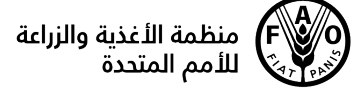


هيئة الدستور الغذائي



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/NE 19/10/16

البند 13 من جدول الأعمال

أكتوبر/تشرين الأول 2019

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

لجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة

ومنظمة الصحة العالمية

الدورة العاشرة

روما، إيطاليا، 11-15 نوفمبر/تشرين الثاني 2019

وثيقة للمناقشة عن وضع مواصفة إقليمية للمعمول

(من إعداد المملكة العربية السعودية)

1- معلومات الأساسية ومقدمة

إنّ لجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية (لجنة التنسيق للشرق الأدنى)، في دورتها التاسعة المنعقدة في مايو/أيار 2017 قد أخذت علماً باقتراح المملكة العربية السعودية لوضع مواصفة إقليمية للمعمول، وطلبت من المملكة العربية السعودية إعداد وثيقة مناقشة لتنظر فيها لجنة التنسيق للشرق الأدنى في دورتها العاشرة¹.

وقد أوضحت لجنة التنسيق للشرق الأدنى أنه ينبغي لوثيقة المناقشة أن تحدد بوضوح المنتج والقضايا الرئيسية التي يجب معالجتها وحجم تجارة المعمول في الإقليم. وينبغي لهذه الوثيقة أيضاً أن تكون مصحوبة بوثيقة مشروع، على نحو ما ينص عليه دليل الإجراءات، وإذا أمكن ذلك، بعرض للخطوط العريضة للمواصفة الإقليمية المقترحة.

وقد تم إعداد هذه الوثيقة بناءً على طلب لجنة التنسيق لإقليم الشرق الأدنى في دورتها التاسعة، وهي تتضمن وثيقة المشروع في المرفق الأول، فضلاً عن عرض للخطوط العريضة للمواصفة الإقليمية المقترحة (المرفق الثاني).

2- تحديد المنتج

المعمول نوع من الحلوى أو من فئة الكعك للمنتجات الغذائية، ويعدّ أساساً من دقيق القمح والسميد وبذرة القمح وملح الطعام والزبدة والماء، وهو يحتوي على عجينة لدنة حلوة مصنوعة من التمور أو غيرها من الفاكهة.

¹ الفقرة 100 من الوثيقة REP17/NE

3- الحاجة إلى مواصفة إقليمية

يقدر عدد البلدان التي تستهلك هذا النوع من المنتجات الغذائية بحوالي 30 بلدًا في العالم. ويستهلك المعمول على نطاق واسع بوجه خاص في بلدان إقليم الشرق الأدنى.

ويعتبر هذا النوع من المنتجات غذاءً غنيًا بالمغذيات بسبب ما يحتويه من التمور أو غير ذلك من الحشوات المصنوعة من الفاكهة، والزبدة والعجين. وتعدّ الحاجة إلى تنظيم المعمول ووضع مواصفة خاصة به عاملاً أساسيًا للأسباب الصحية ولتيسير التجارة.

4- التوصية

تقترح المملكة العربية السعودية أن تنظر لجنة التنسيق للشرق الأدنى خلال دورتها العاشرة في وثيقة المشروع الخاصة بالمعمول (المرفق الأول) وأن توافق على إحالة هذا العمل الجديد الخاص بوضع مواصفة إقليمية للمعمول إلى هيئة الدستور الغذائي لتوافق عليها في دورتها الثالثة والأربعين.

المرفق الأول

وثيقة المشروع

مشروع وضع مواصفة إقليمية للمعمول

1- الغرض من المواصفة ونطاقها

يتمثل الغرض من مشروع هذه المواصفة في تيسير التجارة وتوفير توجيهات للدول الأعضاء وقطاع إنتاج المعمول بشأن تجهيز المعمول. ويستهلك هذا المنتج على نطاق واسع في العديد من القارات. ويعتبر المعمول غذاءً غنيًا بالمغذيات بسبب ما يحتويه من التمور أو غير ذلك من الحشوات المصنوعة من الفاكهة أو المكسرات، والزبدة والعجين. وبالتالي، فإن الحاجة إلى تنظيم المعمول ووضع مواصفة خاصة به عامل أساسي للأسباب الصحية ولتيسير التجارة.

ويتمثل نطاق العمل في توفير التوجيهات بشأن عمليات إعداد المعمول وتعبئته وتوسيمه. وتسري هذه المواصفة على المعمول المسوق إقليميًا.

وتشمل هذه المواصفة المعمول المعد للاستهلاك البشري والمعرف بوصفه "منتجًا غذائيًا يعدّ بشكل أساسي من دقيق القمح أو السميد أو بذرة القمح، ومن مواد دهنية صالحة للأكل، وملح الطعام والمياه الصالحة للشرب، ويكون محشوًا بمادة من المواد الملائمة".

2- أهمية المواصفة ودقة توقيتها

يجري إنتاج هذه السلعة في بلدان الشرق الأدنى وتصديرها دوليًا. وتشمل البلدان المنتجة لهذا المنتج: الإمارات العربية المتحدة، والجمهورية العربية السورية، وسلطنة عمان، وفلسطين، والكويت، ولبنان، والمملكة الأردنية الهاشمية، ومملكة البحرين، والمملكة العربية السعودية. وبالإضافة إلى ذلك، ثمة العديد من البلدان التي تستورد هذه السلعة ومنها مثلاً: إثيوبيا وأستراليا وألمانيا وباكستان وتركيا والاندنررك والسنغال والسويد والصين واليابون وفرنسا وكينيا والنرويج وهولندا والولايات المتحدة الأمريكية (بحسب بيانات شهادات التصدير للهيئة العامة للغذاء والدواء في المملكة العربية السعودية). وبالتالي، فإن هذه المواصفة تساعد البلدان في الامتثال لمتطلبات إنتاج المعمول وتوسيمه من أجل تيسير التجارة الدولية.

3- الجوانب الرئيسية التي ينبغي تغطيتها:

ستغطي هذه المواصفة الجوانب الأساسية لإنتاج المعمول مثل:

التركيبية الأساسية:

إنّ المعمول مصنوع من مكونات عديدة مثل منتجات الحبوب والحليب ومنتجات الحليب، وعوامل التخثير والمواد المحلية، وأنواع النشا الصالحة للأكل، والتوابل، والفاكهة والخضار ومنتجاتها، والمواد المعززة للعجين، وأنزيمات البروتياز والأميلاز، وغير ذلك.

عوامل الجودة

- ينبغي أن يكون المنتج خاليًا من الكائنات المسببة للأمراض والحشرات
- وينبغي ألا يقل محتوى الرطوبة في المنتج عن نسبة 11 في المائة وينبغي ألا يتجاوز نسبة 14 في المائة.
- وينبغي أن يكون هذا المنتج نظيفًا وسليمًا وخاليًا من الشوائب والمواد الغريبة والأجزاء المحروقة.
- وينبغي أن يكون له طعم ورائحة مميزان، وأن يكون خاليًا من الزنخ.

توسيم المنتج

- إن بطاقة توسيم المنتج أداة تواصل مهمة تزود المستهلكين بالمعلومات حول تركيبة المنتج وسماته التغذوية ومحتويات المواد التي يتألف منها.

4- التقييم استناداً إلى معايير تحديد أولويات العمل

المعايير العامة

لا يجري تداول المعمول دوليًا ضمن إقليم الشرق الأدنى فحسب، بل أيضًا في بلدان خارج الإقليم مثلًا في جنوب أفريقيا والصين والمملكة المتحدة. وثمة بلدان في أوروبا مثل إيطاليا قد بدأت بإنتاج هذا المنتج.

- (أ) حجم الإنتاج والاستهلاك في فرادى البلدان وحجم التجارة بين البلدان ونمطها.
لا تتوفر أي بيانات.
- (ب) تنوع التشريعات الوطنية وما قد ينجم عن ذلك من عوائق ظاهرة أو محتملة تعترض سبيل التجارة الدولية
لا تتوفر أي بيانات.
- (ج) إمكانات السوق الدولية أو الإقليمية
لا تتوفر أي بيانات.
- (د) إمكانية إخضاع هذه السلعة لمواصفة موحدة
لا تتوفر أي بيانات.
- (هـ) مدى تغطية المواصفات العامة القائمة أو المقترحة للقضايا الرئيسية المتعلقة بحماية المستهلك والتجارة.
لا تتوفر أي بيانات.
- (و) عدد السلع الأساسية التي قد تستلزم وضع مواصفات مستقلة، مع الإشارة إلى ما إذا كانت سلعةً نيئة أو شبه مجهزة أو مجهزة
لا تتوفر أي بيانات.
- (ز) العمل الذي قامت به بالفعل منظمات دولية أخرى في هذا المجال و/أو المقترح من جانب جهاز/أجهزة حكومية دولية معنية
لا يوجد.

5- الجدوى بالنسبة إلى الأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي

سيسهم تطوير هذا العمل في الهدف الاستراتيجي 1 من الخطة الاستراتيجية للفترة 2020-2025 ولا سيما في ما يتعلق "بمعالجة القضايا الحالية والمستجدة والحرجة المحددة من قبل أعضاء الدستور الغذائي في مجال سلامة الأغذية وجودتها، بصورة استباقية وفي الوقت المناسب"، وبوجه خاص الهدف 1 "تحديد الاحتياجات والقضايا المستجدة".

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

ستأخذ المواصفة المقترحة في الاعتبار نصوص الدستور الغذائي المتوافرة والمعمول بها مثل:

- المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CODEX STAN 1-1985).
- ومدونة الممارسات الموصى بها -المبادئ العامة لسلامة الأغذية (CAC/RCP 1-1969) وسائر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل دونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى.
- وأساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CODEX STAN 234-1999).
- والمبادئ والخطوط التوجيهية لتحديد المعايير الميكروبيولوجية المتصلة بالأغذية وتطبيقها (CAC/GL 21-1997).

7- تحديد أي شروط للحصول على المشورة العلمية من الخبراء وتوافرها

لا يوجد.

8- تحديد الاحتياجات الخاصة بالمدخلات الفنية للمواصفة من قبل الأجهزة الخارجية للتمكن من التخطيط لها وفقاً للجدول الزمني المقترح لاستكمال العمل الجديد

لا يوجد

9- الجدول الزمني المقترح لاستكمال العمل

رهنأ بموافقة هيئة الدستور الغذائي في دورتها الثالثة والأربعين في عام 2020، من المتوقع أن يستكمل العمل في غضون ثلاث دورات.

نوفمبر/تشرين الثاني 2019	عرض الوثيقة على لجنة التنسيق للشرق الأدنى لتنظر فيها في دورتها العاشرة
يوليو/ تموز 2020	إجراء اللجنة التنفيذية لاستعراض تقييمي للعمل وموافقة هيئة الدستور الغذائي في دورتها الثالثة والأربعين عليه كعمل جديد
2020-2021	إعداد مشروع المواصفة وتعميمها لإبداء التعليقات
2021-2022	عرض الوثيقة على لجنة التنسيق للشرق الأدنى لتنظر فيها في دورتها الحادية عشرة (الخطوة 4)
2022	اعتماد هيئة الدستور الغذائي الوثيقة كمشروع مواصفة (الخطوة 5)
2023-2024	عرض مشروع المواصفة الإقليمية على لجنة التنسيق للشرق الأدنى لتنظر فيها في دورتها الثانية عشرة (الخطوة 5)
2024	اعتماد هيئة الدستور الغذائي مشروع المواصفة كمواصفة إقليمية

المرفق الثاني

الخطوط العريضة للمواصفة الإقليمية المقترحة للمعمول

- 1- النطاق**
- تسري هذه المواصفة على المعمول المعدّ للاستهلاك البشري على النحو المحدد في القسم 2.
- 2- التعاريف**
- المعمول: منتج غذائي يعدّ بشكل أساسي من دقيق القمح أو السميد أو بذرة القمح، ومن مواد دهنية صالحة للأكل، وملح الطعام والمياه الصالحة للشرب، ويكون محشوًا بمادة من المواد الملائمة المذكورة في القسم 3.
- 3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة**
- 3-1 التركيبة الأساسية:
- 3-1-1 منتجات الحبوب: السميد وبذرة القمح والذرة ونخالة القمح الصالحة للأكل، ودقيق الملت، ومسحوق الشعير، ودقيق الشوفان الصالح للأكل، ودقيق الأرز، ودقيق الشيلم.
- 3-1-2 الحليب ومنتجاته الحليب: الحليب السائل، والحليب المجفف، والزبدة، والحليب الرائب ومشتقاته المجففة، والكازينات الصالحة للأكل، والحليب المكثف، والأجبان، ومصل الحليب السائل أو المجفف.
- 3-1-3 عوامل التخمير: مسحوق التخمير، وخميرة الخبز، وثنائي كربونات الصوديوم وثنائي كربونات الأمونيوم أو أي عوامل تخمير أخرى معتمدة.
- 3-1-4 المواد المحليّة: أي مادة محلية مسموح بها، العسل والتمور.
- 3-1-5 أنواع النشا الصالحة للأكل: نشا الذرة، نشا الأرز، نشا البطاطس، نشا التايوكا، نشا القمح، وغير ذلك.
- 3-1-6 التوابل: الزنجبيل، والزعفران، ومسحوق الفلفل الحار، والفلفل الأسود، والهل، والكمون واليانسون أو غيرها من التوابل المسموح بها.
- 3-1-7 الفاكهة والخضار ومنتجاتها: الفاكهة المجففة، جوز الهند المجفف المبشور، مرببات الفاكهة والخضار، الخضار الصالحة للأكل، البكتين، معجون الفاكهة ومعجون التمور.
- 3-1-8 مواد متنوعة: مسحوق الكاكاو، مسحوق البنّ، الشوكولاتة، منتجات البيض، والمكسّرات الصالحة للأكل.

3-1-9 المواد المعززة للعجين: كبريت الصوديوم، كبريت البوتاسيوم، ميتا ثاني كبريتيت الصوديوم، ميتا ثاني كبريتيت البوتاسيوم، وأنزيمات البروتياز والأميلاز وغير ذلك.

3-2 عوامل الجودة

3-2-1 ينبغي أن يكون المنتج خاليًا من الكائنات المسببة للأمراض والحشرات.

3-2-2 وينبغي ألا يقل محتوى الرطوبة في المنتج عن نسبة 11 في المائة وينبغي ألا يتجاوز نسبة 14 في المائة.

3-2-3 وينبغي أن يكون هذا المنتج نظيفًا وسليماً وخاليًا من الشوائب والمواد الغريبة والأجزاء المحروقة.

3-2-4 وينبغي أن يكون له طعم ورائحة مميزان، وأن يكون خاليًا من الزنخ.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة الامتثال للمواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995).

5- الملوثات

ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة الامتثال للحدود القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوثات والسوموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

6- نظافة المنتج الغذائي

6-1 يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المدونة الدولية للممارسات الموصى بها - المبادئ العامة للنظافة الصحية للأغذية (CXC 1-1 969) وسائر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل دونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى.

6-2 وينبغي أن تمتثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية مُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية ذات الصلة بالأغذية وتطبيقها (CXG 21-1997).

7- التوسيم

ينبغي لتوسيم المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة طبقاً للمواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985). وإضافة إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:

7-1 اسم المنتج (معمول، ونوع الحشوة).

7-2 ينبغي ذكر اسم الفاكهة أو الحشوة وكميتها بالنسبة المئوية.

-8 مواد التعبئة والنقل والتخزين

- 1-8 ينبغي أن تحمي مواد التعبئة خصائص جودة المنتج وسماته الحسية.
- 2-8 ينبغي أن تحمي المنتج من التلوث.
- 3-8 ينبغي أن تحمي المنتج من امتصاص الرطوبة وأن تمنع التسرب والكسر.
- 4-8 ينبغي ألا تلوث المنتج بأي رائحة أو طعم أو لون أو أي خصائص أخرى غريبة خلال عمليات التخزين والمناولة والتوزيع حتى البيع النهائي.

-9 أساليب التحليل وأخذ العينات

للتحقق من امتثال المنتج لهذه المواصفة، ينبغي اللجوء إلى أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999).