الاعتبار الجوانب التي، إذا لم يتم الامتثال لها، ترتب آثارًا سلبية على المستهلكين. وبالإضافة إلى ذلك، فإن زراعتها بالشكل غير المناسب أو استغلالها يؤثران سلبًا في البيئة. غير أن المواصفة الفنية لا تشمل هذه الممارسات على وجه التحديد. ويمكن أن يكون لهذه المواصفة أثر إيجابي على التجارة، إذ تجعلها أكثر إنصافًا في ما بين البلدان حيث أنها تتضمن متطلبات لزيت الساشا إنتشي تشكل نقطة مرجعية لعقد الاتفاقات، بصرف النظر عن البلدان التي تشارك في تجارتها.

ومن المهم الإشارة إلى أنه يجب زراعة الساشا إنتشي باستخدام زراعة مستدامة صديقة للبيئة تضمن إنتاجًا خاليًا من الملوثات. وتساعد الممارسات الجيدة الرامية إلى صون المحاصيل في الحفاظ على التنوع البيولوجي. ويجب الحفاظ على الخصائص الإيكولوجية الأساسية لتلك النظم الإيكولوجية التي تنمو فيها الساشا إنتشي والحفاظ عليها بشكل طبيعي، بدون القيام بأي أنشطة تتهدد صونها. وبهذه الطريقة، سوف يتم الحفاظ على القاعدة الوراثية، ثم يتم إدخال تحسينات للحصول على أصناف عالية الإنتاجية (محاصيل جيدة ومحتوى زيتي) قادرة على مقاومة الآفات والأمراض.

## 6- معلومات عن العلاقة بين الاقتراح والوثائق الأخرى القائمة للدستور الغذائي فضلًا عن الأعمال الجارية الأخرى

ترتبط المواصفات الخاصة بالزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999) بهذا الموضوع، ولذا يقترح تعديلها لإدراج زيت الساشا إنتشي فيها.

## 7- تحديد أي شروط للحصول على المشورة العلمية من الخبراء وتوافر تلك المشورة العلمية

لا حاجة إلى أي مشورة من خبراء في الوقت الراهن.

## 8- تحديد أي حاجة إلى إسهامات فنية في المواصفة الفنية من جانب أجهزة خارجية كي يتسنى التخطيط لذلك

من المتوقع أن تشارك منظمات ذات صلة، مثل الجمعية الأمريكية لكيميائي الزيوت، في استعراض مواصفة الدستور الغذائي.

## 9- الجدول الزمني المقترح لإكمال العمل الجديد

يتوقع لصياغة هذه المواصفة أن تتم خلال دورتين للجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت أو أقل (الدورة الثامنة والعشرون للجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت) رهنًا بالاتفاق الذي تتوصل إليه اللجنة.

## الملحق الثالث

## وثيقة مشروع

اقترح عمل جديد بشأن تعديل/تنقيح مواصفة الدستور الغذائي للزيوت النباتية المسماة  
(CXS 210-1999) – إدراج زيت فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك

(للموافقة)

أعدت وثيقة المشروع هذه تماشيًا مع الطبعة السابعة والعشرين من دليل الإجراءات لهيئة الدستور الغذائي، 2019، القسم الثاني، "إجراءات وضع مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة"، الجزء الثاني: "الاستعراض التقييمي، اقتراحات القيام بعمل جديد أو مراجعة مواصفات." (الصفحة 31).

## الغرض من تنقيح مواصفة الدستور الغذائي ونطاقه

يضمن الغرض من هذا العمل الجديد في تنقيح مواصفة الدستور الغذائي للزيوت النباتية المسماة [CXS 210-1999]، التي تم اعتمادها في عام 1999، وتم تنقيحها في الأعوام 2001 و2003 و2009 و2017 و2019، وتم تعديلها في الأعوام 2005 و2011 و2013 و2015 و2019] من أجل إدراج زيت فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك (المسمى أيضًا زيت فول الصويا عالي حمض الأوليك أو زيت فول الصويا عالي الأوليك)، الذي يتسم بأداء معزز بفضل محتواه المرتفع نسبيًا من حمض الأوليك. وسيمكّن التنقيح البلدان الأعضاء في الدستور الغذائي وقطاع الأغذية من القيام على النحو المناسب بتوصيف زيت فول الصويا المحتوي على مستوى عالٍ من حمض الأوليك الذي تم تطويره من أجل فوائد الوظيفية والتغذوية المحسّنة بالنسبة إلى المستهلكين وقطاع تجهيز الأغذية، وبتسمية هذا الزيت وتسويقه. والغرض الآخر من التنقيح هو تيسير ممارسات التجارة العادلة وإتاحة مواصفة جديدة تتوافق مع مواصفتي الدستور الغذائي الحاليتين لزيت دوار الشمس العالي المحتوى من حمض الأوليك، ولزيت القرطم العالي المحتوى من حمض الأوليك.

وتشمل الفوائد الوظيفية لزيت فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك أداءً محسّنًا على صعيد استقرار الزيت في الاستخدامات المنطوية على حرارة عالية (القلي العميق)، وفترة صلاحية أطول للأغذية التي تضم مكوناتها هذا الزيت (الوجبات الخفيفة)، و"نكهة محايدة" للأغذية المحضّرة باستخدام هذا الزيت. وتشمل الفوائد التغذوية زيادة الأحماض الدهنية الأحادية غير المشبعة، وخفض نسبة كلاً من الأحماض الدهنية المشبعة والدهون المتقابلة غير المرغوب فيها.

ويتمثل نطاق العمل في تقييم للتغيرات في الأحماض الدهنية المسماة [CXS 210-1999]. وسترد الخصائص الأخرى لتركيبية زيت فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك في المواصفة، بما في ذلك أعمدة جديدة في الجداول الخاصة بتركيبية الأحماض الدهنية (الجدول 1)، والخصائص الكيميائية والفيزيائية (الجدول 2)، وتركيبية الديسميثيلستيرون (الجدول 3)، والتوكوفيرول والتوكوترينولات (الجدول 4).

## الجدوى وحسن التوقيت

تيسيرًا للتجارة الدولية في المنتجات والمكونات الغذائية، غالبًا ما تُستخدم مواصفات الدستور الغذائي كأساس لأسماء تلك المنتجات وخصائصها بهدف ضمان ممارسات التجارة العادلة. ونظرًا إلى أن زيت فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك سيُستخدم بكميات متزايدة بسبب خصائصه المواتية، فمن المهم أن تكون له تسمية وخصائص متسقة من أجل ضمان التجارة

العادلة محليًا ودوليًا. وسيطلب النظر في تنقيح المواصفة CXS 210-1999 لإدراج زيت فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك وقتًا قليلاً نسبيًا، وسيستخدم الموارد المحدودة للجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت استخدامًا فعالًا نظرًا إلى أن الناحية الرئيسية المعنية بذلك هي تركيبة الأحماض الدهنية.

ومن المهم أن ينظر الدستور الغذائي في العمل الجديد لإدراج زيت فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك في المواصفة CXS 210-1999. وقد سبق للدستور الغذائي أن وضع مواصفات لزيوت أصناف أخرى محسنة من البذور الزيتية المحتوية على حمض الأوليك (على سبيل المثال، بذور دوار الشمس المحتوية على مستوى عالٍ من حمض الأوليك، وبذور دوار الشمس المحتوية على مستوى متوسط من حمض الأوليك، وبذور القرطم المحتوية على مستوى عالٍ من حمض الأوليك)، وهو ما يقرّ بالتالي بالحاجة إلى وضع مواصفات فردية للتمييز بين الزيت والآخر في الأسواق. وأدت الزيوت النباتية عالية المحتوى من حمض الأوليك إلى تحسين استقرار الأكسدة بشكل كبير ما يتيح أداء مؤاتيا لها في مجموعة متنوعة من الأغذية بوصف تلك الزيوت كمكونات أو كوسائط للطهي. ويساهم زيت فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك في تعزيز الاستقرار في الأغذية التي يتم استخدامه فيها استقرارًا ملحوظًا، ويُجنب كذلك نشوء مكونات غير مرغوب فيها مثل الدهون المتقابلة، من خلال القضاء على الحاجة إلى الهدرجة الكيميائية. ويحتوي زيت فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك أيضًا على مستويات أقل من الدهون المشبعة التي يعتبرها العديد من البلدان كمكوّن غذائي يجب التقليل منه في الأنماط الغذائية. ويتسم زيت فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك بمحتوى مميّز من الأحماض الدهنية وخصائص أخرى تختلف اختلافًا كبيرًا عن زيت فول الصويا المدرج حاليًا في المواصفة، وينبغي أن يرد بشكل مناسب كسلعة بحد ذاتها في مواصفة الدستور الغذائي.

### الجوانب الرئيسية الواجب تغطيتها

سيجري إعداد العمل الجديد المقترح لإدراج زيت فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك إلى المواصفة CXS 210-1999 وفقًا للإجراءات الحالية لمواصفة الدستور الغذائي، وسيشمل، على سبيل الذكر لا الحصر، ما يلي:

- النطاق
- الوصف
- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة
- المواد المضافة إلى الأغذية
- الملوثات
- النظافة الصحية
- التوسيم
- أساليب التحليل وأخذ العينات
- عوامل الجودة والتركيبة الأخرى

### التقييم على أساس معايير تحديد أولويات العمل

يتماشى هذا الاقتراح مع معايير تحديد أولويات العمل المنطبقة على السلع والمواضيع العامة على السواء.

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

تشير بيانات وزارة الزراعة في الولايات المتحدة إلى ما يلي:

- في الفترة 2019-2020، بلغ الإنتاج العالمي من إجمالي البذور الزيتية 580.6 ملايين طن متري.
- في الفترة 2019-2020، بلغ الإنتاج العالمي من فول الصويا 339.42 مليون طن متري.
- في الفترة 2019-2020، بلغ الإنتاج العالمي من زيت فول الصويا 56.78 مليون طن متري.

وتُقدم هذه البيانات للدلالة على حصة السوق الكبيرة لفول الصويا في السوق العالمية الإجمالية للبذور الزيتية. ومن المتوقع لأصناف فول الصويا الجديدة التي يحتوي زيتها على سمات جديدة لتحسين الصحة والأداء في الأغذية أن تستقطب حصة كبيرة في السوق من تلك التي تستأثر بها حاليًا حبوب فول الصويا التقليدية. وبقى حاليًا زيت فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك استحسنًا في الولايات المتحدة ولدى شركائها التجاريين، ومن المحتمل أن يشهد نموًا كبيرًا خلال السنوات العديدة القادمة.

وقد أصبح زيت دوار الشمس المتوسط المحتوى من حمض الأوليك متاحًا تجاريًا في عام 1998. وبحلول عام 2005، استحوذ تدريجيًا على غالبية سوق زيت دوار الشمس في أمريكا الشمالية. وقد أصبح زيت دوار الشمس العالي المحتوى من حمض الأوليك متاحًا بشكل مماثل في منتصف العقد الأول من القرن الحادي والعشرين. واعتمدت مواصفتان للدستور الغذائي لكل منهما. ونظرًا إلى أن الأداء المحسّن للزيوت المتوسطة والعالية المحتوى من حمض الأوليك تغطي اليوم باعتراف على نطاق واسع، أكثر مما كانت عليه في التسعينيات والعقد الأول من القرن الحادي والعشرين، وخاصة للاستخدام في القلي والأغذية المجهزة، فمن المتوقع أن يزداد الطلب على زيت فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك ازديادًا سريعًا، شأنه شأن الطلب على أنواع زيت دوار الشمس المتوسطة والعالية المحتوى من حمض الأوليك.

ويرد في الجدول 1 عرض لإنتاج زيت فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك واستخدامه في الولايات المتحدة. وفي عام 2020، تمت زراعة فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك على مساحة 141 643 هكتارًا وتم إنتاج 93 375 طنًا متريًا من زيت (82.36 مليون دولار أمريكي، باستخدام متوسط سعر بلغ 0.40 دولارًا أمريكيًا لكل رطل من الزيت). وفي عام 2020، بلغت التجارة الدولية في هذا المنتج 300 طن متري. وإضافة إلى الولايات المتحدة، يُزرع فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك أيضًا في كندا وأوكرانيا والهند. كما أن الطلب على زيت فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك أعلى من العرض حاليًا وهو يواصل نموه في السوقين المحلية والدولية بسبب خصائصه الوظيفية المواتية. ويحاول قطاع فول الصويا زيادة العرض عن طريق زراعة مساحة أكبر من فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك، ويُتوقع أن تصل المساحة المزروعة به إلى 560 000 هكتار بحلول عام 2023. كما من المتوقع أن يصل حجم إنتاج زيت فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك وتصديره في عام 2023 إلى 364 000 طن متري و30 000 طن متري، على التوالي. ويمكن أن يتأثر حجم التجارة الدولية بظروف السوق، والمساحة المزروعة، والمناخ، والطلب، والبرامج الحكومية، وما إلى ذلك. وتشير التقديرات إلى إنتاج 150 000 طن متري من زيت فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك في عام 2021. وفي عام 2021، تم الاتجار في 7 325 طنًا متريًا على الأقل من فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك أو الزيت المستخرج منه في بلدان مختلفة، بما في ذلك كندا وكوستاريكا والجمهورية الدومينيكية واليابان (التي تصدّر حبوب الفول الكاملة) والمكسيك وكوريا الجنوبية. إضافة إلى ذلك، قد تشارك ماليزيا أيضًا في هذه التجارة في وقت لاحق من هذا العام.

الجدول 1- إنتاج زيت فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك واستخدامه في الولايات المتحدة

سنة المحصول	المساحة المزروعة (بالهكتارات)	كمية الزيت المنتج (بالطن المتري)	التجارة الدولية (بالطن المتري)
-------------	-------------------------------	----------------------------------	--------------------------------

غير متاح <sup>2</sup>	74,700	113,314	2019
300	93,375	141,463	2020
<sup>3</sup> 7,325	<sup>1</sup> 150,000	<sup>1</sup> 242,900	2021

<sup>1</sup> المساحة المقدرة؛ <sup>2</sup> غير متاح بسبب قلة الكمية؛ <sup>3</sup> يتضمن هذا الرقم صادرات فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك.

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

من شأن التنقيح المقترح لمواصفة الدستور الغذائي للزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999) تيسير التجارة العالمية بزيت فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك. فبدون مواصفة من هذا النوع، من المتوقع أن تتباين التشريعات الوطنية في ما بينها ما سيؤثر سلباً على التجارة الدولية في هذا المنتج. إضافة إلى ذلك، من المتوقع أن يؤدي عدم وجود مواصفة للدستور الغذائي إلى تكاثر مواصفات الجهات الخاصة بشأن هذا الزيت، ما يساهم في الالتباس والممارسات الخادعة في التجارة في زيوت غير مناسبة للاستخدامات المتوخاة.

### (ج) إمكانات السلعة في السوق الدولية أو الإقليمية

كما هو مبين أعلاه، توجد إمكانات كبيرة للمنتج في الأسواق الدولية والإقليمية، خاصة وأن السلطات الصحية العالمية تدعو إلى استخدام بدائل مفضلة من الناحية التغذوية للزيوت الصالحة للأكل التي تحتوي على نسبة عالية من الأحماض الدهنية المشبعة، وكذلك تلك التي تحتوي على الدهون المتقابلة.

### (د) إمكانية إخضاع هذه السلعة لمواصفة موحدة

تقترح هذه الوثيقة تنقيح مواصفة الدستور الغذائي للزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999) من أجل إدراج زيت فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك فيها. ومن الممكن بسهولة إدراج زيت فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك في تلك المواصفة، لأن العديد من خصائصه مماثلة لزيوت القرطم ودوار الشمس المحتوية على مستوى عالٍ من حمض الأوليك، الموجودين أصلاً في المواصفة. ويعتبر زيت فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك ذا خصائص مميزة، وهو بخلاف حمض الأوليك وحمض اللينولينيك، تتطابق معظم خصائصه مع زيت فول الصويا، وهي مادة مدرجة أصلاً في المواصفة.

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

كما هو موضح أعلاه، من شأن وضع مواصفة للدستور الغذائي تتضمن زيت فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك أن يعزز حماية المستهلك من خلال عرقلة الممارسات الخادعة وقيام جهات خاصة بوضع مواصفات بشأنه.

### (و) عدد السلع الأساسية التي قد تستلزم وضع مواصفات مستقلة تشير إلى ما إذا كانت سلعةً نيئة أو شبه مجهزة أو مجهزة

لا ينطبق.

### (ز) العمل الذي تقوم به بالفعل منظمات دولية أخرى في هذا المجال و/أو الذي يقترحه الجهاز الحكومي الدولي المعني

لا يوجد عمل معروف.

## الصلة بالأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي

إن التنقيح المقترح لموصفة الدستور الغذائي للزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999) يلائم الغاية 1 من الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي للفترة 2020-2025 (معالجة القضايا الحالية والمستجدة والحرجة في الوقت المناسب).

وعلى النحو المذكور في الغاية 1، "سيتمتع على الدستور الغذائي أن يتحلى بالاستباقية والمرونة وأن يستجيب في الوقت المناسب للفرص والتحديات التي تنجم عن ذلك".

وتتضمن الغاية 1 هدفين هما كالآتي:

- (1) نتيجة الهدف 1-1 (تحديد الاحتياجات والقضايا المستجدة) هي "تحسين قدرة الدستور الغذائي على وضع مواصفات ذات الصلة باحتياجات الأعضاء"، وأما المؤشر فهو "عدد القضايا المستجدة التي تحددها الأجهزة الفرعية".
- (2) ونتيجة الهدف 1-2 (ترتيب الاحتياجات والقضايا المستجدة بحسب الأولوية) هي "استجابة الدستور الغذائي في الوقت المناسب للقضايا المستجدة واحتياجات الأعضاء"، وأما المؤشر فهو "نسبة القضايا المستجدة المحددة والمرتببة بحسب الأولوية التي تؤدي إلى اقتراحات عمل جديد".

سيكون التنقيح المقترح للموصفة CXS 210-1999 كفيلاً بتيسير التجارة العادلة بزيت فول الصويا العالي المحتوى من حمض الأوليك، الذي لولا ذلك، وفقاً لزيت السلعة، سيطلق عليه اسم "زيت فول الصويا" وهذا ليس باسم دقيق.

وسيركز العمل أيضاً على الخصائص الأساسية، مع الأخذ في الحسبان التداعيات الفنية والاقتصادية على جميع أعضاء الدستور الغذائي خاصة بالنسبة إلى البلدان النامية، التي يعتبر العديد منها جهات مستوردة صافية للزيوت الصالحة للأكل.

## معلومات عن العلاقة بين الاقتراح المقدم ووثائق الدستور الغذائي الموجودة الأخرى

لقد وضع الدستور الغذائي مواصفات للعديد من الدهون والزيوت الصالحة للأكل وهي ترد في مواصفات الدستور الغذائي التالية:

- مواصفة الزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999)، التي تم اعتمادها في عام 1999، وتم تنقيحها في الأعوام 2001 و2003 و2009 و2017 و2019، وتم تعديلها في الأعوام 2005 و2011 و2013 و2015 و2019، بما في ذلك المنتجات المعروفة على أنها زيت بذور القرطم العالي المحتوى من حمض الأوليك، وزيت بذور دوار الشمس العالي المحتوى من حمض الأوليك، وزيت بذور دوار الشمس المتوسط المحتوى من حمض الأوليك.
- مواصفة الدستور الغذائي الخاصة بالدهون الحيوانية المسماة (CXS 211-1999)، التي تم اعتمادها في عام 1999. وتم تعديلها في الأعوام 2009 و2013 و2015 و2019).
- مواصفة الدستور الغذائي الخاصة بزيوت الزيتون وزيوت لبّ الزيتون (CXS 33-1981)، التي تم اعتمادها في عام 1981. وتم تنقيحها في الأعوام 1989 و2003 و2015 و2017، وتم تعديلها في عامي 2009 و2013).
- المواصفة الخاصة بالدهون والزيوت الصالحة للأكل غير المشمولة بمواصفات فردية (CXS 19-1981)، التي تم اعتمادها في عام 1981، وتم تنقيحها في عامي 1987 و1999، وتم تعديلها في الأعوام 2009 و2013 و2015 و2017 و2019).
- مواصفة زيوت السمك (CXS 329-2017)، التي تم اعتمادها في عام 2017).

تحديد أي ضرورة للحصول على مشورة علمية من خبراء وتوافر تلك المشورة  
لا توجد أي ضرورة لذلك.

تحديد أي حاجة إلى إسهامات فنية في الخطوط التوجيهية من أجهزة خارجية كي يتسنى التخطيط لها  
لا توجد أي حاجة إلى ذلك.

الجدول الزمني المقترح لاستكمال العمل الجديد، بما في ذلك تاريخ بدء العمل والتاريخ المقترح لاعتماده عند الخطوة  
8/5 والتاريخ المقترح لاعتماده من جانب الهيئة

من المتوقع أن تجري صياغة هذه المواصفة في خلال دورة واحدة من دورات لجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت (في  
الدورة الحالية الثامنة والعشرين)، رهناً بالاتفاق الذي تتوصل إليه اللجنة.

## الملحق الرابع

## وثيقة مشروع

## اقترح عمل جديد بشأن تعديل/تنقيح مواصفة الدستور الغذائي لزيوت الأسماك (CXS 329-2017)

## - إدراج زيت الكالانوس

## (لغرض الموافقة)

## 1- الغرض من التعديل المقترح ونطاقه

يتمثل الغرض من التعديل المقترح على مواصفة زيوت الأسماك (CXS 329-2017) ونطاقه في إدراج زيت الكالانوس المشتق من أنواع *Calanus finmarchicus* كزيت أسماك مسمى في المواصفة، وعند الاقتضاء، تعديل أقسام أخرى من المواصفة لمراعاة هذا الإدراج.

## 2- الأهمية وحسن التوقيت

يتم تسويق زيت الكالانوس للاستهلاك البشري في النرويج والولايات المتحدة الأمريكية منذ عام 2012. ويجري اليوم تصدير زيت الكالانوس إلى بلدان الاتحاد الأوروبي والولايات المتحدة الأمريكية وكندا. وهناك اهتمام بزيت الكالانوس في عدد من البلدان في جميع أنحاء العالم، كما هو الحال في آسيا على سبيل المثال. ولكن المصدرون يواجهون مشاكل بسبب عدم وجود مواصفة للدستور الغذائي تستوعب زيت الكالانوس، وبسبب عدم اليقين في البلدان المستوردة حول كيفية مراقبة جودة زيت الكالانوس والتحقق من أصالته.

وتم اعتماد مواصفة الدستور الغذائي لزيوت الأسماك (CXS 329-2017) في عام 2017. وقد جرى تضمين زيوت الأسماك المسماة التالية: زيت الأنشوجة وزيت التونة وزيت الكريل وزيت المنهادن وزيت السلمون. وخلال مناقشة المواصفة -CXS 329-2017، تم الاتفاق على إمكانية إضافة زيوت مسماة أخرى في مرحلة لاحقة عندما تصبح التجارة بها ملحوظة ويتم توثيق سمات الأحماض الدهنية بشكل محكم. وبناءً على حصص الصيد التجاري الجديدة، هناك إمكانية لإنتاج 15 000 طن من زيت الكالانوس سنويًا. ونظرًا إلى الخصائص المحددة لزيت الكالانوس، المتمثلة في كون فته دهونه الرئيسية هي إستر الشمع، لا تنطبق جميع معايير الجودة الأساسية لزيوت الأسماك غير المسماة على زيت الكالانوس. وبالتالي، يجب إدراج زيت الكالانوس في المواصفة CXS 329-2017 لتجنب أي عوائق في التجارة. وإن الخصائص المميزة لزيت الكالانوس تجعله قابلاً للخضوع لمواصفة موحدة.

ووفقًا لتعريف زيوت الأسماك (غير المسماة) في القسم 2-2 من المواصفة CXS 329-2017، فإن زيت الكالانوس مشمول بالفعل في المواصفة. ولكن ذلك يشكل مشكلة بالنسبة إلى زيت الكالانوس، حيث أن الطبقة الدهنية الرئيسية هي إستر الشمع، في حين أن فته الدهون الرئيسية في زيوت جسم السمك وزيت كبد سمك القد هي الدهون الثلاثية. ونظرًا إلى الكمية العالية من إستر الشمع في زيت الكالانوس، لا تنطبق كل عوامل الجودة الأساسية لزيوت الأسماك (غير المسماة) في مواصفة زيوت الأسماك على زيت الكالانوس. وبالتالي، يجب إدراج زيت الكالانوس في المواصفة CXS 329-2017 لتجنب أي عوائق في التجارة. وإن الخصائص المميزة لزيت الكالانوس تجعله قابلاً للخضوع لمواصفة موحدة.

وتتميز الكمية العالية من إستر الشمع زيت الكالانوس بوضوح عن زيوت الأسماك الأخرى. ويجب إدراج زيت الكالانوس كزيت أسماك مسمى وتحديد التركيبة الأساسية المحددة له وعوامل الجودة الخاصة به، عندما يكون ذلك مبررًا. ويمكن تحليل إستر الشمع باستخدام طريقة الجمعية الأمريكية لكيميائي النفط AOCS Ch 8-02. وبما أن هذه الطريقة قابلة للتطبيق على زيت

الكالانوس، ولكنها غير مدرجة في بيانات التحقق الحالية، يوصى بأن يتم إدراج طريقة AOCs Ch 8-02 كطريقة من النوع 4 لزيت الكالانوس لتقدير إستر الشمع في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999).

وسيؤدي إدراج زيت الكالانوس كزيت أسماك مسمى إلى تقليل العوائق في التجارة ومساعدة الحكومات على تقييم جودة المنتج والحواجز و/أو رفض المنتج على الحدود التجارية، ومساعدة المصنّعين والتجار على توثيق أصالة المنتج وإمكانية تتبعه.

وقد تكون إمدادات حمض الإيكوسابتينويك (EPA) وحمض الدوكساهيكسانويك (DHA) المخصصة للاستهلاك البشري اليوم أقل بنسبة 30 في المائة من الطلب العالمي، بناءً على المتحصل اليومي الموصى به البالغ 500 مليغرام، وفقاً لتقدير صدر مؤخراً (Hamilton وآخرون، 2020). ومن غير المحتمل أن يتم سد هذه الفجوة عن طريق المصايد الطبيعية التقليدية، بما أن غالبية الأرصد تعتبر مستغلة بالكامل أو مفرطة الاستغلال. ويمكن سدّ الفجوة بموارد أخرى، بما في ذلك الكريل (*Euphasia superba*) و(*Calanus finmarchicus*).

وإن حجم التداول السنوي الحالي لزيت الكالانوس محدود، ويقدر بحوالي 25 000 كلغ. ومع ذلك، فإن قيمة زيت الكالانوس عالية. وكان الحجم محدوداً بسبب حصص صيد أصغر مخصصة للبحث والتطوير والوصول المحدود إلى الأسواق. واستناداً إلى حصص الصيد التجاري الجديدة الصادرة في عام 2019، فقد يبلغ الإنتاج المحتمل لزيت الكالانوس 15 000 طن. وحتى لو كان 50 في المائة فقط من هذا الحجم مخصصاً للاستهلاك البشري، فإن ذلك الحجم كبير مقارنة بالعديد من زيوت الأسماك الأخرى المدرجة بالفعل كزيوت أسماك مسماة.

### 3- الجوانب الرئيسية المشمولة

تشمل التعديلات المقترحة على المواصفة CXS 329-2017 ما يلي:

- إدراج زيت الكالانوس كزيت أسماك مسمى في القسم 2-1: وصف زيوت الأسماك المسماة؛
- وإدراج مستويات التحليل الكروماتوغرافي للغاز السائل في تركيبة الأحماض الدهنية لزيت الكالانوس في الجدول 1 من القسم 3-1؛
- وتحديد المعايير التكوينية الأساسية الإضافية لزيت الكالانوس في القسم 3-2؛
- وإدراج زيت الكالانوس في القسم 3-3-2 عن معايير الجودة؛ والتوصية بأن يتم إدراج طريقة AOCs CH 8-02 لزيت الكالانوس كطريقة من النوع 4 في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999)، القسم 8، لتحليل إستر الشمع.

### 4- إجراء تقييم على ضوء معايير تحديد أولويات العمل

#### المعايير العامة

يمكن أن يدعم التعديل المقترح في مواصفة زيوت الأسماك (CXS 329-2017) لإدراج زيت الكالانوس كزيت أسماك مسمى في قائمة الأنواع ضمن القسم 2-1، الحكومات والتجار في ضمان أصالة المنتج، وإمكانية تتبعه، واستدامة الموارد، بما يضمن الممارسات العادلة في تجارة الأغذية وأخذ الاحتياجات المحددة لإدراج زيت الكالانوس في المواصفة في الاعتبار كما هو الحال في عدد من البلدان.

#### المعايير المطبقة على السلع الأساسية

## (أ) الحجم والإنتاج وقيمة التجارة

وفقاً لتقرير السوق الصادر عن المنظمة العالمية لأحماض EPA وDHA Omega-3s، بلغ الحجم الإجمالي لزيت السمك ومكونات أوميغا-3 للاستهلاك البشري 111 210 أطنان في عام 2018. ويتزايد إنتاج زيت السمك والتجارة العالمية فيها. وبشكل عام، يتم إنتاج زيت السمك في بعض البلدان والمناطق التي يوجد فيها قطاع تجهيز وتكرير متخصص. ثم يتم تداول زيت السمك النهائية على مستوى العالم مع البلدان في جميع المناطق. وإن الطلب العالمي أخذ في الازدياد، مع تسجيل أسرع نمو بصفة خاصة في البلدان الآسيوية.

ووفقاً للمنظمة العالمية لأحماض EPA وDHA Omega-3s، فإن حجم زيت الكالانوس محدود وقد بلغ 17 000 كلغ في عام 2018. ووصل الإنتاج في عام 2019 إلى حوالي 25 000 كلغ. ولكن قيمة زيت الكالانوس عالية جداً مقارنةً بالعديد من زيوت السمك الأخرى. ويعود ذلك إلى مقدار البحث والتطوير الضروريين في المراحل الأولى من تطوير المنتج. ومع زيادة الحجم، من المتوقع أن تتطور الأسعار وفقاً لذلك.

ويرد في الجدول أدناه حجم عدد من زيوت السمك وقيمتها.

## الإنتاج السنوي لزيت السمك وقيمتها في عام 2018

(تقرير السوق الصادر عن المنظمة العالمية لأحماض EPA وDHA Omega-3s لعام 2019)

القيمة (بملايين الدولارات الأمريكية)	الحجم (بالأطنان)	
188	40,754	الزيوت المكررة الشائعة
485	20,711	الزيوت المركزة
19	9,405	زيت المنهادن
45	8,490	زيت كبد سمك القد
34	5,285	زيت السلمون
196	4,531	زيت التونة
102	856	زيت الكريل
5	17	زيت الكالانوس

وبحلول نهاية عام 2021، سيبلغ إنتاج زيت الكالانوس ما يقرب من 52 000 كلغ، أي ضعف الحجم مقارنةً بعام 2019. ويتم بيع 50 في المائة من هذا الحجم في المتوسط في أوروبا (الاتحاد الأوروبي والنرويج) و50 في المائة في الولايات المتحدة الأمريكية. وبناءً على حصص الصيد التجاري السنوية، هناك إمكانية لإنتاج 15 000 طن من زيت الكالانوس سنوياً.

ويعتبر استهلاك زيت الكالانوس أساسًا كمكمل غذائي. وبين عامي 2008 و 2021 تم تصنيع وتداول 223 800 كلغ من زيت الكالانوس، مما أدى إلى استهلاك حوالي 500 مليون كبسولة.

#### (ب) تنوع التشريعات الوطنية وما قد ينجم عن ذلك من معوقات ظاهرة تعترض التجارة الدولية

هناك تشريعات وطنية لزيت الأسماك المخصصة للاستهلاك البشري في بعض البلدان تراعي الوصول إلى الأسواق بالنسبة إلى زيت الكالانوس. وفي مناطق أخرى، كما هو الحال في آسيا على سبيل المثال، هناك نقص في التشريعات الوطنية لزيت الكالانوس بخصائصه المحددة. ونظرًا إلى كمية إستر الشمع المرتفعة، فإن معايير الجودة المحددة في المواصفة CXS 329-2017 لزيت الأسماك المسماة وزيت الأسماك غير المسماة المكونة بشكل أساسي من غليسريد الأحماض الدهنية، لا تنطبق جميعها على زيت الكالانوس. وتواجه عوائق في التجارة، خاصة في السوق الآسيوية، بسبب عدم وجود مواصفة للدستور الغذائي تراعي زيت الكالانوس وعدم اليقين بشأن كيفية مراقبة جودة زيت الكالانوس والتحقق من أصله. وتشير ردود الشركاء التجاريين إلى أن السلطات المختصة في البلدان المستوردة سترحب بوضع مواصفة دولية لزيت الكالانوس.

#### (ج) إمكانات السوق الدولية أو الإقليمية

استنادًا إلى حصص الصيد التجاري السنوية الصادرة في عام 2019 بشأن *Calanus finmarchicus*، قد يصل الإنتاج السنوي المحتمل لزيت الكالانوس إلى 15 000 طن.

وتصدّر النرويج زيت الكالانوس إلى دول الاتحاد الأوروبي والولايات المتحدة الأمريكية وكندا. وهناك اهتمام بزيت الكالانوس في العديد من البلدان في جميع أنحاء العالم، كما هو الحال في آسيا على سبيل المثال، ولكن الافتقار إلى مواصفة موحدة يعيق الوصول إلى الأسواق.

#### (د) إمكانية إخضاع هذه السلعة لمواصفة موحدة

يتم استخراج زيت الكالانوس من القشريات *Calanus finmarchicus*، ووفقًا لتعريف زيوت الأسماك (غير المسماة) في القسم 2-2 من المواصفة CXS 329-2017 المشمول بالفعل بالمواصفة. ولكن هذا يشكل مشكلة بالنسبة إلى زيت الكالانوس، حيث أن الطبقة الدهنية الرئيسية هي إستر الشمع، في حين أن فئة الدهون الرئيسية في زيوت جسم السمك وزيت كبدي سمك القد هي الدهون الثلاثية. ونظرًا إلى الكمية المرتفعة من إستر الشمع في زيت الكالانوس، لا تنطبق جميع عوامل الجودة الأساسية في مواصفة زيوت الأسماك على زيت الكالانوس. وبالتالي، هناك حاجة إلى إدراج زيت الكالانوس في المواصفة CXS 329-2017 لتجنب العوائق في التجارة. وإن الخصائص المميزة لزيت الكالانوس تجعله قابلاً للخضوع لمواصفة موحدة.

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

لا ينطبق.

(و) عدد السلع الأساسية التي قد تستلزم وضع مواصفات مستقلة بشأنها، مع الإشارة إلى ما إذا كانت سلعة نبتة أو شبه مجهزة أو مجهزة

لا ينطبق.

(ز) العمل الذي تقوم به بالفعل منظمات دولية أخرى في هذا المجال و/أو الذي يقترحه الجهاز الحكومي الدولي المعني (الأجهزة الحكومية الدولية المعنية)

لم يتم حتى الآن القيام بأي عمل مماثل من قبل منظمات دولية أخرى.

#### 5- الصلة بالأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي

الهدف الاستراتيجي 1: معالجة القضايا الحالية والمستجدة والحرجة في الوقت المناسب

يستجيب التعديل المقترح على مواصفة الدستور الغذائي لزيوت الأسماك (CXS 329-2017) للحاجة إلى وجود مواصفة محدثة وملائمة لهذه السلعة.

6- معلومات عن العلاقة بين الاقتراح وغيره من وثائق الدستور الغذائي القائمة فضلاً عن الأعمال الأخرى الجارية

سيحدّث التعديل المقترح ببساطة المواصفة الحالية لزيوت الأسماك (CXS 329-2017) لتشمل زيت الكالانوس كزيت أسماك مسمى.

7- تحديد أي اشتراط للمشورة العلمية من الخبراء وتوافر هذه المشورة

غير موجود.

8- تحديد أي حاجة إلى إسهامات فنية في المواصفة حتى يتسنى التخطيط لها

غير موجودة.

9- الإطار الزمني المقترح لاستكمال التعديل

من المتوقع أن يستغرق استكمال التعديل المقترح على مواصفة الدستور الغذائي لزيوت الأسماك (CXS 329-2017) دورتين اثنتين أو أقل بدءاً من الدورة الثامنة والعشرين للجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت.