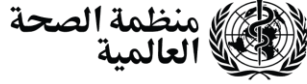
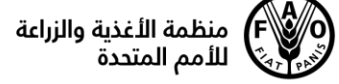


هيئة الدستور الغذائي



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 20/43/4 Add.1 Rev.1

البند 5.1 من جدول الأعمال

يوليو/تموز 2020

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

هيئة الدستور الغذائي

الدورة الثالثة والأربعون

الاعتماد النهائي لنصوص للدستور الغذائي¹

1- بموجب الإجراءات الموحدة لوضع مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة، تُعرض النصوص التالية على الهيئة لاعتمادها:

- مشاريع المواصفات والنصوص ذات الصلة المعروضة عند الخطوة 8
- مشاريع المواصفات والنصوص ذات الصلة المعروضة عند الخطوة 5 من الإجراءات المعجلة (الخطوة 5 ألف)
- مشاريع المواصفات المقترحة المعروضة عند الخطوة 5 مع توصية من الجهاز الفرعي المعني بإغفال الخطوتين 6 و 7 (الخطوة 8/5)
- المواصفات والنصوص ذات الصلة الأخرى

2- وترد التعليقات المقدمة وفقاً للإجراءات الخاصة بوضع مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة في الوثيقة CX/CAC 20/43/5-Add.1.

¹ يغطي مواضيع لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر المصنعة العاملة بالمراسلة فقط ولجنة تنسيق الدستور الغذائي في أمريكا الشمالية وجنوب غرب المحيط الهادئ المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية..

المواصفات والنصوص ذات الصلة المقدمة لاعتمادها

خطوة	رقم الوثيقة	المرجع	المواصفات والنصوص ذات الصلة	جهاز الدستور الغذائي
8/5	2017-N17	REP20/PFV الفقرة 13، الملحق الثاني	مشروع المواصفة المقترحة لغوشوجانغ	
8/5	2017-N14	REP20/PFV الفقرة 15، الملحق الثالث	مشروع المواصفة المقترحة لصلصة الفلفل الحار	
8/5	2017-N15	REP20/PFV الفقرة 17، الملحق الرابع	مشروع التنقيح المقترح لمواصفة صلصة المانجو (1987-CXS 160)	
8/5	2017-N18	REP20/PFV الفقرة 21، الملحق الخامس	مشروع المواصفة العامة المقترح للفواكه المجففة	لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضار المصنعة
8/5	2017-N19	REP20/PFV الفقرة 26، الملحق السادس	مشروع المواصفة العامة المقترح للفواكه المعلبة المختلطة	
-	-	REP20/PFV الفقرة 31، الملحق السابع، الجزء ب	تنقيح مواصفات الخيار المخلل (115-CXS- 1981)، وبراعم الخيزران المعلبة (241-CXS- 2003) والمربيات والمربيات الهلامية والمولاد (296-CXS-2009)	
-	-	REP20/PFV الفقرة 33، الملحق الثامن	تنقيح الملحق الخاص بشرائح البطاطا المقلية من مواصفة الخضار السريعة التجميد (320-CXS-2015)	
8/5	2017-N01	الملحق الأول	مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لمنتجات الكافا للاستخدام كمشروب لدى خلطها بالماء	لجنة تنسيق الدستور الغذائي في أمريكا الشمالية وجنوب غرب الحيط الهادئ المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

الملحق الأول

مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لمنتجات الكافا للاستخدام كمشروب لدى خلطها بالماء

1- النطاق

تسري هذه المواصفة على منتجات الكافا الطازجة أو المجففة التي تستخدم لدى خلطها مع المياه الصالحة للشرب لإعداد مشروب موجه للاستهلاك البشري، وفقاً للوصف الوارد في القسم 2 من هذه المواصفة. ولا تسري المواصفة على مشروب الكافا النهائي بحد ذاته أو منتجات الكافا المستخدمة لأغراض طبية، أو كمكونات في أطعمة أو غيرها من المنتجات القابلة للتداول التجاري أو أي أغراض أخرى.

2- الوصف

تشق منتجات الكافا من أجزاء مختارة من الصنف المستولد "النبيل" من نبتة الكافا، *Piper methysticum G. Forst* من فصيلة *Piperaceae*. وقد تشمل أجزاء نبتة الكافا المستخدمة لإنتاج منتجات الكافا:

- (أ) الجذامير المقشرة الطازجة و/أو المجففة والسيقان القاعدية (حتى العقدة الأولى من كل فرع كافا)؛
(ب) والجذور الطازجة و/أو المجففة.

أما السيقان العليا والأوراق والقشور (اللحاء)، والبقايا التي يخلفها الاستخراج فمستثناة.

1-2 منتجات الكافا الطازجة

تُعدّ منتجات الكافا الطازجة باستخدام الجذامير المقشرة والسيقان القاعدية و/أو الجذور المقشرة.

2-2 منتجات الكافا المجففة

قد تكون منتجات الكافا المجففة في شكل جذور جانبية أو جذامير مقشرة أو رقائق مقشرة أو في شكل مسحوق.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 المواد الخام

يجب أن تكون نباتات الكافا التي تستخدم كمادة خام لمنتجات الكافا من الصنف "النبيل". ويجب التأكد من ذلك باستخدام خصائصها المورفولوجية. أما صنفا الكافا البرية، *Piper wichmannii* وتوداي (*Tudei*) فمستثنيان.

وفي ما يلي قائمة غير شاملة تتضمن أمثلة على المصطلحات العامية المستخدمة لوصف بعض الأصناف النبيلة في مناطق مختلفة:

1- ولايات ميكرونيزيا الموحدة: *Rahmwahnger*؛

2- فيجي: *Damu, Dokobana loa, Dokobana vula, Yonolulu, Loa kasa balavu, Loa kasa*؛

leka, Matakaro balavu, Matakaro leka, Qila balavu, Qila leka, Vula kasa balavu, Vula kasa leka, Yalu

- 3 هاواي: *Hanakapi'ai, Hiwa, Honokane Iki, Kumakua, Mahakea, Mapulehu, Moi, Nene, Opihikao, Pana'ewa, Papa 'Ele'ele, Papa 'Ele'ele Pu 'upu'u, Papa kea*
- 4 بابوا غينيا الجديدة: *Kau kupwe*
- 5 ساموا: *Ava La'au, Ava Le'a, Ava Loa, Ava Talo, Ava Mumu*
- 6 جزر سليمان: *Feo, Tahu, Temo*
- 7 تونغا: *Kava Lekahina, Kava 'Akauhina, Kava Lekakula, Kava 'Akaukula, Kava Fulufulu, Kava Valu, Kava Kofe*
- 8 فانواتو: *Ahouia, Amon, Asiyai, Bir Kar, Bir Sul, Biyaj, Borogoru, Borogu, Gorgor, Ge gusug, Ge vemea, Ge wiswisket, Kelai, Leay, Melmel, Melomelo, Miela, Naga miwok, Olitao, Palarasul, Palasa, Palimet, Pia, Poivota, Pualiu, Puariki, Sese, Silese, Urukara*

2-3 الإنتاج والمناولة ما بعد الحصاد

تجب زراعة نباتات الكافا باستخدام الممارسات الزراعية الجيدة.

تُحصد الجذور والجزامير و/أو السيقان القاعدية وتُغسل وتُقشر عندما تكون الأنسجة قد تعرضت لأشعة الشمس. وقد تكون على هيئة شرائح أو مجففة أو طازجة. وقد تكون الكافا المجففة أيضا قد طُحنت لتصبح مسحوقًا.

3-3 التركيبة

الكافا كما هي محددة في القسمين 2 و 3-1.

4-3 الرطوبة

يجب ألا يتجاوز محتوى منتجات الكافا من الرطوبة 12 في المائة.

5-3 معايير الجودة

يجب أن تكون منتجات الكافا:

- من أصناف الكافا النبيلة المعروفة، على أساس تلبية معايير "امتصاص المستخلصات الأستونونية" (ما يساوي أو يقل عن 0.9 من وحدات الامتصاص) وأن يكون الكافلاكتون الكلي مناسبًا؛
- خالية من الغش المتعمد؛
- خالية من الأوراق واللحاء و/أو السيقان؛
- خالية عمليًا من الآفات؛
- خالية عمليًا من الضرر الناجم عن الآفات؛
- خالية من العفونة المرئية؛
- خالية من التراب والمواد الدخيلة؛
- خالية من الروائح الدخيلة.

6-3 التغليف والتخزين

يجب أن تعبأ منتجات الكافا بطريقة تضمن نوعيتها الصحية والحسنية.
يجب أن تُخزّن منتجات الكافا بحيث يُجنّب وصول الآفات إليها أو إيوائها للآفات وتُحمى من التلوث، وفي ظروف حرارة ورطوبة تقلل إلى الحد الأدنى التدهور ونمو العفن.
يجب أن يُجمّد منتجات الكافا الطازجة تجميداً سريعاً ويحتفظ بها على درجة حرارة تقل عن -18 درجة مئوية.
يجب أن تُخزّن منتجات الكافا المجففة في حاوية مغلقة ويجب ألا يتجاوز محتوى الرطوبة 12 في المائة.

7-3 تحضير الكافا لاستخدامها كمشروبات

إذا أُعدت من الكافا المجففة، يُخلط المسحوق مع المياه الصالحة للشرب، ويجوز أن تُصفى قبل الاستهلاك.
إذا أُعدت من الكافا الطازجة، تُخلط الكافا المسحوقة أو المنقّعة مع المياه الصالحة للشرب، ويجوز أن تُصفى قبل الاستهلاك.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

لا يسمح بأي مواد مضافة في المنتجات التي تغطيها هذا المواصفة.

5- الملوثات

يجب للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة أن تمثل للحدود القصوى للملوثات المحددة لهذا المنتج في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).
يجب أن تمثل المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات المبيدات التي حددها هيئة الدستور الغذائي.

6- النظافة الصحية

يوصى بأن تُعدّ المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة وتُتناول وفقاً للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969) مدونة الممارسات الصحية الخاصة بالأغذية المتدنية الرطوبة (-75 CAC/RCP 2015). ويجب أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية ذات الصلة بالأغذية وتطبيقها (CAC/GL 21-1997).

7- التوسيم

توسم المنتجات المشمولة بهذه المواصفة وفقاً للمواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985).
وبالإضافة إلى هذه المتطلبات، تسري الأحكام المحددة التالية:

1-7 اسم المنتج

يجب أن يكون اسم الطعام "الكافا الطازجة" أو "الكافا المجففة" بالإضافة إلى جزء نبات الكافا الذي اشتق منه المنتج.
ويجب أن توسم منتجات الكافا بوضوح على أنها من الكافا النبيلة. ويمكن اختياريًا إيراد اسم صنف (أصناف) نبات الكافا الذي اشتق منه المنتج.

2-7 أصل المنتج

يجب أن توسم كل حاوية باسم بلد المنشأ، واختيارياً، اسم الجزيرة أو المنطقة التي نما فيها النبات أو اسم المكان الوطني أو الإقليمي أو المحلي. ويجب لدى تتبع المنتج إلى أصله الالتزام بمبادئ الاقتفاء/تتبع المنتج كأداة ضمن نظام تفتيش ومنح شهادات المصادقة للأغذية (CXG 60-2006).

3-7 تعليمات الاستخدام

يجب أن يتضمن الوسم على كل حاوية من منتجات الكافا رسالة واضحة وبارزة وسهلة القراءة، حيث يشمل النقاط التالية:

- (أ) بياناً "بخطوات إعداد مشروب الكافا" أو بياناً شبيهاً تليه إجراءات مرقمة خصيصاً لإعداد مشروب الكافا؛
- (ب) الإجراء الأول المشار إليه في القسم 3-7 (أ) يجب أن ينص على "استخدام المياه الصالحة للشرب فقط لإعداد مشروب الكافا" أو يورد بياناً شبيهاً؛

4-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ترد المعلومات الخاصة بحاويات البيع بالجملة إما على الحاوية وإما في المستندات المصاحبة، باستثناء اسم المنتج ورقم تعريف الشحنة واسم الجهة المنتجة أو المعبئة أو المصدرة أو الموزعة وعنوانها. غير أنه يجوز أن يستعاض عن رقم تعريف الشحنة واسم وعنوان المنتج أو المعبئ أو المصدر أو الموزع بعلامة تعريف، شرط أن يكون من السهل التعرف على هذه العلامة بوضوح من خلال المستندات المصاحبة.

5-7 التوسيم الاختياري

يجوز أن تحمل منتجات الكافا إشارة واضحة إلى أنها غير موجهة لأغراض طبية.

8- طرق التحليل وأخذ العينات

للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، تستخدم أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXG 234-1999) ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.

النوع	المبدأ	الأسلوب	توفير
4	امتصاص المستخلصات الأستيونية للأشعة فوق البنفسجية مقاسة عند 440 نانومتر	V, Michalet S, Legendre L. (2019). Kavalactones and Lebot flavokavins profiles contribute to quality assessment of kava (Piper methysticum G.Forst.), the traditional beverage of the Pacific. Beverages 2019, 5, 34 الأقسام 1-2 و 2-2 و 3-2 و 3-1 https://doi.org/10.3390/beverages5020034	امتصاص المستخلصات الأستيونية
4	قياس الجاذبية، التجفيف على الضغط الجوي	AOAC 925.45B	محتوى الرطوبة