

هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



A

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

CX/CAC 22/45/6

البند 4-4 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 بالفاكهة والخضر الطازجة

لاعتماده أو الموافقة عليه من جانب الهيئة

- 1- إنَّ الهيئة مدعوّة إلى اعتماد مشاريع المواصفات والنصوص ذات الصلة المقدمة للموافقة النهائية عليها (عند الخطوة 8/5) وفقاً للإجراءات الخاصة بوضع مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة. وترد النصوص ذات الصلة الصادرة عن لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر الطازجة في الجزء 1 من هذه الوثيقة.
- 2- وترد التعليقات المقدمة من اللجنة بشأن مشاريع المواصفات والنصوص ذات الصلة المقترحة وفقاً للإجراءات الخاصة بوضع مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة في الوثيقة CX/CAC 22/45/6 Add.1.
- 3- وإنَّ الهيئة مدعوّة أيضاً إلى الموافقة على اقتراحات الاضطلاع بعمل جديد، مع مراعاة الاستعراض التقييمي الذي أجرته اللجنة التنفيذية. وترد اقتراحات اللجنة ذات الصلة في الجزء 2 من هذه الوثيقة، بما في ذلك الإشارة إلى وثيقة المشروع في التقرير ذي الصلة. وقد تمّ تجميع وثائق المشاريع في هذه الوثيقة تسهيلاً للإحالة ولضمان توافرها باللغات الستّ كافة. وإنَّ الهيئة مدعوّة إلى النظر في هذه الاقتراحات في ضوء خططها الاستراتيجية للفترة 2020-2025 ومعايير تحديد أولويات العمل وإنشاء الأجهزة الفرعية لهيئة الدستور الغذائي.

الجزء 1 - المواصفات والنصوص ذات الصلة المعروضة لاعتمادها بشكل نهائي

خطوة	رقم الوثيقة	الوثيقة المرجع	المواصفات والنصوص ذات الصلة	جهاز الدستور الغذائي
8/5	N02-2018	REP22/FFV الفقرة 35، المرفق الثاني	مشروع المواصفة المقترحة الخاصة بالبصل والكُزات	
8/5	N03-2018	REP22/FFV الفقرة 56، المرفق الثالث	مشروع المواصفة المقترحة الخاصة بالثمار العنبيّة	لجنة الدستور الغذائي المعنية
8/5	N01-2016	REP22/FFV الفقرة 78، المرفق الرابع	مشروع المواصفة المقترحة الخاصة بالتمور الطازجة	بالمفاكهة والخضر الطازجة
الاعتماد	-	REP22/FFV الفقرة 88، المرفق الخامس	مشروع التعديل المقترح على مواصفة الدستور الغذائي للموز (-205 CXS (1997	

الجزء الثاني - الاقتراحات لوضع مواصفات ونصوص ذات صلة جديدة

المرجع ووثيقة المشروع	النص	جهاز الدستور الغذائي
REP22/FFV، الفقرة 84 (1) الملحق الأول بهذه الوثيقة	• اقتراح عمل جديد لوضع مواصفة بشأن ثمرة <i>Castilla lulo</i>	لجنة الدستور الغذائي
REP22/FFV، الفقرة (1)97، المرفق السادس	• اقتراح عمل جديد لوضع مواصفة لأوراق الكاري الطازجة	المعنية بالمفاكهة والخضر الطازجة
الملحق الثاني بهذه الوثيقة	•	

الملحق الأول

أقتراح وضع مواصفة للجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر الطازجة

مواصفة الدستور الغذائي بشأن ثمرة CASTILLA LULO

من إعداد كولومبيا

معلومات أساسية

Castilla lulo¹ (*Solanum quitoense* Lam.) هي فاكهة تنتمي إلى فصيلة الباذنجانيات وهي على شكل ثمرة عنبية كروية الشكل، ذات قشرة برتقالية اللون ضاربة إلى الصفرة حين تكون ناضجة، تكسوها شعيرات (وبر). أمّا من الداخل، فتتقسم إلى أربعة أجزاء تضم اللب الغضّ ذو الطعم الحلو والمرّ بلونه الأخضر الضارب إلى الصفرة والذي يتخلله العديد من البذور الصغيرة.



المصدر: Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria - AGROSAVIA

المصدر: <https://agronegocios.uniandes.edu.co/2011/10/10/investigacion-del-lulo-en-narino/>

¹ معروفة أيضًا باسم النارنخيليا في بلدان معينة.

ويعود أصل ثمرة *Castilla lulo* إلى منطقة الأنديز وأمريكا الجنوبية، التي تقع كولومبيا فيها، وقد انتشر نطاق زراعتها فبلغ أمريكا الوسطى والمكسيك. وتتمتع هذه الثمرة بخصائص تجعلها مميزة جدًا: ففضلاً عن أنها ثمرة استوائية ذات رائحة ونكهة لذيذتين جدًا، تحتوي على عددٍ من الخصائص التغذوية التي تجعلها مرغوبة جدًا (انظر الجدول أدناه):

المركب	المحتوى
ماء	%0.87
بروتين	%0.74
دهون	%0.17
رماد	%0.95
كربوهيدرات	%8.0
ألياف	%2.6
كلسيوم	34.2 ملغ
حديد	1.19 ملغ
فوسفور	13.5 ملغ
فيتامين "C"	29.4 ملغ
المحتويات الغذائية في الثمرة لكل 100 غرام من المنتج الصالح الأكل. المصدر: - Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria – AGROSAVIA, 2002	

وثمرة *Castilla lulo*، المعروفة أيضًا في بلدان أخرى باسم النارانجيليا، تُستهلك عادةً كعصير، ولكن يمكن إضافتها إلى الحلويات وإلى مأكولات أخرى فتضفي عليها نكهةً ورائحةً مميزتين.

مسوّغ وضع مواصفة الدستور الغذائي بشأن ثمرة *CASTILLA LULO*

1- النطاق

يكمن الغرض من هذه المواصفة في إرساء تغطية دولية توثق متطلبات الجودة والسلامة التي تميّز ثمرة *Castilla lulo*، مع مراعاة الميزات الخاصة بهذه الثمرة والخطوط التوجيهية التي وضعتها هيئة الدستور الغذائي في ما خص المنتجات المعدّة للاستهلاك البشري. وينطبق نطاق هذه المواصفة على ثمار *Castilla lulo* (*Solanum quitoense* Lam)، التي تنتمي إلى فصيلة الباذنجانيات، والتي يجري تسويقها طازجةً بعد تكييفها وتعبئتها لأغراض الاستهلاك البشري.

2- الأهمية والطابع الاستوائي

نظرًا إلى الاتجاه العالمي نحو استهلاك منتجات طبيعية خاضعة لأدنى درجة من التحويل أو التجهيز، تشكل الفاكهة مصدرًا مهمًا جدًا لهذا النوع من المنتجات، بحسب ما يبيّنه تنوع الفاكهة الجديدة التي تنخرط في سياق التجارة بين البلدان. كما أن هذا الطلب المتزايد على المنتجات التي يتم تسويقها بشكلها الطازج يوفر منافع صحية للمستهلكين، وفوائد للبلدان التي تقوم بإنتاجها سيما أن الإقرار بثمره معينة من خلال مواصفة دولية، يمنحها موقعًا محددًا على مستوى العالم، الأمر الذي يزيد من الطلب عليها، وبالتالي يحسّن ظروف عيش الذين يزرعونها نظرًا إلى ما يجنونه من دخل نتيجة تسويقها.

وسوف تسمح المواصفة بتوحيد المعايير الخاصة بمتطلبات الجودة والسلامة لثمرة *Castilla lulo*، الأمر الذي يتماشى مع مبادئ الدستور الغذائي؛ وإضافةً إلى ذلك، ستعزز التجارة العادلة للثمرة بين البلدان لأن المواصفة ستشكل وثيقة مرجعية للمنتجين والمستهلكين، ومن شأن ذلك أن يسهّل التجارة بثمرة *Castilla lulo*.

3- المسائل الرئيسية الواجب معالجتها

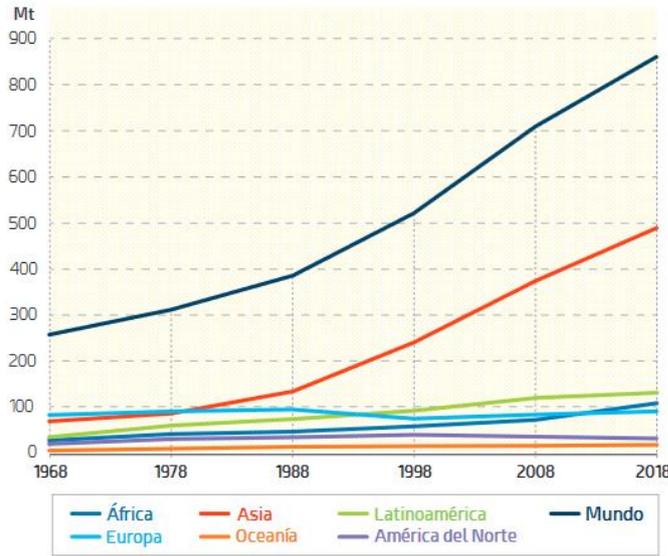
تتمثل الجوانب التي ينبغي مراعاتها في وضع المواصفة لثمرة *Castilla lulo* في ما يلي بصورة أساسية:

- تحديد متطلبات الجودة الدنيا التي يجب أن تستوفيها ثمرة *Castilla lulo*، من أجل تحديد صلاحيتها للاستهلاك.
- تصنيف ثمرة *Castilla lulo* ضمن فئات محددة وفقاً لنوع العيوب في الثمرة وحجم تلك العيوب.
- تحديد نطاقات الحجم والوزن الخاصة بثمرة *Castilla lulo*، باعتبارها معايير اختيار لأغراض التسويق.
- تحديد المستويات المسموح بها في ما يتعلق بالجودة والحجم المقبولين للثمار المعبأة.
- إدراج الأحكام التي سوف تراعى في ما يتعلق بتجانس المنتج داخل العبوة وخصائص مواد التعبئة المستخدمة.
- تحديد المعلومات التي يجب أن توجد على علامات العبوة وأوسامها، وفقاً للخطوط التوجيهية التي تحددها هيئة الدستور الغذائي، لما فيه مصلحة مستخدم الفاكهة.
- إدراج الخطوط التوجيهية التي تحددها هيئة الدستور الغذائي في ما يتعلق بالملوثات التي تؤثر على الفاكهة، والمتطلبات الميكروبيولوجية وشروط النظافة الصحية الأخرى لمناولة الأغذية.

4- تقييم المعايير لوضع أولويات العمل

1-4 حجم التجارة بين البلدان

سجل الإنتاج الدولي للفاكهة زيادةً، الأمر الذي يمكن رؤيته على النحو التالي:



إنتاج الفاكهة بين عام 1968 وعام 2018، الإجمالي العالمي وفي كل إقليم، بملايين الأطنان (المصدر: قاعدة البيانات الإحصائية في المنظمة -2020)

شهدت إمدادات الفاكهة في العالم زيادةً مطردة بين عام 1968 وعام 2017. ففي آسيا مثلاً، ارتفع الإنتاج بنسبة 750 في المائة تقريباً من حيث الحجم خلال هذه الفترة، مدفوعاً بصورة خاصة بزيادة الإنتاج في الصين، في حين تضاعف الإنتاج أربع مرات في أفريقيا ليرتفع من 45 إلى 180 مليون طن في السنة. وازداد إنتاج الفاكهة في أمريكا الوسطى وأمريكا الجنوبية بنسبة 317 في المائة خلال السنوات الخمسين الأخيرة. وقد ارتفع الإنتاج بنسبة 117 في المائة في أوروبا و174 في المائة في أمريكا الشمالية.

وبحسب كل بلد، سجل الإنتاج العالمي المؤشرات التالية في عام 2018، حيث تعتبر الصين المنتج الأكبر للفاكهة فيما تحتل كولومبيا المرتبة الرابعة عشرة.

إنتاج الفاكهة بحسب البلد (2018)	ملايين الأطنان
الصين	244
الهند	99
البرازيل	40
المكسيك	33
الولايات المتحدة الأمريكية	26
تركيا	24
إندونيسيا	20
إسبانيا	19
جمهورية إيران الإسلامية	19
إيطاليا	18
الفلبين	17
جمهورية مصر العربية	15
نيجيريا	12
كولومبيا	12

المصدر: قاعدة البيانات احصائية للمنظمة (2020)

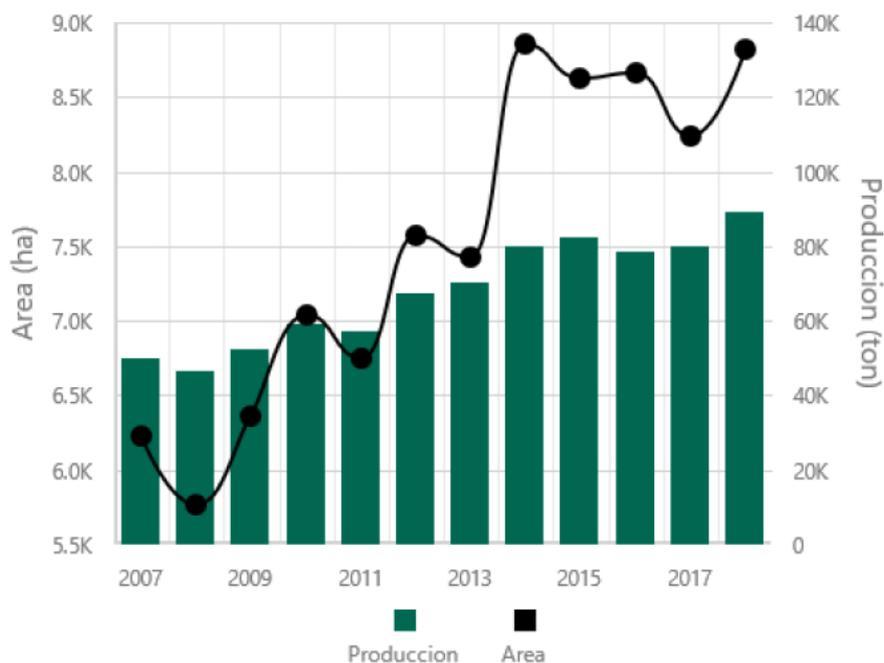
وفي حالة كولومبيا، تعزى هذه الأرقام إلى السياسات الحكومية الرامية إلى تعزيز إنتاج الأغذية، واستهلاكها وتصديرها، بما في ذلك السياسات التالية: الدبلوماسية الصحية، والحصاد والبيع بسعر ثابت، والصادرات الزراعية في كولومبيا، واستراتيجية 360 وموثيق النمو الاقتصادي، من بين سياسات أخرى.

وفي حالة ثمرة *Castilla lulo* بصورة خاصة، سجّلت زيادة ملحوظة في السنوات الأخيرة في حجم الإنتاج ومساحاته في كولومبيا، لأن المنتج أصبح معروفاً في بلدان أخرى وحظي المزارعون بالدعم الفني لتحسين معايير الإنتاج.

إضافةً إلى ذلك، وبفعل ارتفاع كميات الفاكهة المزروعة في كولومبيا، والتي أصبح للعديد منها مواصفةً للدستور الغذائي مرتبطة بها، زادت حصة ثمرة *Castilla lulo* من السوق تدريجياً وكذلك معرفة الناس بها. وقد اكتسب هذا الواقع زخماً أقوى بفضل وضع مواصفة دولية.

وتظهر الرسوم البيانية التالية الأداء التاريخي لثمرة *Castilla lulo* من خلال التفاوتات في الإنتاج والمساحات المزروعة. وبالتالي، تظهر الغلة التي تحققت على مرّ الوقت، وهي نتيجة التحسينات التي أدخلت إلى المحاصيل والدعم المقدم لمنتجي ثمرة *Castilla lulo*، بحسب ما سبق ذكره.

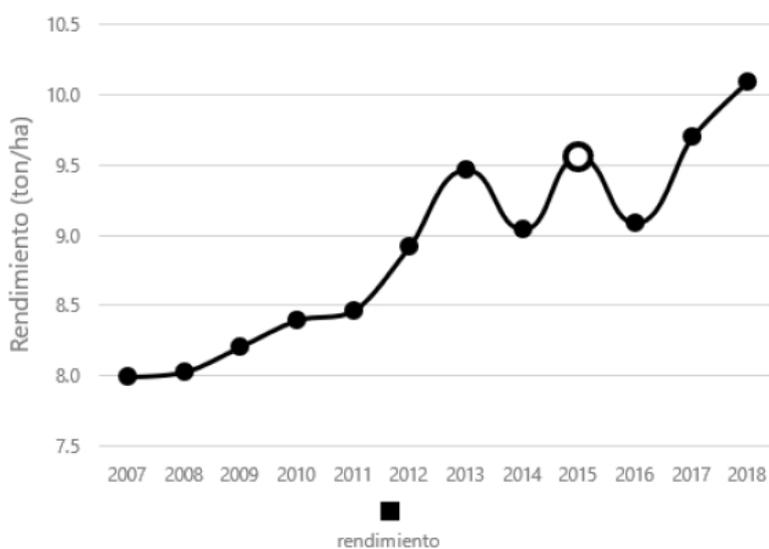
حجم إنتاج ثمرة *Castilla lulo* ومساحات الإنتاج بحسب السنوات



المصدر: Red de información y comunicación del sector Agropecuario Colombiano - Agronet

شهد إنتاج ثمرة *Castilla lulo* زيادةً مطردة منذ عام 2016، وتجاوزت القيمة التي سبق أن حققها في عام 2015، حين وصل الإنتاج إلى أعلى ذروة له في التاريخ الحديث. ومن جهة أخرى، اتسعت مساحة الإنتاج بدءًا من عام 2017، بما يساوي المساحة المزروعة عام 2014 ويتجاوز المساحة المزروعة عام 2015، وكما يشير إليه الرسم البياني، تحقق الإنتاج الأكبر في تلك السنة.

أداء ثمرة *Castilla lulo* في الهكتار بحسب كل سنة

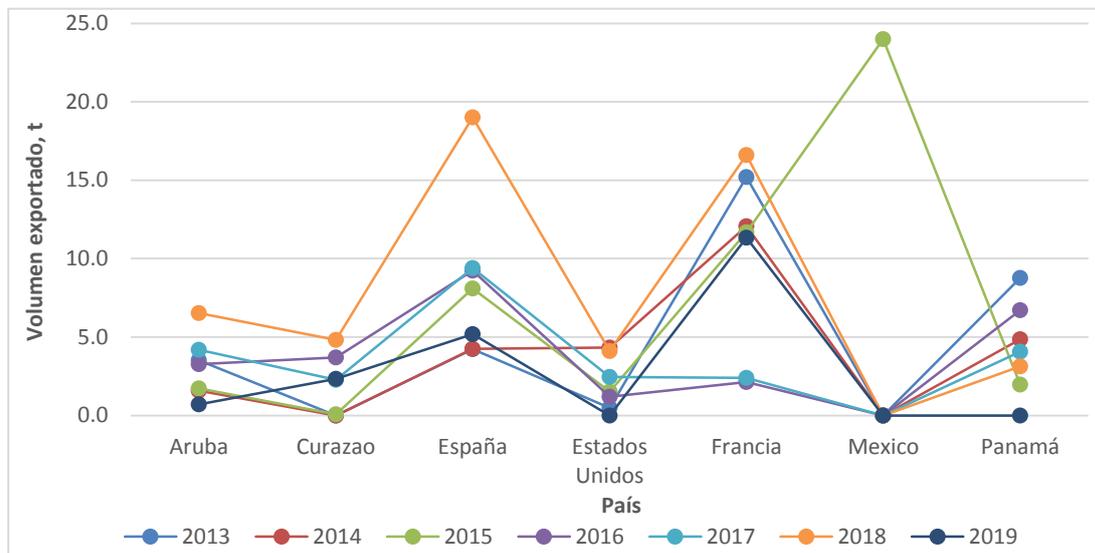


المصدر: Agronet - Red de información y comunicación del sector Agropecuario Colombiano

وفي ما يتعلق بأداء إنتاج ثمرة *Castilla lulo*، فقد سجّل نمواً مطرداً منذ عام 2016 نتيجة استخدام بذور أفضل جودة، وتعظيم كثافة المحاصيل، وتنفيذ الممارسات الزراعية الجيدة، التي تشمل الإدارة الملائمة للمدخلات الزراعية، فضلاً عن رصد ومراقبة الآفات والأمراض في الوقت المناسب، من بين جوانب أخرى.

البلدان المستوردة الرئيسية لثمرة *lulo* (بالأطنان)

نظراً إلى دخول ثمرة *lulo* مجال التجارة الدولية مؤخراً، يُظهر الرسم البياني تفاوتاتٍ في الطلب على المنتج بين بلد وآخر، وهو أمر متوقع نظراً إلى أن المنتج موجود في السوق منذ وقت قصير مقارنةً بأنواع أخرى من الفاكهة، رغم أنه يمكن ملاحظة الاتجاه المتزايد للاستيراد في بعض هذه البلدان على مرّ السنوات.



المصدر: Procolombia

إضافةً إلى الوجهات المذكورة أعلاه، تمّ تصدير ثمرة *Castilla lulo* بكميات أقلّ إلى ألمانيا، وجزر الأنتيل الهولندية، والمملكة العربية السعودية، والبحرين، وبلجيكا، والبرازيل، وكندا، وقطر، وكوستاريكا، والصين، وهونغ كونغ، وإيطاليا، والكويت، وهولندا، والإمارات العربية المتحدة، والبرتغال، والمملكة المتحدة، وروسيا وسويسرا.

واستكمالاً لما ورد أعلاه، يبيّن الجدول التالي بلدان الوجهة لثمرة *Castilla lulo* والتفاوتات في تصديرها بين عام 2020 وعام 2021، إنما بالأرقام الاقتصادية.

ويبيّن الجدول أنه رغم الجائحة، حين تأثرت ظروف التجارة سلبيًا، زادت الصادرات من ثمرة *lulo* في معظم البلدان، فيما بقي الطلب على حاله في بعض البلدان وتراجعت الصادرات في بلدان قليلة، فسجّل رصيد صافٍ بزيادة 77 في المائة من سنة إلى أخرى.

وصف التعرفة

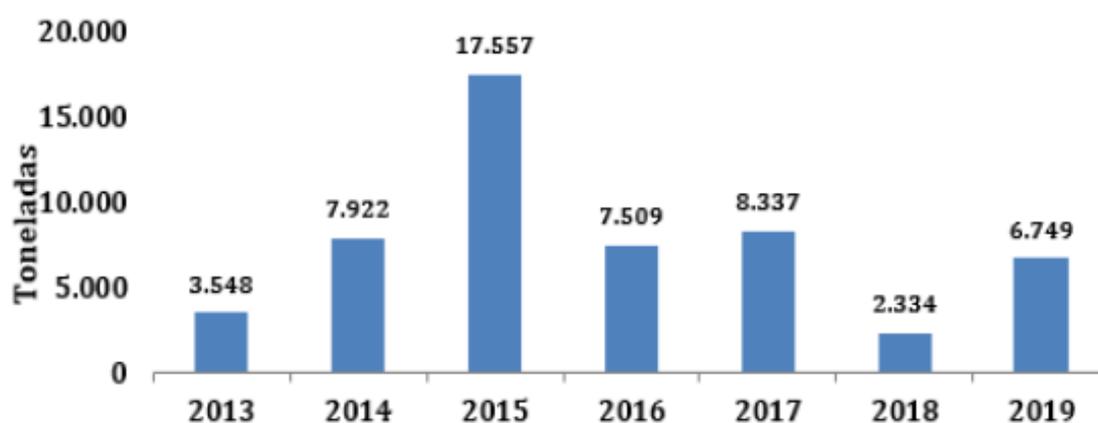
DESCRIPCION_ARANCELARIA	Lulo (naranja) (Solanum quitoense) frescos.			
	Valores			
Cadena - Sector - Empresa	US\$ FOB 2020	US\$ FOB 2021	Diferencia 2021/2020	Variación 2021/2020
Agroalimentos	140.275,25	247.884,12	107.608,87	↑ 77%
España	77.517,81	97.005,63	19.487,82	↑ 25%
Emiratos Árabes Unidos	5.813,84	41.579,22	35.765,38	↑ 615%
Curazao	10.188,27	20.470,03	10.281,76	↑ 101%
Canadá	8.723,85	13.793,31	5.069,46	↑ 58%
Aruba	16.028,04	12.480,62	(3.547,42)	↓ -22%
Países Bajos	2.432,03	12.135,64	9.703,61	↑ 399%
Rusia	2.479,58	11.972,49	9.492,91	↑ 383%
Suiza	1.821,94	9.404,05	7.582,11	↑ 416%
Qatar	858,26	7.167,41	6.309,15	↑ 735%
Alemania	2.480,30	4.502,23	2.021,93	↑ 82%
Francia	8.374,86	3.555,08	(4.819,78)	↓ -58%
Arabia Saudita	-	2.110,98	2.110,98	→ 0%
Brasil	1.157,25	1.926,80	769,55	↑ 66%
Kuwait	313,76	1.925,70	1.611,94	↑ 514%
Reino Unido	219,40	1.497,79	1.278,39	↑ 583%
Bahréin	-	1.478,80	1.478,80	→ 0%
Bélgica	322,80	1.128,80	806,00	↑ 250%
República Checa	11,00	1.011,70	1.000,70	↑ 9097%
Singapur	-	896,20	896,20	→ 0%
Ucrania	705,27	854,46	149,19	↑ 21%
Hong Kong	-	389,76	389,76	→ 0%
Noruega	54,80	372,00	317,20	↑ 579%
Islas Vírgenes (Estados Unido)	-	139,50	139,50	→ 0%
Islas Vírgenes (Reino Unido)	-	85,92	85,92	→ 0%
Estados Unidos	164,87	-	(164,87)	↓ -100%
Belarús	56,94	-	(56,94)	↓ -100%
Malaysia	550,38	-	(550,38)	↓ -100%
Total general	140.275,25	247.884,12	107.608,87	↑ 77%

المصدر: وزارة التجارة، والصناعة والسياحة في كولومبيا

من وجهة نظر المواصفات الفنية، قد يشكل عدد الوجهات مسوغاً إضافياً لوضع مواصفة تحدد خصائص الجودة والسلامة لثمرة Castilla lulo. وإذا أخذت كمرجع من جانب البلدان المهتمة بهذه الثمرة، فقد يسهل ذلك التجارة الدولية بها.

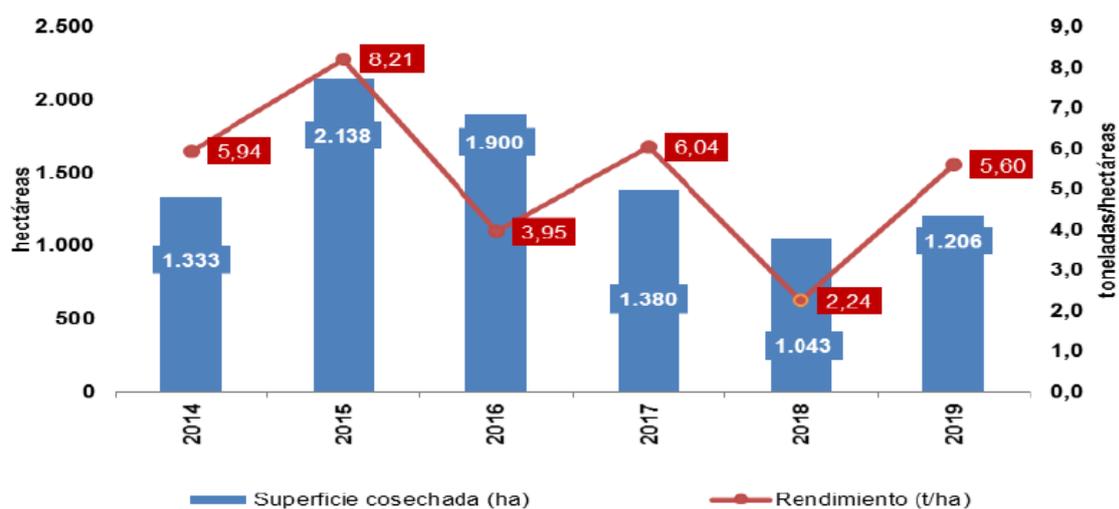
لكن سوق ثمرة lulo لا يقتصر على كولومبيا فقط كبلد منتج، فقد أعطت بلدان أخرى مثل إكوادور أهمية لثمرة lulo، أو النارانجيليا كما يسمونها، ووجدوا لها موقعا في أسواق بلدان عديدة واحتلت مرتبة هامة بين منتجات إكوادور الطازجة المصدرة. وقد لوحظت هذه الاتجاهات في المطبوعات الدورية الصادرة عن وزارة الزراعة والثروة الحيوانية في إكوادور التي تقوم، بالإضافة إلى التبليغ عن حجم الإنتاج والمساحات المزروعة والغلة بحسب المهكتار، بنشر الجوانب الاجتماعية المتصلة بزراعتها، مثل عدد فرص العمل التي تولدها والدخل الذي يتم الحصول عليه نتيجة تسويقها.

ويُظهر الرسم البياني التالي الأرقام المتصلة بثمرة lulo أو النارانجيليا في إكوادور.



الإنتاج الوطني لثمرة النارنجيليا، 2019-2013

المصدر: INEC-ESPAC



منطقة زراعة ثمرة النارنجيليا وغلتها على المستوى الوطني، 2019-2014

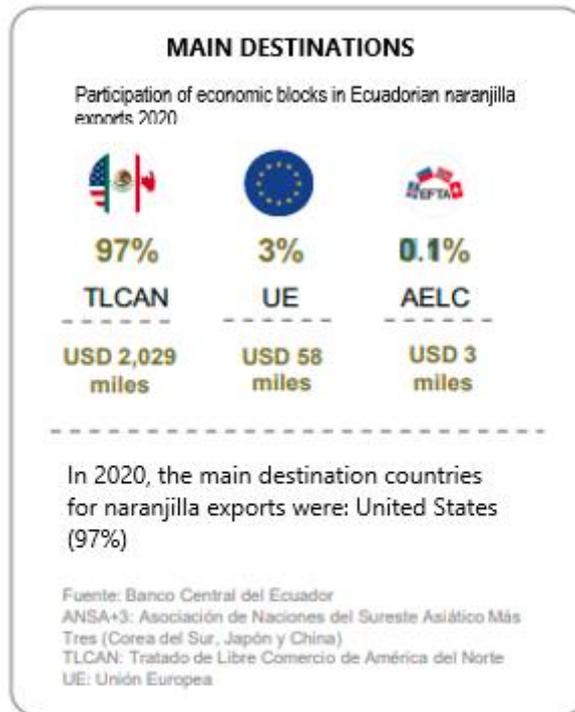
المصدر: INEC-ESPAC

المحافظات المنتجة الرئيسية

PRINCIPALES PROVINCIAS PRODUCTORAS 2020

Provincia	UPA	Superficie (ha)	Producción (t)	Rendimiento (t/ha)
Nacional	3,047	1,824	12,003	6.58
Carchi	859	392	4,576	11.67
Tungurahua	364	201	2,436	12.12
Sucumbios	211	133	2,176	16.36
Bolívar	566	535	1,321	2.47
Guayas	1	160	465	2.91
Morona Santiago	211	161	423	2.63
Otras	835	242	604	2.50

Fuente: MAG – CGINA (2020); ESPAC – INEC (2020)



وبحسب ما يظهر من الرسمين البيانيين لكولومبيا وإكوادور، يمكن أن يزداد حجم الإنتاج على نحو أكبر بعد، سيما أن ثمرة Castilla lulo معروفة أصلاً في أسواق أخرى، والمواصفة الدولية قد تعزز الطلب عليها وبالتالي إنتاجها، فتحسن بالتالي من جودة حياة المزارعين الذين يزرعون هذه الفاكهة.

ولن ينعكس هذا الزخم في كولومبيا وإكوادور فحسب إنما في بلدان أخرى أيضاً أُجريت فيها دراسات عن ثمرة lulo، ولكنها للأسف لم تنشر أرقامًا خاصة بالإنتاج أو التصدير. ومن المسلمّ به أن البرازيل وبلداناً عديدة في أمريكا الوسطى مثل بنما وكوستاريكا وغواتيمالا والمكسيك تزرع هذه الفاكهة، وحتى في المقالات العلمية ومطبوعات أخرى، تُذكر الهند، وتايلند وماليزيا كأماكن تُزرع فيها الفاكهة.

2-4 السوق الدولية المحتملة

تتمتع كولومبيا بتنوّع طوبوغرافي ومناخي كبير، ما يتيح حصاد مجموعة واسعة من الفاكهة على امتداد السنة. وهذا أحد الأسباب الذي يجعلها المصدر الرئيسي للفاكهة الاستوائية في الأمريكيتين؛ ومن جهة أخرى، سجّلت صادرات كولومبيا من هذه المنتجات نموًا سنويًا مركبًا بلغ 7 في المائة في السنوات الخمس الأخيرة. كما أن الفاكهة الكولومبية متميزة الجودة من الناحية الحسية حيث تتمتع بأفضل لون ونكهة ورائحة ومحتوى من المواد الصلبة القابلة للذوبان، لدى مقارنتها بمنتجات من بلدان أخرى في الإقليم شبه الاستوائي.

لمحة عامة عن صادرات الفاكهة

مقارنةً بالسنوات السابقة، شهدت صادرات الفاكهة زيادةً كبيرة، بحسب ما يمكن رؤيته في الرسم البياني التالي، الذي يبيّن كيف كان سلوك هذه المنتجات في السوق في عام 2019 مقارنةً بعام 2018:



المصدر: Procolombia

وبفعل هذا الاتجاه الذي استمرّ في عام 2020، من المتوقع أن يكون سوق الفاكهة في كولومبيا واعدًا، الأمر الذي سوف يسمح بزيادة التجارة بالمنتجات التي عليها طلب أكبر وبدخول أسواق فاكهة أخرى، سوف تُعرف بشكل تدريجي في عدد أكبر من البلدان، نظرًا إلى حداثة عهدنا فيها، كما كانت حال ثمرة Castilla lulo، التي سبق أن حققت اختراقات كبيرة في العديد من الأسواق في حين لم تكن معروفة كثيرًا قبل بضع سنوات.

ووفقًا للأرقام الواردة من إدارة الإحصاءات الوطنية في كولومبيا، فإن صادرات الفاكهة الاستوائية بين يناير/كانون الثاني وأبريل/نيسان من عام 2021 بلغت 37.8 مليون دولار أمريكي، مسجلة زيادة نسبتها 27.5 في المائة عن الفترة ذاتها في العام السابق.

وقد كانت هولندا، والمملكة المتحدة، والولايات المتحدة الأمريكية، وكندا، وفرنسا، والبرازيل وهونغ كونغ من بين الجهات التي اشترت الكمية الأكبر من الفاكهة الاستوائية. وإضافةً إلى ذلك، زادت أوروبا مشترياتها منها بنسبة 29.7 في المائة لتبلغ 32.1 مليون دولار أمريكي، ما يمثل 84.9 في المائة من إجمالي الصادرات من هذه الفاكهة.

ويبين هذا الاتجاه في السنوات الأخيرة آفاقاً واعده لزيادة حجم تصدير الفاكهة الكولومبية، بما في ذلك *Castilla lulo*. وكما هو مشار إليه في نهاية القسم 4-1، فإن سوق ثمرة *Castilla lulo* جذاب جداً لعدة بلدان تعكف على زراعة هذه الفاكهة منذ بضع سنوات، وأقرت بطيبة المنتج وقيمتة التغذوية، كما أنه يكتسي أهمية بالنسبة إلى عدة جهات وبخاصة في الولايات المتحدة الأمريكية وأوروبا والبلدان الآسيوية. غير أن هؤلاء المنتجين بحاجة إلى محفز إضافي، مثل مواصفة للدستور الغذائي، للاعتماد عليها ولدخول السوق الدولية.

3-4 حماية المستهلك

سوف تحدّد مواصفة ثمرة *Castilla lulo* جوانب هامة بالنسبة إلى حماية المستهلك من وجهة نظر تجارية ومتعلقة بالسلامة. وتتضمن هذه الوثيقة معلوماتٍ عن الحد الأدنى من الجودة الذي يجب أن تستوفيه الثمرة ليجوز استهلاكها، وتصف العيوب التي قد يكون مسموحاً بها، والمعلومات التي ستظهر على وسم العبوات كتوجيهات للذين يشترون المنتج، وتذكر الأحكام التي يضعها الدستور الغذائي في ما يتعلق بالملوثات وممارسات النظافة التي ستطبق في مجال تعبئة ثمرة *Castilla lulo* وتسويقها.

4-4 العمل الذي استهنته منظمات دولية أخرى في هذا المجال

لا تقوم منظمات دولية أخرى بأي عمل لوضع مواصفات بشأن هذه الفاكهة.

5- الأهمية بالنسبة إلى الأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي

يندرج العمل المقترح ضمن الإطار الاستراتيجي للفترة 2020-2025، بما يدعم رؤية الدستور الغذائي المتمثلة في وضع معايير للجودة والسلامة من أجل حماية الأشخاص.

كما أن وضع مواصفة دولية لثمرة *Castilla lulo* مرتبط مباشرةً بأهداف الدستور الغذائي التالية:

الهدف 2- وُضعت المواصفة المقترحة لثمرة *Castilla lulo* المعروضة هنا بالاستناد إلى عمل بحثي قائم على أسس علمية أُجري من خلاله توصيف الثمرة عن طريق أخذ عينات ذات طابع تمثيلي من الناحية الإحصائية من مساحات الإنتاج الأكبر، مع مراعاة المعلومات عن الفاكهة المزروعة في بلدان أخرى أيضاً بحيث يغطي الاقتراح الفاكهة المزروعة في بلدان غير كولومبيا.

الهدف 3- من شأن مواصفة دولية بشأن ثمرة *Castilla lulo* أن توفر وثيقة مرجعية للصفقات التجارية مع بلدان أخرى بالاستناد إليها، الأمر الذي سيولّد ممارسات أكثر إنصافاً في السوق لهذا المنتج.

الهدف 4- هناك لجنة وطنية للدستور الغذائي تعزز مشاركة أصحاب المصلحة المختلفين في دراسة مشاريع المواصفات، وتحرص على احترام المهل الزمنية للاستجابة إلى طلبات الدستور الغذائي وضمان المشاركة المستمرة في المسائل الهامة بالنسبة إلى كولومبيا.

6- معلومات عن العلاقة بين الاقتراح والوثائق القائمة للدستور الغذائي

تندرج المواصفة المقترحة بشأن ثمرة *Castilla lulo* ضمن ولاية لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر الطازجة، وبالتالي فهي تتفق مع الأحكام الواردة في مواصفات أخرى وضعتها هذه اللجنة. ويحيل الاقتراح إلى الوثائق التي وضعتها لجان أخرى معنية بالتوسيم، والملوثات وممارسات النظافة الصحية التي تُطبق على الفاكهة الطازجة. وهذا لا يكرّر العمل الذي تقوم به لجان أخرى للدستور الغذائي، إنما بالأحرى، من خلال المقارنة بالعمل الذي أُجري، يحدّد المواصفات والوثائق الأخرى التي تكمل المواصفة المقترحة وتسمح بتطبيقها.

7- تحديد توافر الخبراء الاستشاريين العلميين

أعدّ مشروع مواصفة الدستور الغذائي بشأن ثمرة *Castilla lulo* بمشاركة مجموعة من الخبراء الذين يعملون على توصيف الفاكهة الاستوائية على المستوى الوطني في كولومبيا. ونتيجةً لذلك، ليس من المتوقع أن تكون هناك حاجة لخبراء استشاريين غير المذكورين أعلاه.

8- تحديد الحاجة إلى مساهمات فنية في المواصفة من جانب منظمات خارجية.

ليس من المتوقع أن تكون هناك حاجة لمساهمات فنية من منظمات أخرى.

9- الجدول الزمني المقترح لإجراء دراسة كمواصفة للدستور الغذائي

التاريخ	الإجراء
أبريل/نيسان 2022	عرض الاقتراح والاتفاق على البدء بالعمل الجديد
أكتوبر/تشرين الأول 2023	النظر في مشروع المواصفة واعتماده في الخطوة 5
أبريل/نيسان 2025	النظر في مشروع المواصفة واعتماده في الخطوة 7
يوليو/تموز 2025	اعتمادها كمواصفة من جانب هيئة الدستور الغذائي

مشروع مواصفة الدستور الغذائي بشأن ثمرة CASTILLA LULO

1- النطاق

يتمثل الغرض من هذه المواصفة في تحديد متطلبات الجودة لفاكهة Castilla lulo² بعد تحضيرها وتعبئتها. ولكن إذا ما طُبِّقت المواصفة في مراحل تالية للتعبئة، قد يظهر على المنتجات، في ما يتعلق بالمتطلبات التي تنص عليها المواصفة، ما يلي:

- نقص طفيف في النضارة والامتلاء؛

- وتلف طفيف ناتج عن نمو الثمرة وميلها إلى الفساد.

فلا يجوز لصاحب/بائع المنتجات عرضها أو طرحها للبيع، أو تسليمها أو تسويقها بأي طريقة لا تمثل لهذه المواصفة. ويكون صاحب/بائع المنتجات مسؤولاً عن ضمان هذا الامتثال.

2- تعريف المنتج

تحدد هذه المواصفة المتطلبات المتعلقة بثمرة Castilla lulo (Solanum quitoense Lam.) التي تنتمي إلى فصيلة الباذنجانيات، والتي تقدم طازجةً إلى المستهلك، بعد إعدادها وتعبئتها. وتُستثنى من المواصفة ثمار Lulo المخصصة للتجهيز الصناعي.

3- الأحكام الخاصة بالجودة

1-3 الحد الأدنى من المتطلبات

يجب أن تستوفي جميع فئات الثمرة المتطلبات وحدود السماح. إضافةً إلى ذلك، ينبغي لثمرة lulo أن تكون كما يلي:

- كاملةً؛
- ذات شكل دائري خاص بها؛
- ذات مظهر نضر وقوام صلب؛
- سليمة؛ وتُستبعد من ذلك المنتجات الفاسدة أو المتضررة إلى حدٍّ يجعلها غير صالحة للاستهلاك؛
- خالية عملياً من الآفات³ ومن الأضرار الناجمة عنها؛
- خالية من الرطوبة الخارجية غير الاعتيادية باستثناء تكثف بخار الماء بعد إخراجها من التخزين البارد؛
- خالية من الضرر الناجم عن آلات؛
- خالية من أي رائحة غريبة أو طعم غريب؛
- نظيفة، أي خالية عملياً من أي مادة غريبة ظاهرة للعيان؛

² معروفة أيضاً بالنارنخيليا، ونارنخيليا دو كيتو، و Gele Terong (هولندا)، و Morelle de Quito (فرنسا)، و Orangen von Quito (ألمانيا)

³ تسري الأحكام المتعلقة بالآفات والأضرار التي تسببها من دون الإخلال بقواعد وقاية النباتات السارية التي تطبقها الحكومات تماشياً مع الاتفاقية الدولية لوقاية النباتات.

- خالية من الشعيرات (الوبر)

1-1-3 متطلبات الحد الأدنى للنضج

يجري تقييم نضج ثمرة Castilla lulo بصرياً من خلال التغيير في لونها الخارجي، ويمكن تأكيد ذلك من خلال تحديد إجمالي المواد الصلبة القابلة للذوبان. وعلى ثمارها أن تكون قد بلغت درجةً ملائمةً من النضج وفقاً للمعايير المطلوبة للصنف، الأمر الذي يسمح بتطوير خصائصها الحسية على نحو ملائم.

2-3 التصنيف

تصنّف ثمار Castilla lulo ضمن الفئات الثلاث المحددة أدناه:

1-2-3 الفئة "الممتازة"

ينبغي لثمار Castilla lulo في هذه الفئة أن تكون ذات جودة ممتازة وتتسم بالخصائص التي تميّز هذا النوع. ويجب أن تكون خاليةً من العيوب، باستثناء العيوب السطحية الطفيفة جداً شريطة ألا تؤثر تلك العيوب في المظهر العام للمنتج وفي جودته وجودة حفظه وعرضه في العبوة.

2-2-3 الفئة الأولى

يجب أن تكون ثمار Castilla lulo في هذه الفئة جيّدة النوعية وأن تتسم بالخصائص التي تميّز الصنف. بيد أنه يجوز السماح بالعيوب الطفيفة التالية شريطة ألا تؤثر في المظهر العام للمنتج وجودته وجودة حفظه وعرضه في العبوة:

- الخدوش الملتئمة التي يسببها العث؛

- ضربة الشمس؛

- الحروق (مفعول المجهر)؛

- التظليل، بسبب التماس بين الثمرات على النبتة.

لا يجب أن تتعدى هذه العيوب مجتمعةً نسبة 10 في المائة من السطح الإجمالي للثمرة. إضافةً إلى ذلك، يُسمح بتشوهات طفيفة في الثمرة مثل التسطح.

وفي أي حال من الأحوال، لا يجب أن تؤثر العيوب على لب الثمرة.

3-2-3 الفئة الثانية

تشمل هذه الفئة ثمار Castilla lulo غير المؤهلة لأن تدرج في الفئتين الأعلى، إنما تستوفي متطلبات الحد الأدنى المذكورة في القسم 1-3 أعلاه. ويمكن السماح بوجود العيوب التالية شريطة أن تحتفظ ثمرة lulo بخصائصها الأساسية من حيث الجودة وجودة حفظها وعرضها في العبوة:

يُسمح بالثمار التي تعثرها شقوق سطحية في محيط الكأس طالما أنها لا تتعدى 5 في المائة من السطح إجمالي للمنتج.

العيوب المسموح بها:

- الحدوش الملتئمة التي يسببها العث؛
 - ضربة الشمس؛
 - الحروق (مفعول المجهر)؛
 - التظليل، بسبب التماس بين الثمار على النبتة.
- لا يجب أن تغطي هذه التشوهات أكثر من 15 في المائة من سطح الثمرة. ويُسمح أيضًا بالتشوهات في الثمرة مثل التسطح. ولا يجب أن تؤثر العيوب في أي حال من الأحوال، على لب الثمرة.

4- الأحكام المتعلقة بالحجم

- يجوز تصنيف ثمار Castilla lulo استنادًا إلى عددها، أو قطرها، أو وزنها وفقًا للممارسات التجارية القائمة الأخرى. وفي هذه الحالة، ينبغي توسيم العبوة على نحو مناسب.
- (ألف) لدى تصنيفها استنادًا إلى عددها، يُحدّد الحجم وفقًا لعدد الثمار في كل عبوة.
- (باء) بالنسبة إلى الثمرة المحددة الحجم (المصنّفة) استنادًا إلى قطرها.

رمز الحجم	نطاق الحجم (مم)
ألف	77 <
باء	77 - 70
جيم	70 - 60
دال	60 >
*القطر الأدنى لثمرة Castilla lulo هو 50 ملم	

- (جيم) بالنسبة إلى الثمرة المحددة الحجم (المصنّفة) استنادًا إلى وزنها.

رمز الحجم	نطاق الوزن (غرام)
ألف	190 <
باء	190 - 145
جيم	145 - 100

100 >	دال
*الوزن الأدنى لثمرة Castilla lulo هو 83 غرام	

5- الأحكام الخاصة بالحدود المسموح بها

1-5 الحدود المسموح بها في ما يتعلق بالجودة

يُسمح بحدود معينة بشأن الجودة والحجم في كل دفعة من المنتجات التي لا تستوفي شروط الفئة المبيّنة. ويجوز إعادة فرز المنتجات (تصنيفها وفقاً للحجم) التي لا يعتبرها التقييم مطابقةً وجعلها مطابقة وفقاً للأحكام ذات الصلة الواردة في الخطوط التوجيهية المتعلقة بمنظم الرقابة على الواردات الغذائية (CXG 47-2003).

1-1-5 الفئة "الممتازة"

خمسة في المائة بحسب عدد أو وزن ثمار Castilla lulo التي لا تستوفي المتطلبات الخاصة بالفئة ولكنها تستوفي متطلبات الفئة الأولى أو، بشكل استثنائي، تدخل ضمن الحدود المسموح بها لتلك الفئة.

2-1-5 الفئة "الأولى"

عشرة في المائة بحسب عدد أو وزن ثمار Castilla lulo التي لا تستوفي المتطلبات الخاصة بالفئة ولكنها تستوفي متطلبات الفئة الأولى أو، بشكل استثنائي، تدخل ضمن الحدود المسموح بها لتلك الفئة.

3-1-5 الفئة "الثانية"

عشرة في المائة بحسب عدد أو وزن ثمار Castilla lulo التي لا تستوفي المتطلبات الخاصة بالفئة ولا الحد الأدنى من المتطلبات، باستثناء المنتج المتضرر من التعفن أو غير ذلك من التلف الذي يجعله غير صالح للاستهلاك .

2-5 الحدود المسموح بها في ما يتعلق بالحجم

بالنسبة إلى جميع الفئات أو طرق العرض، يُسمح بما نسبته 10 في المائة من عدد أو وزن ثمار Castilla lulo وهو ما يناظر الحجم الذي يزيد و/أو ينقص مباشرة عما هو مشار إليه على العبوة.

6- الأحكام المتعلقة بطريقة العرض

1-6 التماثل

يجب أن تكون محتويات كل عبوة متماثلة وتحتوي على ثمار Castilla lulo فقط ومن نفس المنشأ والصف و/أو النوع التجاري والنوعية والحجم واللون.

وعلى الجزء الظاهر للعيان من محتويات العبوة أن يكون مماثلاً لمحتويات العبوة كافة.

2-6 التعبئة

يجب تعبئة ثمار Castilla lulo بطريقة تحمي المنتج على النحو الصحيح. ويجب أن تكون المواد المستخدمة داخل العبوة صالحة للاستخدام الغذائي ونظيفة ومن نوعية جيدة بحيث لا يتم التسبب بأي ضرر خارجي أو داخلي للمنتج. ويُسمح باستخدام مواد معينة، بوجه خاص الورق أو دمعات المواصفات التجارية، شريطة أن يتم الطبع أو التوسيم بواسطة حبر أو غراء غير سام.

وإن الملصقات التي توضع على كل ثمرة يجب ألا تخلف، عند إزالتها، آثارًا واضحة من الغراء وألا تؤدي إلى عيوب تطال قشرة الثمرة.

ويجب تعبئة ثمار Castilla lulo داخل كل حاوية بموجب أحكام مدونة الممارسات الخاصة بتعبئة ونقل الفاكهة والخضر الطازجة (CXC 44-1995).

6-2-1 وصف العبوات

تستوفي العبوات الخصائص المتعلقة بالجودة والنظافة الصحية والتهوية والمقاومة لضمان مناولة ثمار Castilla lulo وشحنها وحفظها بشكل مناسب.

ويجب أن تكون العبوات خالية من أي مواد أو روائح غريبة.

7- الأحكام المتعلقة بوضع العلامات أو التوسيم

7-1 العبوات المخصصة للمستهلك

بالإضافة إلى المتطلبات الواردة في المواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقًا (CXS 1-1985)، تسري الأحكام المحددة التالية:

7-1-1 اسم المنتج

توسم كل عبوة باسم المنتج.

7-1-2 منشأ المنتج

بلد المنشأ⁴ وبصفة اختيارية اسم مكان أو مقاطعة أو منطقة الإنتاج.

7-2 الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

يجب أن تذكر على كل عبوة الخصائص التالية بأحرف مجمعة في الجهة نفسها، وبشكل مقروء ويتعذر محوه وظاهر للعيان من الخارج.

7-2-1 التعريف

اسم وعنوان الجهة المصدرة و/أو الجهة المعبئة و/أو الموزعة. رمز التعريف (اختياري).⁵

⁴ينبغي الإشارة إلى الاسم الكامل أو الشائع الاستخدام.

⁵تتطلب التشريعات الوطنية في عدد من البلدان الإعلان الصريح عن الاسم والعنوان. غير أنه في الحالات التي تستخدم فيها علامة رمز، ينبغي الإشارة إلى الجهة "المعبئة و/أو الموزعة (أو العبارات المختصرة البديلة)" على مقربة من علامة الرمز.

2-2-7 اسم المنتج

3-2-7 منشأ المنتج

بلد المنشأ وبصفة اختيارية اسم مكان أو مقاطعة أو منطقة الإنتاج.

4-2-7 المواصفات التجارية

- الفئة؛

- الحجم (في حال تصنيف المنتج استنادًا إلى الحجم) ويعبر عنه كالتالي:

• بالحد الأدنى والأقصى لوزن الثمرة؛

• أو بقطرها الأدنى والأقصى؛

• أو بعدد الثمار ووزنها الصافي؛

• أو بالحجم (الرمز) والأسلوب المستخدم.

5-2-7 علامة التفتيش الرسمية (اختياري)

8- الملوثات

1-8 يمثل المنتج الذي تشمله هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي تحددها هيئة الدستور الغذائي.

2-8 ويمثل المنتج الذي تشمله هذه المواصفة للمستويات القصوى للمواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

9- النظافة الصحية

1-9 يوصى بإعداد المنتج الذي تشمله أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقًا للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)، ومدونة ممارسات النظافة للفاكهة والخضار الطازجة (CXC 53-2003) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة، مثل مدونات ممارسات النظافة الصحية ومدونات الممارسات.

2-9 وينبغي للمنتج الامتثال لأي معايير ميكروبيولوجية محددة وفقًا للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).

الملحق الثالث

وثيقة مشروع

اقتراح عمل جديد بشأن وضع مواصفة خاصة بأوراق الكاري الطازجة

(لغرض الموافقة)

1- الغرض والنطاق

يكمن الغرض من المواصفة في النظر في خصائص الجودة الأساسية لأوراق الكاري الطازجة من أجل تسهيل التجارة الدولية. ويتمثل نطاق العمل في وضع مواصفة عالمية لأوراق الكاري الطازجة المأخوذة من أنواع (أصناف) *Murraya koenigii* (L.) Sprengel من عائلة *Rutaceae*، والتي يجب توفيرها طازجة للمستهلك بعد تنظيفها تعبئتها على النحو المناسب. ولا ينطبق ذلك على أشكال أخرى من أوراق الكاري، مثل منتجات أوراق الكاري المنزوعة المياه والمسحوقة والمجففة.

2- الأهمية وحسن التوقيت

تُستخدم أوراق الكاري الطازجة في طهي الخضار لأهميته العطرية. ويمكن إنتاج أوراق الكاري بسهولة في المناطق القاحلة وشبه القاحلة. وهي من المحاصيل المعمرة. وتُحصد أوراق الكاري الطازجة (ذات اللون الأخضر الداكن) لأغراض الاستهلاك والتجارة.

ونظرًا إلى عدم توفر مواصفة بشأن أوراق الكاري الطازجة، والعوائق الموجودة في التجارة الدولية، من الضروري وضع مواصفة تغطي متطلبات السلامة والجودة والتوسيم من أجل الحصول على مرجع متفق عليه دوليًا بالإجماع بين البلدان المنتجة والمستهلكة الأساسية. وستساعد "مواصفة الدستور الغذائي الخاصة بأوراق الكاري الطازجة" على حماية صحة المستهلكين وتشجيع ممارسات التجارة العادلة وفقًا للاتفاقيات الدولية المختلفة.

3- الجوانب الرئيسية المشمولة

ستتضمن المواصفة الخصائص المتعلقة بالنضارة وحجم الأوراق والجودة والملوثات ومخلفات المواد الكيميائية الزراعية والتوسيم والتعبئة. والعناصر الأوثق صلة، التي يمكن أخذها بعين الاعتبار، تتعلق بما يلي:

- (أ) وضع الحد الأدنى لمتطلبات أوراق الكاري الطازجة، الذي يجب الالتزام به، بشكل مستقل عن فئة الجودة.
- (ب) وتحديد الجودة من أجل تصنيف أوراق الكاري الطازجة وفقًا لخصائصها.
- (ج) وتحديد المستويات المسموح بها في ما يتعلق بالجودة والحجم، التي يمكن السماح بها في أوراق الكاري الطازجة المعبأة.
- (د) وإدراج أحكام تتعلق بتوحيد المنتج المعبأ ومواد التعبئة المستخدمة.

- (هـ) وإدراج أحكام للتوسيم ووضع علامات على المنتج وفقاً للمواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً.
- (و) وإدراج أحكام خاصة بالملوثات مع الإشارة إلى مواصفة الدستور الغذائي العامة للملوثات والسوموم في الأغذية والأعلاف.
- (ز) وإدراج أحكام خاصة بشروط النظافة والمناولة مع الإشارة إلى المبادئ العامة لنظافة الأغذية وغيرها من مدونات ممارسات النظافة ذات الصلة.

4- إجراء تقييم على ضوء معايير تحديد أولويات العمل:

المعايير العامة:

تُزرع أوراق الكاري الطازجة ويتم الاتجار بها على مدار السنة وتُستخدم في الخضار المبهّرة بالكاري من أجل تعزيز النكهة. ويجري الاتجار بأوراق الكاري الطازجة وفقاً لعناصر جودتها، مثل نضارة الأوراق ولونها وملمسها وحجمها وشكلها. وسيؤدي وضع مواصفة دولية لأوراق الكاري الطازجة إلى حماية المستهلكين من الممارسات الاحتيالية مع القيام في الوقت ذاته بتسهيل التجارة الدولية. والهند هي بصدد الإخطار عن وضع مواصفة لأوراق الكاري الطازجة لفائدة المستهلكين المحليين والدوليين والدول المنتجة/المصدرة الرئيسية.

المعايير المطبقة على السلع الأساسية:

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

لا تتوفر معلومات عن حجم إنتاج أوراق الكاري الطازجة واستهلاكها وتجارها في كل بلد؛ بيد أن المنتج يُستخدم في طهي الخضار المبهّرة بالكاري. والبلدان المنتجة والمصدرة الرئيسية هي الهند وسري لانكا وبنغلاديش وغيرها. وتصدّر الهند قدرًا كبيرًا من أوراق الكاري الطازجة إلى بلدان الشرق الأوسط والمجموعة الأوروبية. وتصدّر أوراق الكاري الطازجة، وعادةً ما تُشحن جواً كشحنة خضروات متنوعة معبأة في صناديق مصنوعة من ألواح ليفية مموّجة.

ولا تقوم قاعدة البيانات الإحصائية الموضوعية في المنظمة، ولا أي منظمة دولية أخرى، بجمع بيانات عن إنتاج أوراق الكاري الطازجة وتجارها، إذ يجري تداولها كخضروات متنوعة. ولا تُجمع بيانات التجارة بشكل منفصل بالنسبة إلى أوراق الكاري الطازجة من قبل البلدان المصدرة والمستوردة. وتفيد التقديرات بأن قيمة هذه التجارة قد بلغت 5 ملايين دولار أمريكي في الفترتين 2014-2015 و2015-2016. وبسبب القيود التي فرضتها الدول المستوردة الرئيسية، توقفت صادرات أوراق الكاري الطازجة. وقد بدأت الهند في تجميع بيانات الإنتاج والتجارة لأوراق الكاري الطازجة.

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

وضعت الهند مواصفات للتصنيف ووضع العلامات الخاصة بأوراق الكاري الطازجة ويجري الإخطار بهذه المواصفات. وقد تم وضع مواصفة أوراق الكاري الطازجة على وجه التحديد مع مراعاة متطلبات الامتثال لسلامة الأغذية في البلدان المستوردة مثل بلدان الشرق الأوسط والاتحاد الأوروبي.

(ج) إمكانات السوق الدولية أو الإقليمية

هناك إمكانات كبيرة للتجارة الدولية في أوراق الكاري الطازجة. ومع ذلك، وبسبب مخاوف تتعلق بسلامة الأغذية وعدم توافر مواصفات منسّقة، وصلت تجارة أوراق الكاري الطازجة إلى طريق مسدود.

(د) إمكانية إخضاع هذه السلعة لمواصفة موحّدة

مع مراعاة المعلومات الفنية المتاحة ووجود درجة معينة بالفعل من التنسيق على المستويين الإقليمي/الدولي في جوانب معينة ذات صلة بحماية المستهلك وتيسير التجارة، فإن العمل التكميلي لتيسير التجارة من أجل التوصل إلى مواصفة شاملة بشأن هذا المنتج المتداول في جميع أنحاء العالم يجب أن يكون أمرًا ممكنًا.

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

لا توجد مواصفة سلعية تغطي أوراق الكاري الطازجة. ولذلك، سيعزز العمل الجديد حماية المستهلك ويسهل التجارة من خلال وضع مواصفة نوعية متفق عليها دوليًا تغطي الحد الأدنى من المتطلبات، والنضارة، واللون، والشكل، والاتساق، والتعبئة والتغليف ومتطلبات الجودة الأخرى ذات الصلة.

(و) عدد السلع الأساسية التي قد تستلزم وضع مواصفات مستقلة بشأنها

ستغطي مواصفة واحدة لأوراق الكاري الطازجة جميع الأصناف المتداولة في جميع أنحاء العالم.

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

لا عمل، وسيؤخذ هذا العمل الجديد بعين الاعتبار عند صياغة مواصفة الدستور الغذائي.

5- الصلة بالأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي

يتمشى وضع مواصفة للدستور الغذائي لأوراق الكاري الطازجة مع الهدف الاستراتيجي المتمثل في تعزيز تطبيق البلدان لمواصفات الدستور الغذائي إلى أقصى حد في تشريعاتها الوطنية وتسهيل التجارة الدولية من خلال حماية صحة المستهلكين. وهذا الاقتراح مهم بالنسبة إلى الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي للفترة 2020-2025، الغاية 1 (الهدفان 1-1 و 1-2).

وسيساهم العمل الجديد في وضع الحد الأدنى من متطلبات الجودة لأوراق الكاري الطازجة لأغراض الاستهلاك البشري، وفئات مختلفة بناءً على معايير الجودة والحجم بهدف حماية صحة المستهلك وتحقيق ممارسات عادلة في تجارة الأغذية.

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

يُعدّ هذا الاقتراح مواصفة عالمية جديدة وليست له علاقة بأي نص من نصوص الدستور الغذائي الأخرى القائمة بشأن هذا المنتج، باستثناء أن المواصفة ستشير إلى مواصفات السلامة ذات الصلة والنصوص ذات الصلة التي وضعتها لجان المواضيع العامة.

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

ليست هناك حاجة متوقعة إلى المشورة العلمية للخبراء.

8- تحديد أي حاجة إلى مساهمة فنية في المواصفة من قبل أجهزة خارجية

ليست هناك حاجة إلى مساهمات فنية من أجهزة خارجية.

9- الإطار الزمني المقترح لاستكمال العمل الجديد

من المتوقع أن يستغرق وضع المواصفة ثلاث دورات، أو أقل، من دورات لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر الطازجة، وذلك بناءً على المدخلات ذات الصلة وموافقة الأعضاء.