هيئة الدستور الغذائي

A

منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة

منظمة الصحة العالمية

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

البند 6 من جدول الأعمال **CX/CAC 23/46/19**

نوفمبر/تشرين الثاني 2023

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

هيئة الدستور الغذائي

الدورة السادسة والأربعون

المسائل الأخرى المتصلة بالأجهزة الفرعية التابعة للدستور الغذائي

تعديل مقترح *للمواصفة العامة لعصائر ونكتار الفواكه* (CXS 247-2005)

(من إعداد أمانة الدستور الغذائي)

1- المقدمة

قُدّم تعديل مقترح *للمواصفة العامة لعصائر ونكتار الفواكه* (CXS 247-2005) من البرازيل إلى أمانة الدستور الغذائي في عام 2022. ووُضعت المواصفة من جانب فريق المهام الحكومي الدولي المخصص المعني بالفاكهة والخضار، والذي قامت هيئة الدستور الغذائي (الهيئة) بحلّه في دورتها السادسة والعشرين في عام 2005، وتندرج المواصفة حاليًا ضمن اختصاص لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر المصنّعة، التي تمّ تأجيلها إلى أجل غير مسمّى خلال الدورة الثالثة والأربعين للهيئة في عام 2020.

ويتعلّق التعديل المقترح بالملحق بالمواصفة CXS 247-2005 حيث يُقترح توزيع الحدّ الأدنى لمستوى بركس الواحد المشار إليه لعصير العنب ضمن مجموعتين: المجموعة الأولى لنوع *Vitis vinifera* *والأنواع* الهجينة منه، مع الإبقاء على الحدّ الأدنى لمستوى بركس عند 16.0؛ ومجموعة ثانية لنوع *Vitis labrusca* والأنواع الهجينة منه، مع اقتراح أن يكون الحدّ الأدنى لمستوى بركس 14.0.

ويوضّح الجدول أدناه التعديل المقترح:

الاسم النباتي	الاسم الشائع للفاكهة	المستوى الأدنى لبركس في العصير المعاد تركيبه والهريسة المعاد تركيبها	والمحتوى الأدنى من العصير و/أو الهريسة في نكتار الفاكهة (النسبة المئوية من الحجم)
نوع Vitis vinifera L. أو الأنواع الهجينة منه	العنب	16.0	50.0
نوع Vitis labrusca أو الأنواع الهجينة منه		**14.0**	

عُرض هذا التعديل المقترح على الدورة الثالثة والثمانين للجنة التنفيذية للهيئة الدستور الغذائي (اللجنة التنفيذية).[1] وشمل ذلك وثيقة المشروع التي أعدتها البرازيل.[2]

2- توصيات الدورة الثالثة والثمانين للجنة التنفيذية وقرار الدورة الخامسة والأربعين للهيئة

أحاطت الدورة الثالثة والثمانون للجنة التنفيذية علمًا بالتعديل المقترح *للمواصفة العامة لعصائر ونكتار الفواكه* (CXS 247-2005) ومبرراته،[3] وبأنّ أمانة الدستور الغذائي ستصدر رسالة دورية لالتماس وجهات نظر الأعضاء والمراقبين بشأن التعديل المقترح، لكي تسترشد بها اللجنة التنفيذية في استعراضها التقييمي في دورتها الرابعة والثمانين، وإحالة التوصيات المنبثقة عنها إلى الهيئة في دورتها السادسة والأربعين.[4]

ووافقت الدورة الخامسة والأربعون للهيئة على توصيات الدورة الثالثة والثمانين للجنة التنفيذية.[5]

3- الرسالة الدورية

تمشيًا مع المعلومات المقدمة إلى الدورة الثالثة والثمانين للجنة التنفيذية والدورة الخامسة والأربعين للهيئة، أصدرت أمانة الدستور الغذائي، في 14 أبريل/نيسان 2023، رسالة دورية[6] التمست فيها آراء الأعضاء والمراقبين بشأن التعديل المقترح. وأُغلقت الرسالة الدورية في 9 يونيو/حزيران 2023 بعد تمديدها لمدة 12 يومًا.

ووردت تعليقات من البرازيل وكوبا وجمهورية مصر العربية والاتحاد الأوروبي والعراق وتركيا وأوروغواي، ومن الهيئة الدولية لتوحيد أساليب تحليل السكر (ICUMSA)، والاتحاد الدولي لعصائر الفاكهة والخضار (IFU)، والمكتب الدولي للكروم والنبيذ (OIV).[7] وعُرضت التعليقات على الدورة الرابعة والثمانين للجنة التنفيذية وتم إعادة إرفاقها بالملحق الأول بهذه الوثيقة.

4- توصية الدورة الرابعة والثمانين للجنة التنفيذية

تم التذكير خلال الاستعراض التقييمي الذي أجرته الدورة الرابعة والثمانون للجنة التنفيذية بأن دليل إجراءات مراجعة مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة وتعديلها في دليل إجراءات الدستور الغذائي، وخاصة الفقرة 32 منه، سارٍ في هذه الحال، وهي تنصّ في الجملة الأخيرة منها على ما يلي: "وفي الحالات التي لا يبدو أن الردود تطرح فيها حلًا لا يثير خلافًا، ينبغي إبلاغ الهيئة بذلك، وعليها أن تقرر أفضل طريقة للنظر في هذا الموضوع".

وبما أن التعليقات الواردة على الرسالة الدورية لم تقدم حلًا غير مثير للجدل، أوصت الدورة الرابعة والثمانون للجنة التنفيذية بأن تطلب أمانة الدستور الغذائي من البرازيل الرد على التعليقات الواردة ردًا على الرسالة الدورية ثم إعداد وثيقة للدورة السادسة والأربعين للهيئة لاتخاذ قرار بشأن كيفية المضي قدمًا، تتضمن الاقتراح الأصلي للتعديل المقدم من البرازيل، والردود على الرسالة الدورية، وأي ملاحظات أخرى قد ترغب البرازيل في الإدلاء بها بشأن الردود على الرسالة الدورية، وأي توجيهات إجرائية من شأنها أن تكون مفيدة للهيئة في تقرير كيفية المضي قدمًا.[8]

---

[1] الفقرات 8–13 من الوثيقة CX/EXEC 22/83/2 Add.3، الملحقان الثاني والثالث.

[2] الملحق الثالث من الوثيقة CX/EXEC 22/83/2 Add.3.

[3] الفقرات 8–13 من الوثيقة CX/EXEC 22/83/2 Add.3.

[4] الفقرة 55 من الوثيقة REP22/EXEC2.

[5] الفقرة 166 من الوثيقة REP22/CAC.

[6] الوثيقة CL 2023/27/OCS-EXEC.

[7] الملحق الأول بالمرفق الرابع من الوثيقة CX/EXEC 23/84/2 Add.2.

[8] الفقرة 77 من الوثيقة REP23/EXEC1.

5- ردّ البرازيل على التعليقات الواردة

طُلب من البرازيل، بوصفها مقدم اقتراح التعديل، استعراض التعليقات الواردة والرد عليها. ويرد رد البرازيل، بما في ذلك التوضيحات الإضافية للاقتراح، في المرفق الثاني بهذه الوثيقة.

6- مسائل لتنظر فيها الهيئة في دورتها السادسة والأربعين

تمشيًا مع إجراءات الدستور الغذائي، فإن الهيئة في دورتها السادسة والأربعين مدعوةٌ إلى تحديد أفضل طريقة للنظر في هذا الموضوع.

وإذا كان هناك توافق في الآراء، يجوز للهيئة أن تقرر اعتماد التعديل المقترح.

غير أن التعليقات الواردة على الرسالة الدورية والردود عليها من البرازيل، تسلِّط الضوء على الطبيعة التقنية العالية للتعديل المقترح وعلى انقسام الآراء بشأن الحاجة إلى التعديل المقترح.

وإذا كانت هناك حاجة إلى إجراء المزيد من المناقشات التقنية، فينبغي أن يكون ذلك خارج الهيئة نفسها.

وإذا كان هناك دعم لمواصلة مناقشة الجوانب التقنية لهذا الاقتراح، فيمكن للهيئة أن تنظر في إنشاء مجموعة عمل إلكترونية في إطار الهيئة لمواصلة معالجة هذه القضية، وأن تقدم توصية إلى دورتها السابعة والأربعين لاتخاذ قرار بشأن هذه المسألة، أو أن يضطلع جهاز فرعي بمزيد من العمل بهذا الشأن.

وإذا لم يكن هناك دعم واضح لمواصلة المناقشات حول التعديل المقترح، قد تنظر الهيئة في وقف النظر في التعديل المقترح *للمواصفة العامة لعصائر ونكتار الفواكه* (CXS 247-2005).

المرفق الأول

التعليق	العضو/المراقب
تود البرازيل أن تشكر أعضاء الهيئة على تقييم هذا الاقتراح، كما تود تعزيز أهمية هذا الأمر. ومن الضروري التأكيد على أن الهدف من هذا الاقتراح يتمثل على وجه التحديد في تعديل المواصفة CXS 247-2005، في ما يتعلق بمستوى بركس في عصير العنب المعاد تركيبه، ويتماشى ذلك مع زيادة إنتاج واستهلاك عصائر العنب في جميع أنحاء العالم، وكذلك مع الحافز للترويج للمنتجات غير الكحولية المشتقة من العنب. وقد عبّرت البرازيل عن رغبتها في لفت انتباه اللجنة التنفيذية إلى هذا الوضع، إذ سيكون من الهام تقييمها في حين قد يجري استعراض المواصفة الحالية لتوفير توجيهات أفضل لجميع البلدان الأعضاء ولصناعة عصير العنب، مع الأخذ في الاعتبار أن قيمة دنيا واحدة لبركس بالنسبة إلى النوعين من العنب، على النحو الموصى به في الملحق، قد لا تشمل جميع أصناف العنب، بما قد يضرّ بنوع *V. labrusca* L. والأنواع الهجينة منه من بعض البلدان. وكانت *المواصفة العامة الخاصة بعصائر ونكتار الفاكهة*، عندما تم وضع في عام 2005، تستند إلى البيانات التي قدمها عدد محدود من البلدان. وفي تلك المناسبة، لم يكن لدى البرازيل أي بيانات تمثيلية لتبادلها وللأسف، لا تعكس المواصفة الحالية واقعها. ومن المهم أيضًا الإشارة إلى توافر تقنيات تحليلية أكثر دقة في الوقت الحاضر. وقد لوحظ أن فرقة العمل أشارت، وفقًا لسجلات الدورات 24 و25 و26 و28 لبرنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية (الدستور الغذائي)، إلى أنه بالنسبة إلى بعض عصائر الفاكهة، كانت هناك بيانات مفقودة من بعض الدول المنتجة الرئيسية وكان عصير العنب جزءًا من هذه المجموعة. وعلى وجه التحديد في الدورة السادسة والعشرين، ونظرًا لعدم كفاية التنوع الدولي للبيانات، لم تتمكن فرقة العمل من تحديد مستوى أدنى نهائي للبركس للعنب والجوافة والمندرين والمانجو والجراناديلا الأرجوانية وعصير الأناناس. ومع الأخذ في الاعتبار محدودية البيانات التي تم استخدامها لتحديد الحد الأدنى من مستوى البركس المعتمد في مواصفة الدستور الغذائي لعصير العنب، أجرت البرازيل دراسة شملت 1500 عينة تم جمعها على مدى فترة 10 سنوات، تعكس ظروف نضوج العنب في بلادنا. وتم الحصول على البيانات التي جمعت من أجل هذه الدراسة من قبل الحكومة، بناءً على متوسط البركس لعصير الفاكهة المعبّر عنه مباشرةً خلال الفترة ما بين عامي 2012 و2021. وخلصت هذه الدراسة إلى أن الحد الأدنى لمستوى البركس البالغ 16.0 لعصير العنب المعاد تركيبه، والذي تم اعتماده اليوم في مواصفة الدستور الغذائي لا يمثل العصائر البرازيلية، التي تستخدم نوع العنب V. labrusca L. وإن المستويات المنخفضة من البركس الموجودة في V. labrusca مقارنة بـ V. vinifera مرتبطة على الأرجح بمحتواها المنخفض من السكر لأنه، على الرغم من أن تحديد مستوى البركس يوفر فقط قياسًا تقريبيًا لتركيز السكر، بشكل عام، فإن تركيز السكر القابل للتخمير في العنب يجب أن يمثل 90 إلى 95 في المائة من مجموع المواد الصلبة الذائبة 1. وبهذه الطريقة،	**البرازيل**

اقترحت البرازيل تغيير الحد الأدنى لمستوى البركس لعصير العنب المعاد تركيبه من 16.0 إلى 14.0 في حالة العصائر التي تستخدم عنب V. labrusca L. ونعتقد أن هذا التغيير المحدد للغاية سيحسِّن من دقة مواصفة الدستور الغذائي وتغطيتها من أجل اعتمادها بشكل أفضل وشفافية أفضل في تجارة عصائر العنب، حيث يتم وضع مواصفات الدستور الغذائي على أساس عالمي. ومن المهم الإشارة إلى أن هذا الاقتراح لا يعتزم خلق تمييزات للتوسيم و/أو معاملات السوق. وإننا لا ننوي الشروع في توثيق الأنواع الفرعية أو الأصناف في تجارة عصير العنب. وبهذا المعنى، فإن الاقتراح هو أن يظل عصير العنب منتجًا واحدًا، وبالتالي لن يتطلّب التعديل إجراء أي تغيير في التوسيم أو أساليب التحليل المحددة حاليًا في المواصفة CXS 247-2005. وحتى إذا وصلت البلدان الأخرى إلى مستويات أعلى من البركس، فلن يؤثر الاقتراح تأثيرًا سلبيًا، حتى على المستوى التجاري، حيث يستمر مستوى البركس المنخفض في أن يكون شاملًا لجميع البلدان الأعضاء. وعلاوة على ذلك، ستتضمن المواصفة بيانات من مناطق تنتج عصير العنب في ظروف مناخية مختلفة، مما يتوافق مع مبادئ الدستور الغذائي لوضع مواصفات تعكس واقع مختلف البلدان في مختلفة الأقاليم. وإن المضي في هذا التعديل، الذي يتوافق مع القيم الجوهرية للدستور الغذائي، سيسمح بالشمولية لإبراز إنتاج العنب في البرازيل. وتجدر الإشارة إلى التوافق مع الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي للفترة 2020–2025، التي تنص على أن وضع وتنقيح المواصفات الغذائية الدولية يجب أن يتصدى للقضايا الحالية والناشئة مع مراعاة احتياجات الأعضاء. وتكشف نتائج الغاية الاستراتيجية 1 (معالجة القضايا الحالية والمستجدة والحرجة في الوقت المناسب) أنه أثناء تحديد الاحتياجات والقضايا الناشئة (الهدف 1–1) يتعين تحسين قدرة الدستور الغذائي على وضع مواصفات ذات الصلة باحتياجات الأعضاء. وبالإضافة إلى ذلك، أثناء تحديد أولويات الاحتياجات والقضايا الناشئة (الهدف 1–2)، لا بد من استجابة الدستور الغذائي في الوقت المناسب للقضايا المستجدة ولاحتياجات الأعضاء. وعلاوة على ذلك، يجب تسليط الضوء على أن الهدف 2–2 من الغاية الاستراتيجية 2 (وضع مواصفات قائمة إلى أسس علمية وعلى مبادئ الدستور الغذائي الخاصّة بتحليل المخاطر) ينص على الحاجة إلى تشجيع تقديم بيانات تمثيلية على الصعيد العالمي واستخدامها في وضع واستعراض مواصفات الدستور الغذائي. وبناءً على ما ذكر أعلاه، توصي البرازيل بشدة بتعديل المواصفة CXS 247-2005 مع الأخذ في الاعتبار الاقتراح الوارد في الرسالة الدورية هذه، والذي يستند إلى بيانات علمية لا غبار عليها. المرجع: [1] ZOECKLEIN, B. W. و FUGELSANG, K. C. و GUMP, B. H. Practical methods of measuring grape quality. Managing Wine Quality (الأساليب العملية لقياس جودة العنب. إدارة جودة النبيذ). ص. 107–133، 2010.	

كوبا	تعرب كوبا عن تقديرها للفرصـــة التي أتيحت لنا للإعراب عن دعمنا للاقتراح الوارد في الملحق الأول بشأن تعديل المواصفة العامة لعصائر الفاكهة.
جمهورية مصر العربية	توافق جمهورية مصر العربية على التعديل المقترح دون أي تعليقات.
الاتحاد الأوروبي	لا يدعم الاتحاد الأوروبي هذا الاقتراح للأسباب التالية: تتضمن الوثيقة CL 2023/27/OCS-EXEC حدًا أدنى منفصل لمستوى البركس يبلغ 14 درجة Bx لعصائر العنب لمجموعة جديدة من نوع *Vitis Labrusca* والأنواع الهجينة منه، مع الحفاظ على الحد أدنى لمستوى البركس عند 16 درجة Bx للمجموعة الحالية من نوع *Vitis Vinifera* والأنواع الهجينة منه. ولا يوجد أسلوب معروة حتى الآن لتمييز عصائر العنب من *Vitis Vinifera* عن تلك التي هي من *Vitis Labrusca* بشكل صحيح. وقد يكون الـ anthocyanin malvidine-3-5-diglucoside المعيار الوحيد لذلك. ولكن بما أنه لا يمكن القيام بذلك إلّا في عصائر العنب الأحمر، فلن يكون من الممكن مراقبة التنفيذ من الناحية القانونية. ويتطلّب اعتماد قيمتي بركس إضافة أسلوب جديد إلى *المواصفة العامة لعصائر ونكتار الفواكه* (CXS 247-2005) للتمييز بين نوعي عصير العنب. وقد يتطلّب ذلك استخدام اختبار الحمض النووي لإجراء تقييم دقيق، مما يؤدي إلى تكاليف إضافية غير ضرورية بالنسبة إلى القطاع. ويمكن أن يشكّل تحديد مستويات مختلفة من البركس لأنواع العنب المختلفة سابقة صعبة لصناعة عصير الفاكهة والخضروات. ويمكن أن يجعل من الصعب إدارة التجارة الدولية بها، وربما أن يعيقها. ويمكن أن يؤدي مستوى منخفض من البركس إلى تسهيل غش المنتج بإضافة الماء. ويُعد غش عصائر ونكتار الفواكه مشكلة مهمة في القطاع، وقد يؤدي خفض مستوى البركس إلى زيادة صعوبة اكتشاف مثل هذه الممارسات. ويأخذ التعديل الحالي في الاعتبار الحد الأدنى من مستوى البركس لعصائر الفواكه المهروسة المعاد تركيبها، مشيرًا إلى أنه ليس حدًا للعصير المباشر. ولذلك، فإن قيمة البركس الحالية البالغة 16 ليست عاملًا مقيدًا. ويتم تبرير الحد الأدنى لقيمة البركس من خلال استخدام عصائر الفواكه بقيم بركس أقل وأعلى من 16 أثناء معالجة مركّز عصير الفواكه المستخدم في إعادة التركيب. وعلاوة على ذلك، فإن متوسط البركس الموضح في وثيقة قاعة المؤتمر CRD07 التي أعدتها البرازيل (الشكلان 02 و03) هو 16، مما يدعم صلاحية الحد الأدنى الحالي من البركس. ويمكن أن يكون تحديد قيم بركس مختلفة داخل نفس نوع الفاكهة مشابهًا لإنشاء قيم بركس لمناطق جغرافية مختلفة. ويمكن أن يؤدي تحديد قيم بركس لمختلف الأنواع التي تنتمي إلى نوع Vitis إلى سابقة لقطاع عصير الفاكهة والخضار التي قد يكون من الصعب إدارتها (أي تحديد مستويات بركس لأنواع متعددة من الفاكهة والخضار) وإعاقة التجارة الدولية بها. ويتأثر مستوى البركس في الفواكه ببيئة وظروف النمو. ولتعزيز مستوى البركس، يقوم المزارعون بتقليم البراعم الزائدة، مما يضمن قدرتها على تلبية مواصفات القطاع. ونظرًا إلى أن المعالجات لن تقبل العنب الذي يقل عن درجة 16 من البركس، فلا توجد سجلات عنب تم تلقيه بقيمة بركس أقل. وينبغي أن يأخذ قطاع العصير في الاعتبار المواصفات التي تمثل القطاع بدلًا من منطقة زراعة معينة.

	وتُعد مساحة مزارع الكروم في البرازيل صغيرة نسبيًا مقارنة بمناطق إنتاج العنب الرئيسية الأخرى، مثل إسبانيا والصين والولايات المتحدة الأمريكية. وعندما تم وضع *المواصفة العامة للدستور الغذائي لعصائر ونكتار الفواكه*، فقد استندت إلى البيانات التي تم تقديمها من مختلف مناطق العالم التي تزرع العنب لأغراض غير كحولية، بما في ذلك البرازيل. وتمت دراسة هذه المعلومات بتفصيل كبير وتم الاتفاق على مستوى 16.0 من البركس من قبل جميع أصحاب المصلحة بناءً على تلك البيانات.
العراق	يوافق على الاقتراح.
تركيا	تقع تركيا في المنطقة المناخية الأكثر ملاءمة لزراعة الكروم في العالم. ولديها ثقافة زراعة كروم عريقة وعميقة الجذور بالإضافة إلى كونها المركز الجيني للكرمة. وإن تاريخ زراعة الكروم في الأناضول قديم جدًا. وتشير الحفريات الأثرية إلى أن ثقافة زراعة الكروم في الأناضول تعود إلى 3500 قبل الميلاد. وفي موسم الإنتاج 2021/2020، تم إنتاج 4.2 مليون طن من العنب على مساحة 3.9 ملايين دونم في تركيا. وإن حجم الصادرات في 2021/2020 بلغ 1.3 ملايين طن. ومن ناحية أخرى، في عام 2020، تم إنتاج 78 مليون طن من العنب على مساحة 6.9 ملايين هكتار في العالم. واحتلت إسبانيا والصين وفرنسا المرتبة الأولى في إنتاج العنب الطازج وصدرت 4.8 ملايين طن من العنب الطازج في عام 2021 في العالم. وبالإضافة إلى ذلك، تم تصدير 821 ألف طن من العنب المجفّف في عام 2021 على المستوى العالمي، وبلغ نصيب تركيا 31.3 في المائة من صادرات العنب المجفّف العالمية. وهذا يعني أن أهم منتج للتجارة الدولية بالنسبة إلى تركيا هو العنب المجفّف. وتتصدر إسبانيا والصين وفرنسا إنتاج عنب المائدة (٪) في العالم. ومن ناحية أخرى، عند تحويل كمية عصير العنب المركز (مستوى البركس> 30 و> 67) إلى عصير العنب الجاهز للشرب (الحد الأدنى لمستوى البركس 16.0)، يتغير حجم التجارة بشكل متزايد. وتبلغ كمية الصادرات (طن) وقيمة (دولار أمريكي) من عصير العنب المركز ما يقرب من 500 1 طن و2 مليار دولار أمريكي، على التوالي. وإن .Vitus labrusca L هو نوع من العنب العطري يزرع على نطاق واسع في تركيا والعالم. وإن هذا النوع غني بالمركبات الفينولية. وفي هذه الوثيقة (DOI: 10.31594 / commagene.1016721) المنشورة من قبل الأبحاث التركية، تراوحت نسبة المواد الصلبة الذائبة (البركس) بين 16.0 و20.0؛ وليس أقل من المستوى 16.0. ويُعرف "عصير الفواكه المركّز" في *المواصفة العامة لعصائر ونكتار الفواكه* (CXS 247-2005) على أنه "المنتج الذي يتوافق مع التعريف الوارد في القسم 2–1–1 أعلاه، باستثناء الماء، وقد تمت إزالته فعليًا بكمية كافية لزيادة مستوى البركس..." وبشكل عام، يتم تداول عصائر الفواكه دوليًا بشكلها المركز. ولذلك، لا تؤيد تركيا تعديل *المواصفة العامة لعصائر ونكتار الفواكه* (CXS 247-2005) الذي اقترحته البرازيل. وتتمثل أسبابنا الرئيسية لذلك في ما يلي:

• يمكن لمستوى منخفض من البركس أن يؤدي إلى دعم غش عصير العنب. • ومن أجل ضمان التجارة العادلة، ينبغي اختبار كل عصير العنب سواء أكان من إنتاج V.Vinifera أم V.Labrusca باستخدام الأساليب الوراثية. وهناك حواجز تجارية إضافية بسبب استخدام أساليب التحليل التي تستغرق وقتًا طويلًا وهي مكلفة. • وإن خلط أنواع مختلفة من V.Labrusca ممكن لإنتاج مستوى البركس المتوافق مع المستوى المحدد في المواصفة العامة (CXS 247-2005). وتشير وثيقة قاعة المؤتمر CRD07 إلى أن الحدّ الأقصى لمستوى البركس في مجموعة Bordô أعلى من المستويات الأخرى. ولذلك، فإن مواصفة الدستور الغذائي ذات الصلة تحتوي على تعريفات ومواصفات مختصة/مناسبة لعصائر الفواكه، وهي ضرورية لضمان تجارة عادلة ومنع تضليل المستهلكين.	
يوافق أوروغواي على التعديل المقترح.	**أوروغواي**
يصح التمييز بين أصناف العنب. وإن استخدام مصطلح "بركس" موضع تساؤل. وإن التعديل للتمييز بين مختلف محتويات السكر في عصائر مختلف الأصناف ساري المفعول. ويعد استخدام مصطلح "بركس" موضع تساؤل، حيث إنه قديم ومن الأفضل استخدام مصطلح "مادة جافة قابلة لإعادة القياس. وإن الافتراض الذي تم أخذه عند استخدام مصطلح "بركس" هو أن المواد الصلبة التي تم قياسها هي عبارة عن سكريات، ولكن أي مواد صلبة مذابة ستؤدي إلى قيمة مادة جافة قابلة لإعادة القياس.	**الهيئة الدولية لتوحيد أساليب تحليل السكر**
يُعرب الاتحاد الدولي لعصائر الفاكهة والخضار عن تقديره لفرصة تقديم تعليقاته بشأن التعديل المقترح *للمواصفة العامة لعصائر ونكتار الفواكه* (CXS 247-2005). ويتعلق التعديل المقترح بالملحق بشأن الحد الأدنى لمستوى درجة البركس في عصائر الفاكهة المعاد تركيبها والهريسة المعاد تركيبها للمواصفة CXS 247-2005، حيث يُقترح توزيع الحدّ الأدنى لمستوى بركس الواحد المشار إليه لعصير العنب ضمن مجموعتين: المجموعة الأولى لنوع Vitis vinifera والأنواع الهجينة منه، مع الإبقاء على الحدّ الأدنى الحالي لمستوى بركس عند 16.0؛ ومجموعة ثانية لنوع Vitis labrusca والأنواع الهجينة منه، مع اقتراح أن يكون الحدّ الأدنى لمستوى بركس 14.0. وتمت دعوة أعضاء هيئة الدستور الغذائي والمراقبين إلى تقديم تعليقات بشأن ما يلي: (1) الحاجة إلى المضي قدمًا في التعديل المقترح *للمواصفة العامة لعصائر ونكتار الفواكه* (CXS 247-2005) (2) والتعديل المقترح نفسه. وبعد دراسة متأنية، نعتقد أنه لا داعي للمضي قدمًا في التعديل المقترح، وبالتالي فإننا نعارضه. وتتمثل أسبابنا الرئيسية لذلك في ما يلي: أولًا– يمكن أن يشكّل تحديد مستويات مختلفة من البركس لأنواع العنب المختلفة سابقة صعبة لقطاع عصير الفاكهة والخضار. ويمكن أن يجعل من الصعب إدارة التجارة الدولية بها، وربما أن يعيقها. ثانيًا– يمكن أن يؤدي مستوى منخفض من البركس إلى تسهيل غش المنتج بإضافة الماء. ويُعد غش عصائر ونكتار الفواكه مشكلة مهمة في القطاع، وقد يؤدي خفض مستوى البركس إلى زيادة صعوبة اكتشاف مثل هذه الممارسات.	**الاتحاد الدولي لعصائر الفاكهة والخضار**

	ثالثًا– قد يتطلّب اعتماد قيمتي بركس إضافة أسلوب جديد إلى *المواصفة العامة لعصائر ونكتار الفواكه* (CXS 247-2005) للتمييز بين نوعي عصير العنب. وقد يتطلّب ذلك استخدام اختبار الحمض النووي لإجراء تقييم دقيق، مما يؤدي إلى تكاليف إضافية غير ضرورية بالنسبة إلى القطاع. رابعًا– يأخذ التعديل الحالي في الاعتبار الحد الأدنى من مستوى البركس لعصائر وهريسة الفواكه المعاد تركيبها، مشيرًا إلى أنه ليس حدًا للعصير المباشر. ولذلك، فإن قيمة البركس الحالية البالغة 16 ليست عاملًا مقيدًا. ويتم تبرير الحد الأدنى لقيمة البركس من خلال استخدام عصائر الفواكه بقيم بركس أقل وأعلى من 16 أثناء معالجة مركّز عصير الفواكه المستخدم في إعادة التركيب. وعلاوة على ذلك، فإن متوسط البركس الموضح في وثيقة قاعة المؤتمر CRD07 التي أعدتها البرازيل (الشكلان 02 و03) هو 16، مما يدعم صلاحية الحد الأدنى الحالي من البركس. خامسًا– بالنظر إلى أن معظم العصائر المجهزة للبيع بالتجزئة تتكوّن من خلطات، سيكون من الصعب على شركات التعبئة تتبع أحجام البركس ومستوياته المرتبطة بكل عصير (V.Labrusca مقابل V.Vinifera) المستخدمة في كل مجموعة. ومن شأن ذلك أن يشكّل تحديًا للسلطات التنظيمية في تحديد نفس الشيء. وعلاوة على ذلك، قد يكون إجراء تحليل الموثوقية معقدًا بسبب عوامل التخفيف المتغيرة. سادسًا– يمكن أن يكون تحديد قيم بركس مختلفة داخل نفس نوع الفاكهة مشابهًا لإنشاء قيم بركس لمناطق جغرافية مختلفة. ويمكن لتحديد قيم بركس لمختلف الأنواع التي تنتمي إلى نوع Vitis أن يؤدي إلى سابقة لقطاع عصير الفاكهة والخضار التي قد يكون من الصعب إدارتها (أي تحديد مستويات بركس لأنواع متعددة من الفاكهة والخضار) وإعاقة التجارة الدولية بها. سابعًا– يتأثر مستوى البركس في الفواكه ببيئة وظروف النمو. ولتعزيز مستوى البركس، يقوم المزارعون بتقليم البراعم الزائدة، مما يضمن قدرتها على تلبية مواصفات القطاع. ونظرًا إلى أن المعالجات لن تقبل العنب الذي يقل عن درجة 16 من البركس، فلا توجد سجلات عنب تم تلقيه بقيمة بركس أقل. وينبغي أن يأخذ قطاع العصير في الاعتبار المواصفات التي تمثل القطاع بدلًا من منطقة زراعة معينة. ثامنًا– تعد مساحة مزارع الكروم في البرازيل صغيرة نسبيًا مقارنة بمناطق إنتاج العنب الرئيسية الأخرى، مثل إسبانيا والصين والولايات المتحدة الأمريكية. وعندما تم وضع *المواصفة العامة للدستور الغذائي لعصائر ونكتار الفواكه*، فقد استندت إلى البيانات التي تم تقديمها من مناطق مختلفة من العالم التي تزرع العنب لأغراض غير كحولية بما في ذلك البرازيل. وتمت دراسة هذه المعلومات بتفصيل كبير وتم الاتفاق على مستوى 16.0 من البركس من قبل جميع أصحاب المصلحة بناءً على تلك البيانات.	

تاسعًا– وأخيرًا، سيؤثر التعديل المقترح على التجارة الدولية حيث أن قيمة البركس في العصير لها تأثير اقتصادي. فإذا كان العصير من منطقة جغرافية معينة يحتوي على مستوى أقل من البركس، فستكون له تكلفة أقل عند تخفيفه إلى درجة مفردة. وسيؤدي هذا إلى تحريف التجارة الدولية بقدر تعريفة جمركية أو تعريفة عقابية. وفي الختام، نعتقد أنه ينبغي عدم متابعة التعديل المقترح على *المواصفة العامة لعصائر ونكتار الفواكه* (CXS 247-2005).	
تعليقات المكتب الدولي للكروم والنبيذ لا تلزم هذه التعليقات الدول الأعضاء في المكتب الدولي للكروم والنبيذ في التعليقات والآراء التي قد تقدمها أو تعرب عنها بشكل منفصل. ويتمثل هدف التعديل المقترح في تحسين دقة *المواصفة العامة الخاصة بعصائر ونكتار الفواكه* (CXS 247-2005)، بما يعكس على نحو صحيح مستوى بركس الأدنى في عصير العنب المعاد تركيبه والمصنوع من نوع V. labrusca والأنواع الهجينة منه، من خلال إضافة حدّ محددّ لهذا النوع إلى ملحق المواصفة. وفي عام 2019، بدأ المكتب الدولي للكروم والنبيذ العمل بشأن تعريف عصير العنب المعاد تركيبه (مشروع القرار المؤقت VITI-SCRAISIN 20-678B) في اللجنة الفرعية لعنب المائدة، والزبيب ومنتجات النبيذ غير المخمّرة، كما اقترحه في الأساس وفد البرازيل على أساس مواصفة الدستور الغذائي CXS 247-2005. وبناءً على البيانات التحليلية التي قدمها وفد البرازيل، اقترحت الدول الأعضاء في المكتب الدولي للكروم والنبيذ التمييز بين حدين مختلفين لمستوى البركس وفقًا لنوع أو أنواع Vitis. واحد عند مستوى 16 درجة من البركس لنوع Vitis Vinifera، كما تشير مواصفة الدستور الغذائي حاليًا، وفئة جديدة عند مستوى 14 درجة من البركس لنوع Vitis Labrusca. كما يتم توفير البيانات التحليلية أيضًا في الدستور الغذائي وتلخيصها في وثيقة قاعة المؤتمر CRD7 الصادرة عن الاجتماع الأخير للجنة تنسيق الدستور الغذائي في أمريكا اللاتينية والبحر الكاريبي. وتمت المصادقة على المواصفة المقترحة للمكتب الدولي للكروم والنبيذ من قبل الأعضاء في المكتب عند الخطوة 7، وهي الخطوة الأخيرة من الإجراءات خلال الاجتماعات الأخيرة للمكتب في المكسيك في عام 2022. غير أنه تم تأجيل الاعتماد الرسمي لمواصفة المكتب الدولي للكروم والنبيذ إلى الجمعية العامة القادمة للمكتب الدولي للكروم والنبيذ بانتظار قرار الهيئة لبدء مراجعة مواصفة الدستور الغذائي بشأن عصائر الفواكه المعاد تركيبها. ويستند هذا القرار إلى أن المكتب الدولي للكروم والنبيذ، بغية تحقيق الاتساق في وجهة النظر وبالنظر إلى العلاقة بين المنظمتين الحكوميتين الدوليتين، لا يرغب في وجود مواصفتين دوليتين لعصير العنب المعاد تركيبه. وبالتالي، وتحقيقًا للاتساق، يدعم المكتب الدولي للكروم والنبيذ تعديل المواصفة CXS 247-2005، كما هو مقترح في الملحق بالرسالة الدورية.	**المكتب الدولي للكروم والنبيذ**

المرفق الثاني

ردّ البرازيل على التعليقات الواردة في الردود على الرسالة الدورية CL 2023/27/OCS-EXEC والتوضيحات الإضافية (من إعداد البرازيل)

1- المقدمة

1-1 بالنظر إلى المناقشات والاستنتاجات التي توصلت إليها الدورة الرابعة والثمانون للجنة التنفيذية والتي أوصت بأن تطلب أمانة الدستور الغذائي من البرازيل الرد على التعليقات الواردة على الوثيقة CL 2023/27/OCS-EXEC، تود البرازيل تقديم الاعتبارات التالية.

2-1 تود البرازيل أن تعرب عن تقديرها للبلدان والمنظمات التي أيدت التعديل المقترح *للمواصفة العامة لعصائر ونكتار الفواكه* (CXS 247-2005)، مما يعزز أهمية هذا الموضوع وإمكانية تحسين هذه المواصفة وجعلها أكثر شمولًا، وفقًا لمبادئ الدستور الغذائي.

3-1 وتؤكد البرازيل أن هذا الاقتراح يهدف إلى أن يعكس على نحو صحيح مستوى البركس الأدنى في عصير العنب المعاد تركيبه المصنوع من نوع V. labrusca والأنواع الهجينة منه من خلال إضافة حدّ محدد لهذا النوع إلى ملحق المواصفة.

4-1 ويتعلق التعديل المقترح بالمرفق بالمواصفة CXS 247-2005 حيث يُقترح توزيع الحدّ الأدنى لمستوى بركس الواحد المشار إليه لعصير العنب ضمن مجموعتين: المجموعة الأولى لنوع *Vitis vinifera L* والأنواع الهجينة منه، مع الإبقاء على الحدّ الأدنى لمستوى بركس عند 16.0؛ ومجموعة ثانية لنوع *Vitis labrusca* والأنواع الهجينة منه، مع اقتراح أن يكون الحدّ الأدنى لمستوى بركس 14.0.

2- الردّ على التعليقات الواردة من الاتحاد الأوروبي

1-2 من المهم الإشارة إلى أن هذا الاقتراح لا يعتزم خلق تمييزات للتوسيم و/أو معاملات السوق. وإننا لا نعتزم الشروع في توثيق الأنواع الفرعية أو الأصناف في تجارة عصير العنب. وبهذا المعنى، فإن الاقتراح هو أن يظل عصير العنب منتجًا واحدًا؛ وبالتالي، لن يتطلّب التعديل إجراء أي تغيير في التوسيم أو أساليب التحليل المحددة حاليًا في المواصفة CXS 247-2005. وبالإضافة إلى ذلك، عادة ما يتم إنتاج عصير العنب في كل بلد منتج باستخدام أحد الأنواع (*Vitis Labrusca L.* والأنواع الهجينة منه أو *Vitis Vinifera L.* والأنواع الهجينة منه). ونادرًا ما تنتج الدول العصير باستخدام كلا النوعين.

2-2 وإن درجة النضج التي يصل إليها معظم العنب من نوع *Vitis labrusca L.* والأنواع الهجينة منه، في البرازيل، تحتوي عادة على محتوى من المواد الصلبة القابلة للذوبان أقلّ ممّا هو عليه في نوع *Vitis vinifera L.*، كما هو موضّح في وثيقة المشروع.

3-2 وينبغي لاحتمال الغش ألّا "يبطل" المبررات الفنية والعلمية بهذا الشأن. وهناك موارد تحليلية تستخدم كنوع من المراقبة، مثل تحليل النظائر، لحالة إضافة الماء. وإلى جانب ذلك، من المهم تسليط الضوء على أن هناك مناقشات أخرى تتعلق بالغش في الأغذية في الدستور الغذائي، بما في ذلك وضع توجيهات بشأن منع الغش في الأغذية ومكافحته في لجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات، والتي يمكن أن تساعد في معالجة أي مخاوف تتعلق بالغش. ويتمثل الهدف في أن تصبح المواصفة الدولية أكثر شمولًا لجميع البلدان.

4-2 وحتى لو كان من الممكن بالنسبة إلى عصير العنب المعاد تركيبه تخفيف عصير العنب المركز حتى 16.0 درجة بركس، المشار إليها في المواصفة الدولية، فإن ذلك قد يؤدي إلى نقص التوازن الكيميائي والحسي في المنتج، بالإضافة إلى زيادة محتوى السكر (غير مرغوب فيه من الناحية الصحية)، من بين عواقب أخرى. وإن متوسط البركس المقدم في اقتراح البرازيل هو 16

درجة، وهو ما يمثل حوالي 56 في المائة من المجموعة، وبهذا المعنى، فإن 44 في المائة من عصير العنب الذي تم تحليله أقل من المعيار الحالي.

2–5 وفي هذه الحالة، يعد تحديد قيم بركس مختلفة ضمن نفس جنس الفاكهة أمرًا مهمًا للغاية نظرًا إلى وجود اختلافات بين الأنواع. وإن مراجعة مواصفة ذات أساس فني وعلمي راسخ ينبغي ألّا تعتبر سابقة سلبية، بل هي ما هو متوقع من مراجعة مواصفة دولية، دون وضع حدود اعتباطية لا تمثل الحقيقة عند أعضاء الدستور الغذائي.

2–6 وتجدر الإشارة إلى أنه في الأراضي البرازيلية، حتى باستخدام مختلف تقنيات التقليم، ليس من الممكن، بالنسبة إلى بعض الأنواع، الوصول إلى تركيز 16 درجة بركس. وإن نظم التدريب لعنب *Vitis labrusca L.* والأنواع الهجينة منه مخصصة لضمان التعرض الكافي لأشعة الشمس لنضج الثمار. وتعد البرازيل مرجعًا في تطوير تقنيات إنتاج النبيذ الاستوائي، حيث توفر ظروفها المناخية، خاصة مع الأخذ في الاعتبار أن البلاد تتمتع بهذا الامتداد الإقليمي الواسع، تباينًا كبيرًا في التربة والتعرض لأشعة الشمس وهطول الأمطار والارتفاع عن سطح البحر وخط العرض.

2–7 وتختلف الظروف السائدة في البرازيل، بشكل عام، تمامًا عن تلك الموجودة في إنتاج النبيذ في معظم المناطق الأوروبية، مع وجود تنوّع كبير في الأصناف والجذور، كما يتضّح من الدراسات التي أجراها Embrapa Uva e Vinho (على سبيل المثال Da Silva، وآخرون 2018؛ وDa Silva ، وآخرون 2019).

2–8 وفي المقالات العلمية، كما هو الحال في دراسة Rizzon & Link، 2006، تحتوي عصائر العنب من فصيلة *Vitis labrusca* على محتوى من المواد الصلبة القابلة للذوبان، معبرًا عنها بدرجة بركس، أقل من تلك الموجودة في *Vitis vinifera* وحتى العصائر المصنوعة منها، ربما أقل من 14 درجة بركس. وفي الدراسة التي أجراها Kaltbach وآخرون، 2022، يمكن أيضًا ملاحظة التباين في محتوى المواد الصلبة القابلة للذوبان بين مختلف المحاصيل.

2–9 ومن الواضح أن جزءًا كبيرًا من إنتاج العنب البرازيلي يأتي من الزراعة الأسرية والمنظمات التعاونية، التي يختلف واقعها وتقنياتها تمامًا عن إنتاج العنب الكبير الموجود في البلدان الأخرى.

2–10 وعلى الرغم من أن مساحة زراعة النبيذ في البرازيل أصغر من الدول المنتجة الأخرى، إلّا أنه يجب توقع ظروف إنتاجها ويجب أن تكون جزءًا من المواصفة الدولية للدستور الغذائي. وعندما تم وضع المواصفة العامة الخاصة بعصائر ونكتار الفواكه في عام 2005، فهي كانت تعتمد على بيانات مقدمة من عدد محدود من البلدان. وفي ذلك الوقت، لم يكن لدى البرازيل أي بيانات تمثيلية للمشاركة بها، وبالتالي لم ينعكس واقع البرازيل أثناء إصدار المواصفة الحالية. ومن المهم أيضًا الإشارة إلى أن التقنيات التحليلية الأكثر دقة متاحة في الوقت الحاضر. ووفقًا لتقريري الدورتين الثالثة والرابعة لفريق المهام الحكومي الدولي المخصص المعني بعصائر الفاكهة والخضار التابع لهيئة الدستور الغذائي، فقد لوحظ أنه بالنسبة إلى بعض عصائر الفاكهة، كانت هناك بيانات مفقودة من بعض البلدان المنتجة الرئيسية، بما في ذلك البيانات المتعلقة بعصير العنب. وعلى وجه التحديد، في تقرير الدورة الثالثة لفريق المهام، تمت الإشارة إلى فريق المهام لم يتمكّن، بسبب عدم كفاية التنوع الدولي للبيانات، من تحديد مستوى أدنى نهائي للبركس للعنب والجوافة والمندرين والمانجو والجراناديلا الأرجوانية وعصير الأناناس.

2–11 وتعمل البرازيل على تطوير تقنيات جديدة للتكيّف مع ظروفها. وبالمثل، من الممكن أن يكون لدى بلدان أخرى، وخاصة البلدان النامية، أوضاع مماثلة، ويمكن أن تستفيد زراعة الكروم لديها أيضًا من تعديل هذه المواصفة وتحسينها.

3- الردّ على التعليقات الواردة من تركيا

3-1 تدرك البرازيل أن التعليقات الواردة من تركيا مماثلة لتلك التي قدمها الاتحاد الأوروبي. وبهذا المعنى، لا بد من التأكيد على أن هذا الاقتراح تم وضعه على أساس مبررات فنية وعلمية، ولا يجوز إبطاله بحجة الغش. ومن الواضح أن أي مواصفة لأي نوع من المنتجات قد تكون عرضة للغش غير القانوني، الأمر الذي ينبغي التعامل معه من خلال إجراءات التفتيش والرقابة.

3-2 ومن المهم الإشارة إلى أن هذا الاقتراح لا يعتزم خلق تمييزات للتوسيم و/أو معاملات السوق. ولا توجد نية للبدء في التصديق على السلالات أو الأصناف في تجارة عصير العنب.

3-3 ومن الممكن عمل خلطات من أصناف مختلفة من عنب *Vitis labrusca* للوصول إلى محتوى المواد الصلبة القابلة للذوبان البالغ 16 درجة بركس. ولكن ذلك غير مرغوب فيه من الناحية الحسية والغذائية والتسويقية لأنه يضر بجودة المنتج نفسه. وقد تشمل العواقب الأخرى وجود عدم توازن بين محتوى السكر والحموضة، وارتفاع محتوى السكر. وعند تحضير عصير العنب، ينبغي عدم استهداف الوصول إلى محتوى مواد صلبة قابلة للذوبان أعلى من المحتوى الطبيعي للعنب، بل الحصول على منتج متوازن.

3-4 وتجدر الإشارة إلى أن المقال المعنون "المواد الصلبة القابلة للذوبان لعنب *Vitis Labrusca* البرازيلي والعصائر المختمرة للأنواع الهجينة للعنب من محاصيل 2012 إلى 2022" قد تم قبوله للنشر في مجلة علمية دولية، حيث يمكن الحصول على مزيد من المعلومات حول الدراسة، مما دعم طلب البرازيل.

4- الردّ على التعليقات الواردة من الهيئة الدولية لتوحيد أساليب تحليل السكّر

4-1 يتم التعبير عن محتوى المواد الصلبة القابلة للذوبان في العصائر عالميًا بدرجة بركس. ومن المهم ملاحظة أنه من خلال *المواصفة العامة الخاصة بعصائر ونكتار الفواكه* (CXS 247-2005)، يتم التعبير عن محتوى المواد الصلبة القابلة للذوبان في العصائر بدرجة بركس.

5- الردّ على التعليقات الواردة من الاتحاد الدولي لعصائر الفاكهة والخضار

5-1 إن التعليقات الواردة من الاتحاد الدولي لعصائر الفاكهة والخضار مشابهة جدًا لتعليقات الاتحاد الأوروبي. وبهذا المعنى، يتم تعزيز تلك التعليقات التي تم تقديمها بالفعل ردًا على الاتحاد الأوروبي.

6- الاعتبارات الإضافية المقدمة من البرازيل

6-1 تنص المبادئ العامة للدستور الغذائي الموضحة في دليل الإجراءات بشأن مراجعة مواصفات الدستور على ما يلي:

"تلتزم هيئة الدستور الغذائي والأجهزة الفرعية التابعة لها بمراجعة مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة، حسب الضرورة، لضمان اتساقها مع المعارف العلمية المعاصرة والمعلومات ذات الصلة الأخرى واستيعابها لهذه المعارف. وينبغي مراجعة المواصفات أو النص المرتبط بها، أو إلغاؤه، إذا لزم الأمر، وفقًا لإجراءات المواصفات والنصوص ذات الصلة. ويكون كل عضو من أعضاء هيئة الدستور الغذائي مسؤولًا عن تحديد أي معلومات علمية جديدة وأي معلومات أخرى ذات صلة قد تستوجب مراجعة أي من مواصفات الدستور الغذائي السارية أو النصوص ذات الصلة، وتقديم هذه المعلومات إلى اللجنة المعنية."

6-2 وتلتزم البرازيل بدقة، أثناء تقديم هذا الاقتراح، بما ورد في المبادئ العامة للدستور الغذائي.

(1) ترى البرازيل أنه من الضروري مراجعة المواصفة نظرًا إلى وجود معلومات جديدة يتعين أخذها في الاعتبار. فهذه هذه المعلومات لم تكن متاحة وقت وضع المواصفة.

(2) وإن البرازيل، باعتبارها عضوًا في الهيئة، مسؤولة عن تحديد المعلومات الجديدة وتقديمها إلى الأعضاء الآخرين.

3-6 وبالنظر إلى ذلك، تقدم البرازيل مرة أخرى البيانات التالية:

4-6 وفقًا لمجال تركيز منظمة الأغذية والزراعة والمكتب الدولي للكروم والنبيذ لعام 2016، تمّ إبداء اهتمام في السنوات الأخيرة بالمنتجات المخمّرة وغير المخمّرة المستخرجة من العنب. وقليلةٌ هي الثمار التي استقطبت هذا القدر من العناية في المؤلفات البحثية عن الصحة بقدر العنب. فاكتشاف أن العنب وبالتالي، المنتجات المشتقّة عنه، تتضمن مكوّنات مفيدة لصحة الإنسان، قد أدّى إلى توسيع أسواق العنب ومشتقاته بسرعة.

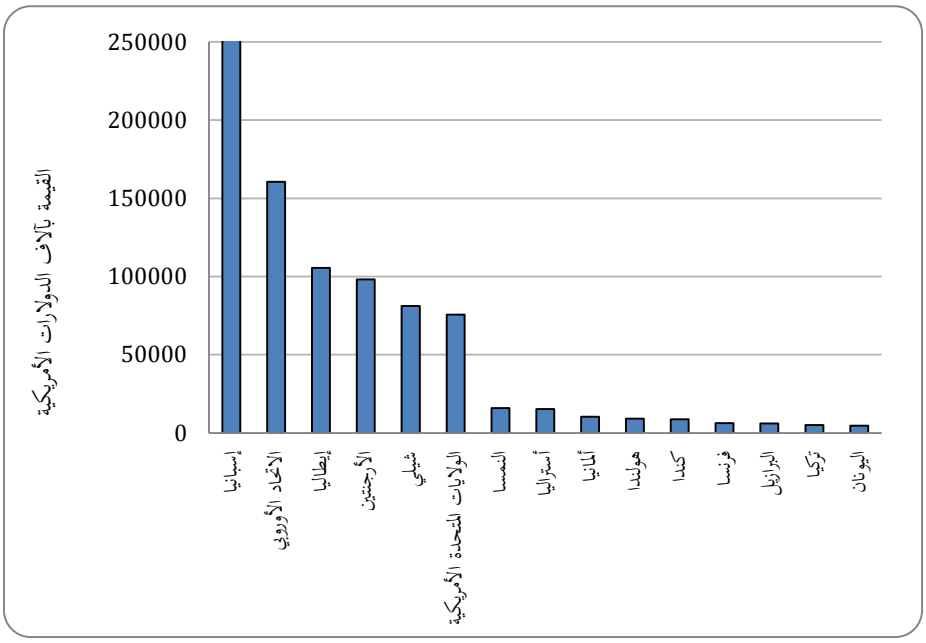
5-6 وأحد المنتجات المشتقة غير الكحولية الهامة المستخرجة من العنب هو عصير العنب، الذي يتمّ تسويقه أيضًا بشكل مركّز للحصول على عصير العنب المعاد تركيبه.

6-6 ويجري حاليًا وضع تعريف لعصير العنب المعاد تركيبه ضمن نطاق المكتب الدولي للكروم والنبيذ، بموجب مشروع القرار VITI-SCRAISIN 20-678B – تعريف المكتب الدولي للكروم والنبيذ لعصير العنب المعاد تركيبه. وكان وفد البرازيل قد اقترح إدراج هذا التعريف في عام 2016. وفي عام 2018، تشكّلت مجموعة عمل، بتنسيق من البرازيل، لإعداد مشروع القرار الأول. وجرى تقديم هذه الوثيقة إلى الخطوة 7 خلال اجتماع الربيع الذي عقدته اللجنة الفرعية لعنب المائدة والزبيب ومنتجات النبيذ غير المخمّرة في عام 2022. غير أن النقطة الحرجة لمصادقة الجمعية العامة للمكتب الدولي للكروم والنبيذ عليه تتعلّق بتعديل المؤشر المعياري الأدنى للمواد الصلبة القابلة للذوبان، المعبّر عنها بدرجات بركس، في مواصفة الدستور الغذائي CXS 247-2005 لعصائر العنب المعاد تركيبها باستخدام نوع *Vitis labrusca* والأنواع الهجينة منه. ولهذا الغرض، تقترح البرازيل توزيع مرجع بركس الواحد ليشمل التمييز بين نوعي *Vitis vinifera L* و*Vitis labrusca*، من أجل تحسين دقة المواصفة وشمولها معًا لاعتمادها بشكل أفضل وتحسين شفافية التجارة بعصائر العنب. ويُعرض الاقتراح المفصّل في القسم 7 أدناه.

7-6 ووفقًا للمكتب الدولي للكروم والنبيذ (2022)، قُدّرت المساحة المزروعة بالكروم في العالم بنحو 7.3 ملايين هكتار في عام 2021. ويتمّ إنتاج العنب على نطاق تجاري في 91 بلدًا في العالم (قاعدة البيانات الإحصائية في المنظمة (FAOSTAT)، 2020)، وهو يشكّل أحد محاصيل الفاكهة الأكبر في العالم، بما يتيحه للاستهلاك المباشر ولصنع منتجات غير كحولية وكحولية في جميع انحاء العالم.

8-6 وعصير العنب هو منتجٌ مشتقٌ من العنب ذو قيمة تجارية كبيرة. ويحتل في الوقت الراهن المرتبة الثالثة من بين العصائر الأكثر تصديرًا في العالم، بعد عصير البرتقال وعصير التفاح (قاعدة بيانات الحلّ التجاري العالمي المتكامل WITS، 2022).

9-6 فالبيانات المستمدة من قاعدة بيانات الحلّ التجاري العالمي المتكامل (2022) تبيّن أن الكمية الإجمالية لعصير العنب المصدّرة (بما في ذلك عصارة العنب) في عام 2021 قد بلغت 797 017.8 أطنان، ما يمثل في المجموع 901 236 000 دولارًا أمريكيًا في العالم. وترد في **الشكل 1** البلدان الخمسة عشر الرئيسية المصدّرة لعصير العنب.



الشكل 1– البلدان الخمسة عشر الرئيسية المصدّرة لعصير العنب

6–10 والصنفان الأكثر استخدامًا لصنع عصائر العنب هما *Vitis labrusca* و*Vitis vinifera*. ففي أوروبا، يُسمح فقط باستخدام عصائر العنب من نوع *Vitis vinifera* لصنع عصير العنب. وعلى العكس من ذلك، ففي البرازيل والولايات المتحدة الأمريكية، تُصنع عصائر العنب من نوع *Vitis labrusca* والعنب المهجّن. وفي البرازيل، فالأنواع المستخدمة هي Isabella، "Bordô" وConcord لعصائر العنب الأحمر، وWhite Niagara لعصائر العنب الأبيض. وتتمتع هذه الأنواع من العنب بميزات متصلة برائحة ونكهة يقدّرها المستهلكون وبتوازن كبير بين الحموضة والسكر.

6–11 وفي عام 2021، كانت الأصناف الزراعية الخمسة الأهم من حيث الكمية في البرازيل هي: Isabella (حوالي 780 278 طنًا)، "Bordô" (حوالي 416 218 طنًا)، White Niagara (حوالي 928 44 طنًا)، Rosé Niagara (حوالي 454 36 طنًا) وConcord (896 31 طنًا). ووفقًا للبيانات المستمدة من وزارة الزراعة والثروة الحيوانية والإمدادات في البرازيل (2022)، توجد في ولاية ريو غراندي دو سول المساحة الأكبر المزروعة بالكروم في البرازيل، تليها ولايتا برنامبوكو وبهيا (وزارة الزراعة والثروة الحيوانية والإمدادات في البرازيل، 2022). وبالتالي، فإن الأراضي الأكبر المخصصة للكروم في البرازيل هي ريو غراندي دو سول، حيث يشكّل إنتاج نوع *Vitis labrusca* والأنواع الهجينة منه حوالي 86 في المائة من إجمالي إنتاج العنب (SISDEVIN، 2020).

6–12 وكانت الزيادة في إنتاج عصير العنب وتسويقه واستهلاكه مطّردة في السنوات الأخيرة. ويرتبط هذا الأمر مباشرةً ببحث المستهلكين عن منتجات ذات منافع صحية مثبتة، بفضل ميزاتها وخصائصها التغذوية. كما أن صنع هذا المنتج يوفّر بديلًا اقتصاديًا هامًا لصناعات النبيذ التقليدية، وصغار منتجي النبيذ والصناعات الزراعية.

6–13 وفي البرازيل، وفقًا للجدول 1 من الملحق بالتوجيه المعياري رقم 14 الصادر في 8 فبراير/شباط 2018 (البرازيل، 2018)، فإن المحتوى الأدنى لعصائر العنب من المواد الصلبة القابلة للذوبان، والمعبّر عنه بدرجات بركس بحرارة 20 درجة مئوية هو 14.0. ويمثل هذا المعيار بطريقة شاملة، الدرجة الدنيا من النضوج التي تصل إليها معظم ثمار العنب من نوع *Vitis labrusca* والأنواع الهجينة منه، في البرازيل، خاصة وأن محتواها من المواد الصلبة القابلة للذوبان أقلّ ممّا هو عليه في نوع *Vitis vinifera*.

6–14 ولغرض إعداد هذا التقرير، تمّ جمع قيم المواد الصلبة القابلة للذوبان، والمعبّر عنها بدرجات بركس (بحرارة 20 درجة مئوية) من العصائر المتخمرة الاختبارية من النوع الرئيسي لعنب *Vitis labrusca* والأنواع الهجينة منه المستخدمة في صناعة عصائر

العنب في البرازيل، من حصـــاد عام 2012 إلى 2022، بما مجموعه 500 1 عيّنة (**الجدول 1**). وإن البيانات مســـتمدة من قاعدة بيانات يتمّ فيها جمع العنب من جانب مفتشـين زراعيين من وزارة الزراعة في ولاية ريو غراندي دي سـول في كل حصـاد، وحيث يتم الحصـول على العصـائر المتخمرة وتحليلها في المختبر المرجعي لعلم النبيذ (LAREN) التابع لوزارة الزراعة في ولاية ريو غراندي دي سول، باعتماد قياس الكثافة، وباستخدام ميزان إلكتروني هيدروستاتي عند 20 درجة مئوية.

الجدول 1– القيم الدنيا والقصوى والمتوسطة للمواد الصلبة القابلة للذوبان، والمعبّر عنها بدرجات بركس في العصائر المتخمرة الاختبارية من نوع عنب *Vitis labrusca* والأنواع الهجينة منه المستخدمة في صناعة عصائر العنب في البرازيل

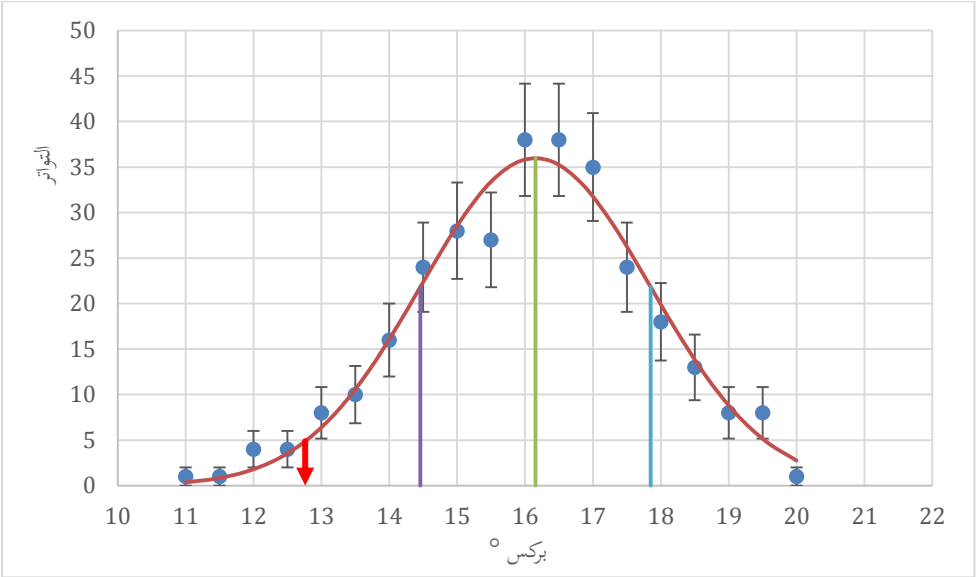
السنة	الصنف	درجات بركس الدنيا	درجات بركس القصوى	المتوسط	الانحراف المعياري	معامل n	مجموع معامل n
2012	"Bordô"	13.4	18.6	16.2	1.3	44	173
	"BRS Cora"	18.5	22.1	20.3	2.5	2	
	Concord	15.5	19.0	17.0	1.6	4	
	Isabella	15.8	21.4	18.1	1.3	94	
	"Isabel Precoce"	15.4	21.0	18.0	2.8	3	
	White Niagara	12.5	19.4	16.5	1.6	22	
	Rosé Niagara	15.7	17.8	16.9	1.0	4	
2013	"Bordô"	15.6	21.1	18.0	1.1	43	148
	Concord	15.5	18.4	16.7	1.1	5	
	Isabella	14.1	20.7	17.6	1.4	53	
	"Isabel Precoce"	17.6	18.9	18.3	0.5	6	
	White Niagara	12.4	19.2	16.9	1.4	27	
	Rosé Niagara	16.1	18.4	17.1	0.7	14	
2014	"Bordô"	14.6	19.6	16.2	1.0	45	130
	"BRS Cora"	17.5	18.0	17.8	0.4	2	
	Concord	14.6	17.0	15.7	0.8	10	
	Isabella	14.4	19.0	16.8	1.1	41	
	"Isabel Precoce"	17.3	19.5	18.5	1.0	4	
	White Niagara	12.9	18.2	15.7	1.3	21	
	Rosé Niagara	13.7	17.7	15.4	1.2	7	
2015	"Bordô"	12.0	16.6	14.0	1.2	38	114
	"BRS Cora"	14.3	14.5	14.4	0.1	2	
	Concord	12.5	16.0	14.2	1.5	4	
	Isabella	13.9	20.0	16.3	1.3	41	
	"Isabel Precoce"	13.4	17.2	15.9	1.5	5	
	White Niagara	12.0	16.2	14.4	1.2	20	
	Rosé Niagara	14.5	15.9	15.1	0.6	4	
2016	"Bordô"	12.2	18.3	15.4	1.4	43	145
	"BRS Cora"	13.5	14.6	14.1	0.8	2	
	Concord	12.9	16.9	14.5	1.0	16	
	Isabella	13.4	18.7	16.1	1.4	41	
	"Isabel Precoce"	15.4	17.7	16.5	1.0	5	
	White Niagara	13.6	18.6	15.6	1.2	33	
	Rosé Niagara	14.9	16.6	15.6	0.8	5	
2017	"Bordô"	12.5	17.3	14.9	1.2	58	178
	"BRS Cora"	12.9	16.3	14.5	1.4	4	
	Concord	13.1	16.1	14.5	0.8	24	
	Isabella	12.41	18.9	15.5	1.1	67	
	"Isabel Precoce"	13.9	17.4	15.2	1.6	5	
	White Niagara	12.8	15.8	14.2	0.9	16	
	Rosé Niagara	13.4	15.3	14.2	0.9	4	
2018	"Bordô"	12.1	23.8	15.3	1.8	50	158
	"BRS Cora"	16.7	18.2	17.2	0.8	3	
	Concord	13.9	18.1	15.7	1.1	13	
	Isabella	14.5	21.2	17.5	1.4	49	
	"Isabel Precoce"	16.5	20.4	17.8	1.4	7	
	White Niagara	11.3	17.6	14.9	1.3	28	
	Rosé Niagara	14.2	17.7	16.1	1.2	8	
2019	"Bordô"	12.0	17.4	14.9	1.1	57	194
	"BRS Cora"	15.1	16.7	15.9	0.8	3	
	Concord	12.4	15.9	14.0	1.3	10	
	Isabella	12.8	18.7	16.0	1.2	78	
	"Isabel Precoce"	13.3	16.4	14.8	1.2	8	
	White Niagara	10.9	17.1	14.1	1.4	33	
	Rosé Niagara	12.3	18.1	14.3	2.2	5	

السنة	الصنف	درجات بركس الدنيا	درجات بركس القصوى	المتوسط	الانحراف المعياري	معامل n	مجموع معامل n
2020	"Bordô"	13.9	19.6	16.8	1.3	35	126
	"BRS Cora"	16.1	19.9	17.9	1.6	4	
	Concord	13.6	18.6	16.4	1.8	7	
	Isabella	15.6	20.8	18.3	1.3	35	
	"Isabel Precoce"	17.9	20.1	18.9	0.7	8	
	White Niagara	14.9	19.6	16.9	1.1	33	
	Rosé Niagara	14.9	15.9	15.6	0.5	4	
2021	"Bordô"	13.1	23.5	16.6	1.9	39	134
	"BRS Cora"	15.8	18.9	17.6	1.3	4	
	Concord	15.4	18.0	16.6	0.8	8	
	Isabella	12.6	18.9	16.3	1.4	35	
	"Isabel Precoce"	17.0	20.0	18.4	1.3	7	
	White Niagara	13.8	18.9	16.4	1.3	38	
	Rosé Niagara	14.7	17.4	16.0	1.4	3	
2022	"Bordô"	14.5	22.0	17.5	1.8	36	127
	""BRS Cora""	17.8	20.1	19.1	1.2	3	
	Concord	14.0	17.8	16.1	1.2	9	
	Isabella	14.1	21.3	17.8	1.8	34	
	"Isabel Precoce"	15.4	20.1	18.0	2.0	6	
	White Niagara	14.5	19.5	17.4	1.3	35	
	Rosé Niagara	15.5	17.8	16.7	1.0	4	

15-6 ويُلاحظ أن محتوى العصائر المتخمرة للعنب من المواد الصلبة القابلة للذوبان يختلف من سنة إلى أخرى، حسب الصنف بصورة رئيسية، ودرجة نضوج العنب والعوامل البيئية. أمّا التركّز الأدنى لهذه المواد في العصائر المتخمرة الاختبارية للعنب الأبيض الذي تمّت دراسته في هذه الفترة، فقد بلغ 10.9 في حصاد عام 2019، لنبيذ White Niagara. ومن بين العنب الأحمر، أظهر الصنف الزراعي "Bordô"، في حصاد عام 2019، المحتوى الأدنى، بمتوسط بلغ 12 درجة بركس.

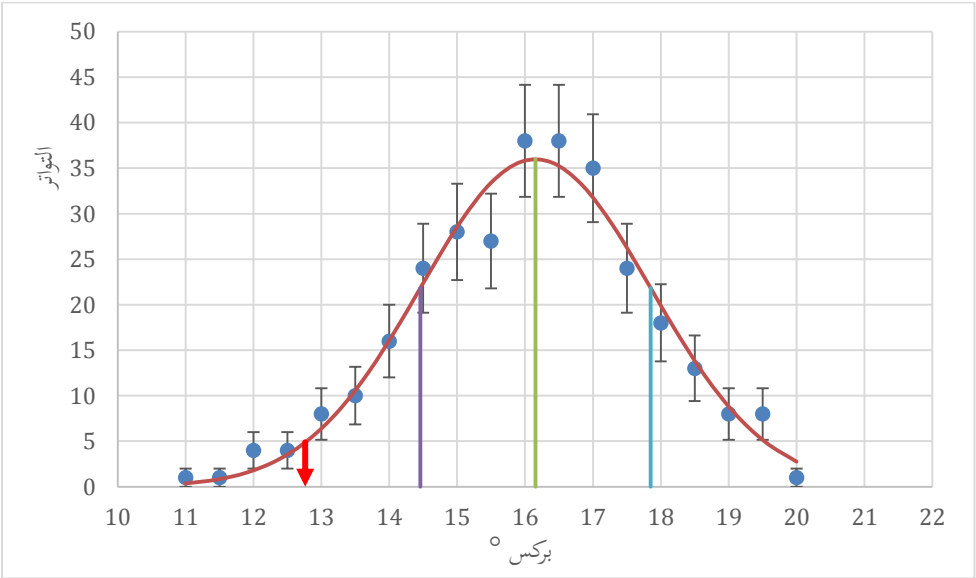
16-6 وبالنظر إلى الأصناف الأكثر إنتاجًا في البرازيل، من نوع *Vitis labrusca* والأنواع الهجينة منه، إضافةً إلى الأنواع التي بيّنت القيم الأدنى للمواد الصلبة القابلة للذوبان، تمّ اختيار صنف "Bordô" كمرجع للدراسة، بوصفه ممثلًا للعنب الأحمر، وصنف White Niagara كممثل للعنب الأبيض.

17-6 وكما يظهر في **الشكل 2** أدناه، يُلاحظ أنه في صنف "Bordô"، في حال انحراف واحد (حوالي 68 في المائة من السكان) عن الوسط المعياري، يكون متوسط قيمة المواد الصلبة القابلة للذوبان، المعبّر عنه بدرجات بركس 14.2. وفي حال حدوث انحرافين اثنين (حوالي 95 في المائة من المجموعة)، تتغيّر هذه القيمة لتبلغ 12.5 درجات بركس.



الشكل 2– المنحنى المعياري لقيم المواد الصلبة القابلة للذوبان في صنف "Bordô"، من عام 2012 إلى عام 2021

18–6 ومن خلال تحليل البيانات الخاصة بصنف White Niagara (**الشكل 3**)، يُلاحظ أنه في حال انحراف واحد (حوالي 68 في المائة من المجموعة) عن الوسط المعياري، يكون متوسط قيمة المواد الصلبة القابلة للذوبان، المعبّر عنه بدرجات بركس، 14.5. وفي حال انحرافين (حوالي 95 في المائة من المجموعة)، تتغيّر هذه القيمة لتبلغ 12.7 درجات بركس.



الشكل 3– المنحنى المعياري لقيم المواد الصلبة القابلة للذوبان في صنف White Niagara، من عام 2012 إلى عام 2021

7– التوصية

1–7 استنادًا إلى تاريخ هذه المناقشة وإلى المعلومات المقدمة، توصي البرازيل بشدة باعتماد التعديل المقترح، كما هو مبيّن في الجدول أدناه:

الاسم النباتي	الاسم الشائع للفاكهة	المستوى الأدنى لبركس في العصير المعاد تركيبه والهريسة المعاد تركيبها	والمحتوى الأدنى من العصير و/أو الهريسة في نكتار الفاكهة (النسبة المئوية من الحجم)
نوع *Vitis vinifera L.* أو الأنواع الهجينة منه	العنب	16.0	50.0
~~نوع *Vitis labrusca* أو الأنواع الهجينة منه~~			
نوع *Vitis labrusca* أو الأنواع الهجينة منه	**العنب**	**14.0**	**50.0**

8- المراجع

Brazil. Normative Instruction No. 14, of February 8, 2018. Federal Official Gazette, Brasília, DF, March 9, 2018.

Codex Alimentarius. CXS 247-2005. *General Standard for Fruit Juices and Nectars*. Rome, IT: FAO-WHO, 2005.

DA SILVA, M.J.R.; PAIVA, A.P.M.; JUNIOR, A.P.; SÁNCHEZ, C.A.P.C.; CALLILI, D.; MOURA, M.F.; LEONEL, S.; TECCHIO, M.A. Yield performance of new juice grape varieties grafted onto different rootstocks under tropical conditions. *Scientia Horticulturae*, v. 241, 2018. DOI: https://doi.org/10.1016/j.scienta.2018.06.085.

DA SILVA, M.J.R.; PADILHA, C.V.S.; LIMA, M.S.; PEREIRA, G.E.; FILHO, W.G.V.; MOURA, M.F.; TECCHIO, M.A. Grape juices produced from new hybrid varieties grown on Brazilian rootstocks – Bioactive compounds, organic acids and antioxidant capacity. *Food Chemistry*, v. 289, 2019. DOI: https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.03.060.

FAO-OIV FOCUS 2016. Available at: https://www.oiv.int/public/medias/5268/fao-oiv-focus-2016.pdf. Accessed in: 04 ago. 2022.

Food and Agricultura Organization of the United Nations. FAOSTAT (2020). Available at: https://www.fao.org/faostat/en/#home. Accessed in: 04 ago. 2022.

International Organization of Vine and Wine. OIV. State of the World Vine and Wine Sector 2021. Paris, FR: OIV, 2022.

KALTBACH, S.B. de A.; BENDER, A.; KALTBACH, P.; MALGARIM, M.; HERTER, F.G.; COSTA, V.B.; SOUZA, A.L.K. de. Juices from 'Bordô' and 'BRS Cora' grapes grown in an organic production system in the Serra do Sudeste region. *Pesquisa Agropecuária Brasileira*, v.57, 2022. DOI: https://doi. org/10.1590/S1678-3921.pab2022.v57.02843.

Ministry of Agriculture, Livestock and Supply. SIVIBE. Available at: https://mapa-indicadores.agricultura.gov.br/publico/extensions/SIVIBE/SIVIBE.html. Accessed in: 03 ago. 2022.

RIZZON, L. A.; LINK, M. Composição do suco de uva caseiro de diferentes cultivares. *Ciência Rural*, Santa Maria, v.36, n.2, 2006. ISSN 0103-8478.

SEAPDR-RS – SECRETARIAT OF AGRICULTURE OF THE STATE OF RIO GRANDE DO SUL. SISDEVIN. Available at: https://www.agricultura.rs.gov.br/sisdevin. Accessed in: 02 ago. 2022.

WORLD INTEGRATED TRADE SOLUTION. WITS. Available at: https://wits.worldbank.org/trade/country-byhs6product.aspx?lang=en. Accessed in: 03 ago. 2022