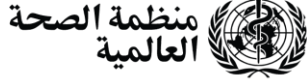


هيئة الدستور الغذائي



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

REP17/NE

برنامج المواصفات الغذائية
المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية
هيئة الدستور الغذائي
الدورة الأربعون
جنيف، سويسرا، 17-22 يوليو/تموز 2017

تقرير الدورة التاسعة للجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى
المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية
المقرّ الرئيسي لمنظمة الأغذية والزراعة، روما، إيطاليا،
15-19 مايو/أيار 2017

بيان المحتويات

موجز وحالة العمل.....	الصفحة iii
تقرير الدورة التاسعة للجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى	
المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية.....	الصفحة 1

الفقرات

1	مقدمة
3-2	افتتاح الدورة
4	اعتماد جدول الأعمال (البند 1 من جدول الأعمال)
11-5	الكلمة الرئيسية عن مصداقية الأغذية/ تكامل الأغذية (البند 2 من جدول الأعمال)
	حالة سلامة الأغذية وجودتها في بلدان الإقليم (البند 3-1 من جدول الأعمال)
22-12.....	ترتيب احتياجات الإقليم بحسب الأولوية والمقاربات الممكنة لتلبيتها (البند 3-2 من جدول الأعمال)
35-23	استخدام مواصفات الدستور الغذائي في الإقليم (البند 4 من جدول الأعمال)
36	المسائل الناشئة عن هيئة الدستور الغذائي والأجهزة الفرعية (البند 5 من جدول الأعمال)
44-37.....	عمل الدستور الغذائي الذي يعني الإقليم (البند 6 من جدول الأعمال)
	رصد تنفيذ الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي 2014-2019
	(الخطة الاستراتيجية للجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى للفترة 2014-2019 - حالة التنفيذ)
52-45	(البند 7 من جدول الأعمال)
65-53	مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لشراب الدوغ (البند 8 من جدول الأعمال)
85-66	مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لخليط الزعتر (البند 9 من جدول الأعمال)
90-86	وثيقة للمناقشة عن السَلَطَات الجاهزة للأكل المعبأة مسبقاً (البند 10 من جدول الأعمال)
91	تسمية المنسَّق (البند 11 من جدول الأعمال)
102-92.....	ما يستجد من أعمال (البند 12 من جدول الأعمال)
103.....	موعد ومكان انعقاد الدورة القادمة (البند 13 من جدول الأعمال)

المرفقات

20	المرفق الأول - قائمة بالمشاركين
26	المرفق الثاني - الخطة الاستراتيجية للجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى للفترة 2016-2019
31	المرفق الثالث - مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لشراب الدوغ
44	المرفق الرابع - مشروع مواصفة إقليمية مقترحة بشأن خليط الزعتر

موجز وحالة العمل

الفرقة	الخطوة	الرمز	النص/الموضوع	الغرض	الطرف المسؤول
65، المرفق الثالث	5/8	N21-2011	مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لشراب الدوغ	تقاسم التعليقات/الاعتماد	الأعضاء الدورة الثالثة والسبعون للجنة التنفيذية الدورة الأربعون للهيئة
			الأقسام ذات الصلة من مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لشراب الدوغ.	الموافقة	الدورة التاسعة والأربعون للجنة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية الدورة الرابعة والأربعون للجنة المعنية بتوسيم الأغذية
85، المرفق الرابع	5	N13-2013	مشروع المواصفات الإقليمية المقترحة لخليط الزعتر مواصلة بلورة الأقسام المتعلقة بالتركيبية والمواد المضافة إلى الأغذية وأخذ العينات لكي توضع في صيغتها النهائية من قبل لجنة التنسيق للشرق الأدنى في دورتها العاشرة.	تقاسم التعليقات/الاعتماد	الأعضاء الدورة الثالثة والسبعون للجنة التنفيذية الدورة الأربعون للهيئة مجموعة العمل الإلكترونية (لبنان) الدورة العاشرة للجنة التنسيق للشرق الأدنى
91			إعادة تعيين جمهورية إيران الإسلامية كمنسق للشرق الأدنى	تعيين	الدورة الأربعون للهيئة
10			يعتبر الغش في الأغذية (مصادقية الأغذية/ تكامل الأغذية) من بين الاحتياجات الحرحة والمستجدة للإقليم، ولكن ينبغي معالجته بصورة شاملة من خلال نظام الدستور الغذائي بأكمله (مثلا من خلال الخطة الاستراتيجية القادمة للدستور الغذائي للفترة 2020-2025).	للإحاطة/ لاتخاذ إجراء	منظمة الأغذية والزراعة/منظمة الصحة العالمية أمانة الدستور الغذائي المنسق الدورة العاشرة للجنة التنسيق للشرق الأدنى
14			تشكل الملوثات والبنية التحتية للنظم الوطنية للرقابة على الأغذية المسألتين الرئيسيتين التي تثيران قلق الإقليم	للإحاطة/ لاتخاذ إجراء	منظمة الأغذية والزراعة/منظمة الصحة العالمية
22			ينبغي للمنصة الإلكترونية لتبادل المعلومات عن نظم رقابة سلامة الأغذية أن تخضع لمزيد من الاستعراض والتطوير، لا سيما في ما يتعلق بتوافرها باللغة العربية.	لاتخاذ إجراء	الأعضاء

الفقرة	الخطوة	الرمز	النص/الموضوع	الغرض	الطرف المسؤول
35			ينبغي مواصلة تطوير المسح المتعلق باستخدام مواصفات الدستور الغذائي من حيث الجوانب الوظيفية للمسح والقضايا التي ينبغي تغطيتها في المسح المقبل (مواضيع جديدة، وكذلك من أجل التوسع في المواضيع الأخرى التي يعالجها المسح الحالي مثل التوسيم مقابل الغش في الأغذية). تواجه بلدان الإقليم صعوبات في تكييف مواصفات الدستور الغذائي مع احتياجاتها الوطنية، لذلك يمكن للحصول على مواصفات الدستور الغذائي باللغة العربية أن ييسر هذه العملية ومواءمة لوائح أعضاء الدستور الغذائي مع مواصفات الدستور الغذائي كذلك.	للإحاطة/لاتخاذ إجراء	الدستور الغذائي الأمانة الأعضاء
44			ينبغي مواصلة المناقشات عن عمل الدستور الغذائي ذي الصلة بالإقليم كوسيلة لتحديد القضايا الشاملة بالنسبة إلى الإقليم وللحصول على الدعم الإقليمي بشأن هذه القضايا.	للإحاطة/لاتخاذ إجراء	الدستور الغذائي الأمانة المنسق الأعضاء
49			المتابعة ورفع التقارير عن حالة تنفيذ أنشطة الخطة الاستراتيجية للجنة التنسيق للشرق الأدنى للفترة 2016-2019.	للإحاطة/لاتخاذ إجراء	المنسق المجموعة المعنية بالرصد الدورة العاشرة للجنة التنسيق للشرق الأدنى
90			ينبغي مواصلة بلورة وثيقة المناقشة عن السلطات الجاهزة للأكل المعبأة مسبقاً من أجل تحديد أفضل طريقة لمعالجة هذه المسألة ضمن إطار الدستور الغذائي ولاتخاذ قرار خلال الدورة العاشرة للجنة التنسيق للشرق الأدنى.	للإحاطة/لاتخاذ إجراء	مجموعة العمل الإلكترونية (لبنان) الأعضاء الدورة العاشرة للجنة التنسيق للشرق الأدنى
97، 99، 100			ستنظر لجنة التنسيق للشرق الأدنى، في دورتها العاشرة، في المقترحات المتعلقة بوضع مواصفات خاصة بالمنتجات الحلال؛ والأجبان المجهّزة (رهنًا بنتائج المناقشة في اللجنة المعنية بالألبان ومنتجات الألبان/هيئة الدستور الغذائي) والمعمول.	للإحاطة/لاتخاذ إجراء	الأعضاء الدورة العاشرة للجنة التنسيق للشرق الأدنى

تقرير الدورة التاسعة للجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

مقدمة

1- عقدت لجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى (لجنة التنسيق) المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة (الفاو) ومنظمة الصحة العالمية دورتها التاسعة في المقر الرئيسي للمنظمة، روما، إيطاليا، خلال الفترة من 15 إلى 19 مايو/أيار 2017 بالتعاون مع حكومة جمهورية إيران الإسلامية. وترأس الدورة الدكتور Mohammad Hossein Shojaee Aliabadi، المستشار العلمي الرفيع المستوى من معهد المواصفات والبحوث الصناعية في جمهورية إيران الإسلامية. وقد حضر الدورة 13 بلداً من البلدان الأعضاء، و6 بلدان تتمتع بصفة مراقب، ومنظمة عضو واحدة تتمتع بصفة مراقب (الاتحاد الأوروبي)، و4 منظمات تتمتع بصفة مراقب، وبلد واحد يتمتع بصفة مراقب خاص (فلسطين). ويمكن الاطلاع على القائمة بالمشاركين في المرفق الأول.

افتتاح الدورة¹

2- افتتحت السيدة Nayyerh Piroozbakht، رئيسة معهد المواصفات والبحوث الصناعية في جمهورية إيران الإسلامية، الاجتماع. وأشارت إلى أنه، في ضوء النمو السكاني العالمي والجهود التي يبذلها المجتمع الدولي لزيادة متوسط العمر المتوقع، أصبح من المهم أكثر من أي وقت مضى، فرض الرقابة على جودة الأغذية لحماية صحة المستهلكين وسلامتهم في البلدان كافة. وخلال السنوات الأخيرة، أصبح التلوث البيئي هاجساً كبيراً بالنسبة إلى البشرية. ويعود للبلدان الأعضاء في الدستور الغذائي أن تتولى دور الريادة في إنتاج المنتجات العضوية المراعية للبيئة وتوزيعها والحد من استخدام المبيدات والمواد الحافظة وتحسين تقنيات تجهيز الأغذية.

3- كما ألقى كلمة في الاجتماع كل من الدكتورة Renata Clarke، رئيسة وحدة سلامة وجودة الأغذية في الفاو؛ والدكتور Soren Madsen، المسؤول الفني في مكتب منظمة الصحة العالمية الإقليمية لشرق المتوسط؛ والسيدة Awilo Ochieng Pernet، رئيسة هيئة الدستور الغذائي؛ والسيدة Annamaria Bruno، المسؤولة الأولى المعنية بالمواصفات الغذائية في أمانة الدستور الغذائي.

¹ CRD01 - (الخطابات التي أُلقيت خلال حفل الافتتاح).

يمكن الاطلاع على وثائق العمل بما في ذلك تقرير الدورة على الموقع الشبكي للدستور الغذائي:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/ar/>

تحت "الاجتماعات والتقارير، الدورة التاسعة للجنة التنسيق للدستور الغذائي في الشرق الأدنى.

ويمكن الاطلاع على مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة المذكورة في هذا التقرير

على الموقع الشبكي للدستور الغذائي تحت "المواصفات".

ويمكن الاطلاع على نصوص الدستور الغذائي الأخرى ذات الصلة المذكورة في هذا التقرير

تحت "إجراءات واستراتيجيات".

اعتماد جدول الأعمال (البند 1 من جدول الأعمال)²

4- اعتمدت اللجنة جدول الأعمال المؤقت باعتباره جدول أعمال دورتها مع إضافة المسائل التالية ضمن إطار البند 12 من جدول الأعمال "ما يستجد من أعمال" رهناً بتوافر الوقت:

- المتطلبات العامة للمنتجات الحلال؛
- وضع مواصفة إقليمية خاصة بالأجبان المجهّزة؛
- وضع مواصفة إقليمية خاصة بالمعمول؛
- الاتصالات مع فلسطين.

الكلمة الرئيسية عن مصداقية الأغذية/ تكامل الأغذية (البند 2 من جدول الأعمال)³

5- قدّمت ممثلة منظمة الصحة العالمية، نيابة عن الفاو ومنظمة الصحة العالمية، هذا البند من جدول الأعمال وأوضحت أن الممارسة الجديدة المتبعة والمتمثلة في دعوة أحد كبار أهل الاختصاص إلى إلقاء كلمة رئيسية قد ترسّخت عبر جميع لجان التنسيق الإقليمية الست المشتركة بين الفاو ومنظمة الصحة العالمية كجزء من عملية تنشيط عملها؛ فهذه الكلمات تسعى إلى تحفيز نقاش مفتوح بشأن موضوع يعني الإقليم ويهمّه بشكل خاص، وإلى المساعدة في اكتساب وعي سياسي رفيع المستوى بأهمية قضايا الدستور الغذائي وتوفير الدعم اللازم لعمل الدستور الغذائي.

6- وقدّم الرئيس موضوع "مصداقية الأغذية/ تكامل الأغذية" وعرف بالمتحدث الرئيسي، الدكتور Christopher Elliott من جامعة كوينز (Queens) في بلفاست، المملكة المتحدة.

7- وألقى الدكتور Elliott كلمة أمام اللجنة، أشار فيها إلى ما ينطوي عليه الدستور الغذائي من إمكانيات فريدة للمساهمة في حلّ المشكلة المتشعبة المتمثلة في مصداقية الأغذية وتكاملها والغش فيها. واستذكر تجاربه في العمل مع حكومة المملكة المتحدة بهدف استعراض النظم عقب أزمة كبيرة في مجال تكامل الأغذية، وهو ما أدّى إلى وضع توصيات لإنشاء إطار وطني لمنع الجرائم الغذائية. وركّز خلال عرضه على الطابع المنتشر والمتعدد الأوجه لأشكال وأثر الغش في الأغذية، مشدداً على كيفية تأثير ذلك على الجميع في كل مكان.

8- ولا يوجد بلد بمنأى عن الغش في الأغذية الذي يمكن أن يتجلى بطرق كثيرة. فمجموعة كبيرة جداً من المكونات الغذائية والسلع والأغذية المجهّزة تتعرض للغش. لكن كلّما ازدادت سلسلة الإمداد تعقيداً، كلما ارتفع عدد نقاط التعرض للغش داخلها. وثمة حاجة، على كل من الصعيد المحلي والوطني والدولي، إلى وضع آليات لتبادل المعلومات بشأن الغش في الأغذية لتحليلها من جانب أصحاب المصلحة الرئيسيين. وهناك حاجة ماسة أيضاً إلى مواءمة التعاريف حول الغش في الأغذية وتكامل الأغذية للسماح بوضع تشريعات صارمة وتنفيذها. وإن عملية الكشف عن الغش في الأغذية بالغة التعقيد وتقتضي اعتماد مجموعة واسعة من التقنيات.

² الوثيقة CX/NE 17/09/01(REV)

³ الوثيقة CX/NE 17/09/02.

ومن الواضح أن هناك حاجة إلى تقنيات فحص محمولة ومنخفضة التكلفة، يليها تحليل أكثر تعقيداً لتأكيد النتائج. إلا أن إجراء اختبار وحده ليس كافياً؛ فإنشاء نظم تتبع فعالة وإجراء عمليات تدقيق تفي بالغرض للكشف عن الغش في الأغذية متطلبات أساسية أيضاً لإقامة نظام من شأنه ليس فقط الكشف عن الغش وإنما أيضاً منع حدوثه. ومع توافر العديد من المكونات الغذائية والسلع والأغذية المجهزة في السوق العالمية، يتعين اعتماد نهج مستند إلى المخاطر لتحديد الأولويات، التي قد تتباين من بلد إلى آخر، وتبعاً للأحداث، كخسارة المحاصيل على سبيل المثال.

9- وشاركت اللجنة، بعد انتهاء العرض، في مناقشة تفاعلية أشرفت عليها أمانة الدستور الغذائي، ووافقت على التوصيات التالية:

(أ) تعزيز النظم الوطنية للرقابة على الأغذية:

- (1) تكمن النظم الوطنية الفعالة للرقابة على الأغذية في صلب الكشف عن الغش في الأغذية والتصدي له. وتم تقديم أمثلة عن النظم الوطنية.
- (2) إن نظم التتبع الناجمة مهمة بالنسبة إلى الكشف عن الأغذية المغشوشة على امتداد السلسلة الغذائية، بما في ذلك التجارة المحلية والدولية على حدٍ سواء. واختبار تكنولوجيا سلسلة الكتل المطورة في قطاع المال جارٍ لتحديد إمكانية تطبيقها في هذا المجال.
- (3) يعد إنشاء إطار تشريعي صارم ينطوي على عقوبات رادعة أمراً لا غنى عنه.
- (4) تعتبر الخطط الاستراتيجية الوطنية لتحديد الغش في الأغذية والتصدي له بالاستعانة بعمليات تدقيق وتبعية، أداة مفيدة.
- (5) ينبغي أن يكون لدى جميع البلدان القدرة على إجراء اختبار عند المستوى الأول وبعد ذلك إرسال عينات إلى مختبرات مرجعية/ مراكز للتمييز لمواصلة التحقق نظراً إلى أن إجراء اختبارات للكشف عن الغش في الأغذية مكلفٌ. فمن شأن ذلك أن يكون نشاطاً مناسباً للتنسيق على المستوى الإقليمي.
- (6) يشكل تحديد الغش في الأغذية المجهزة عملية معقدة والكشف المبكر عنه في سلاسل الإمداد مسألة ضرورية.
- (7) يمكن لتحسين التنسيق مع السلطات القائمة على إنفاذ القوانين أن يساهم في مكافحة الغش من خلال تعزيز عمليات مراقبة الحدود ومراقبة الواردات، بما في ذلك في ما يتعلق بالتخزين والشحن.

(ب) اتباع نهج قائم على المخاطر:

- (1) تحديد (بما في ذلك من خلال الاستبصار/ التنبؤ وفحوص التوازن الكتلي) السلع التي هي أكثر عرضة للغش في الأغذية وترتيبها بحسب الأولوية.
- (2) تقييم مخاطر محددة خاصة بسلامة الأغذية ناجمة عن أعمال الغش في هذه السلع، على سبيل المثال من حيث مستويات مخلفات المبيدات و/أو استخدام المبيدات غير المسموح بها.

(3) تقييم مخاطر محددة خاصة بجودة الأغذية ناجمة عن أعمال الغش في هذه السلع، ولا سيما الأثر على تغذية الفئات المستضعفة والمعرضة لخطر شديد، مثل الرضع والأطفال.

(ج) تبادل المعلومات:

- (1) تبادل المعلومات عن الغش في الأغذية.
- (2) استخدام نظم تبادل المعلومات القائمة ومواصلة بحث كيفية استخدامها لتبادل المعلومات بشأن الغش في الأغذية.

(د) رفع مستوى الوعي والنظر في الأبعاد الأخلاقية والتشريعية:

- (1) يمكن معالجة الغش في الأغذية وتكامل الأغذية من وجهة نظر أخلاقية، بالعمل مع المنتجين والجهات التنظيمية والمستهلكين للتحفيز على اعتماد نهج شامل مشترك بين القطاعات للتصدي لهذه المشاكل.
- (2) يمكن النظر في وضع صك دولي بشأن الإتجار غير المشروع بالمنتجات الغذائية.

10- ووافقت اللجنة على أن الحاجة إلى معالجة الغش في الأغذية ومصداقية الأغذية/تكامل الأغذية هي من بين الاحتياجات الحرجة والمستجدة للإقليم، ولكن ينبغي معالجتها بصورة شاملة من خلال نظام الدستور الغذائي بأكمله. ولذلك، ينبغي بحث كيفية مراعاة هذه المسألة في الخطة الاستراتيجية الجديدة للدستور الغذائي.

11- وإن العمل جارٍ في اللجنة المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات من أجل معالجة مسألة مصداقية الأغذية/تكامل الأغذية. كما يمكن معالجة مسائل مصداقية الأغذية/تكامل الأغذية/الغش في الأغذية من خلال التوسيم (اللجنة المعنية بتوسيم الأغذية)، وأساليب التحليل (اللجنة المعنية بأساليب التحليل وأخذ العينات) والتعديل المحتمل لمدونة المبادئ الأخلاقية (اللجنة المعنية بالمبادئ العامة).

حالة سلامة الأغذية وجودتها في بلدان الإقليم (البند 3-1 من جدول الأعمال)⁴

ترتيب احتياجات الإقليم بحسب الأولوية والمقاربات الممكنة لتليتها (البند 3-2 من جدول الأعمال)⁵

12- أشارت ممثلة المنظمة إلى أن الدراسة الاستقصائية بشأن القضايا الحرجة والمستجدة في إقليم الشرق الأدنى هي جزء من مبادرة التنشيط، وأوضحت أن جميع لجان التنسيق الإقليمية الخمس الأخرى قد أنجزت فعلاً عمليات مماثلة. وهي وسيلة لتحديد القضايا التي تقتضي استجابة فورية (الحرجة) وتلك التي قد تتطلب اهتماماً في المستقبل (المستجدة)، بما يكفل تركيز جدول أعمال اللجنة على المسائل التي تهم أعضائها. وإذ أقرت ممثلة الفاو بمستوى التداخل بين القضايا الحرجة

⁴ الوثيقتان CX/NE 17/09/03-Add.1 و CX/NE 17/09/03.

⁵ الوثيقة CX/NE 17/09/04

والمستجدة المحددة، فإنها أبرزت القضايا الثلاث التي تُذكر أكثر من غيرها، وهي تلوث الأغذية وضعف النظم الوطنية للرقابة على الأغذية وتغير المناخ. وأشارت ممثلة منظمة الصحة العالمية إلى انخفاض معدل الرد على الاستبيان ودعت اللجنة إلى مناقشة الأولويات المحددة في الدراسة الاستقصائية. كما دعا الرئيس للجنة إلى مناقشة جدوى القضايا المحددة وإلى النظر في أي إجراء للمتابعة قد يكون لازماً.

المناقشة

13- ساد توافق في الآراء بأن القضيتين الرئيسيتين الأكثر أهمية بالنسبة إلى البلدان الأعضاء في الإقليم هما تلوث الأغذية وضعف البنية التحتية للنظم الوطنية للرقابة على الأغذية. وأثار أحد الوفود المسألة الإضافية المتمثلة في المواد المضافة إلى الأغذية المسموح بها في أغذية الأطفال، في حين أحاط وفدان آخرا ن أمانة الدستور الغذائي علماً بأنهما سيقدمان تعليقات إضافية في الوقت المناسب لجعل نتائج العملية أكثر شمولاً وقيمة. وأشار المراقب الخاص لفلسطين إلى أن عمل نظام الرقابة على الأغذية في بلده يواجه مشاكل كبرى بما في ذلك غياب الرقابة عبر الحدود ومشاكل فريدة من نوعها مرتبطة بمراقبة الحدود.

الاستنتاجات

14- أشارت اللجنة إلى ما يلي:

- (1) تعتبر الملوثات والبنية التحتية للنظم الوطنية للرقابة على الأغذية القضيتين الرئيسيتين اللتين تهمان الإقليم؛
- (2) سيقدم بلدان اثنان من البلدان الأعضاء المزيد من المعلومات للنظر فيها تحت إطار هذا البند.

منصة إلكترونية لتشاطر المعلومات عن نظم الرقابة على سلامة الأغذية

15- قدّمت ممثلة المنظمة، نيابة عن كل من الفاو ومنظمة الصحة العالمية، هذا البند وأوضحت أن الاستخدام الأول والهدف الرئيسي لهذه المنصة يتمثلان في تيسير تبادل المعلومات في ما بين البلدان الأعضاء بشأن قضايا الرقابة على الأغذية وسلامة الأغذية، بما يحل محل رسالة دورية سابقة عن نفس الموضوع. ويمكن للمنظمتين أيضاً استخدام المعلومات القطرية المجمعة لدى تنفيذ أنشطة بناء القدرات وتحديد الاحتياجات. وسلّطت ممثلة الفاو الضوء على أن نجاح المنصة يتوقف على قيام البلدان الأعضاء بتحميل المعلومات وتحديثها في المنصة بنشاط.

16- ولفتت ممثلة المنظمة انتباه اللجنة إلى مجالين للمعلومات في المنصة، وهما: (1) القوانين واللوائح المتعلقة بالأغذية والتي من شأن البلدان في وقت لاحق التحقق منها وتحديثها عند الضرورة؛ (2) والجزء "واو" الذي يتضمن سلسلة من الأسئلة، سيتم توخي السرية في معالجة المعلومات المقدمة بخصوصها.

17- وشجّعت ممثلة المنظمة البلدان على تحميل معلوماتها زيادةً لفائدة المنصة واستدامتها.

18- وطلب من الأعضاء تقديم تعليقات وتعقيبات على المنصة النموذجية، وعلى وجه الخصوص: (1) ما إذا كانت المنصة مفيدة ومناسبة للغرض المنشود؛ (2) وسهولة تبادل المعلومات؛ (3) ومدى وجاهة الأسئلة القائمة المطروحة والحاجة إلى إدراج أسئلة إضافية؛ (4) واقتراحات لإدخال تحسينات أخرى.

المناقشة

19- طلب عدة أعضاء إيضاحات بشأن الغرض من جمع المعلومات عن المختبرات والجهات التي سيتم تبادل هذه المعلومات معها من أجل مساعدتها على تحديد المعلومات المجدية التي ينبغي تقديمها. وأكدت ممثلة المنظمة مجدداً على أن الغرض من هذه العملية هو إنشاء بنك للمعرفة يستخدمه أعضاء اللجنة أنفسهم ومجموعة أصحاب المصلحة الموجودين في بلدانهم والذين قد يكونوا مهتمين بالحصول على مثل هذه المعلومات، من عاملين في القطاع الخاص إلى شركاء دوليين آخرين؛ وأن هناك أيضاً بعداً يتعلق بالتعاون الإقليمي حيث يكون بمقدور عضو ما الحصول على معلومات عن المكان الذي يمكن فيه الحصول على قدرات مختبرية معينة في البلدان المجاورة. ومن شأن هذا التبادل للمعلومات أن يساعد أيضاً الفاو ومنظمة الصحة العالمية وشركاء الأمم المتحدة الآخرين على استهداف جهود بناء القدرات والتخطيط لها.

20- وإذ أشار الأعضاء إلى أن هذه المنصة الجديدة ليست متاحة باللغة العربية، فإنهم أعادوا التأكيد على الحاجة إلى جعل أدوات ومعلومات الفاو ومنظمة الصحة العالمية، خصوصاً في إطار المبادرات الموضوعية حديثاً، متاحة باللغة العربية من أجل تيسير مشاركة أعضاء إقليم الشرق الأدنى مشاركة كاملة وأوسع نطاقاً. وأوضحت ممثلة المنظمة أن الإسهامات المقدمة لم تترجم، وشددت بالتالي على أن ردود الأعضاء ستتاح لمجتمع الدستور الغذائي الأوسع باللغة الأصلية التي قدمت بها فقط. وأشارت ممثلة المنظمة، آخذة في الحسبان أن مسألة الترجمة ستؤخذ بعين الاعتبار، إلى وجود موارد محدودة يمكن تخصيصها للترجمة.

21- وطلب الأعضاء كذلك إلى المنظمة تحسين الأداء الوظيفي للمنصة (الأشكال القابلة للطباعة على سبيل المثال) لتسهيل تنسيق الإسهامات عبر أصحاب المصلحة المعنيين في البلدان المعنية. ووافقت ممثلة المنظمة على التماس مواصلة تطوير المنصة لتحسين أدائها الوظيفي لطباعة محتوياتها وتبادلها، بما في ذلك الاستثمارات الإلكترونية الفارغة والمستوفاة، من أجل تيسير المشاركة من خلال تمكين تبادل المعلومات مع جميع أصحاب المصلحة المعنيين داخل البلدان.

الاستنتاجات

22- أشارت اللجنة إلى أن الفاو ومنظمة الصحة العالمية ستأخذان بعين الاعتبار جميع التعليقات التي أُبدت خلال استعراض المنصة وعملية تطويرها، لا سيما في ما يتعلق بالترجمة إلى اللغة العربية.

استخدام مواصفات الدستور الغذائي في الإقليم (البند 4 من جدول الأعمال)⁶

- 23- ذكّرت أمانة الدستور الغذائي بأنّ هذا البند كان مدرجاً على جدول أعمال لجان تنسيق الدستور الغذائي الستّ وبأنّ المسح الإلكتروني المتاح على شبكة الإنترنت بواسطة SurveyMonkey، والذي شاركت في إعداده الفاو ومنظمة الصحة العالمية، قد استُخدم لتحسين عملية جمع البيانات من البلدان عن استخدامها لمواصفات الدستور الغذائي، بما يسهّل تحليل البيانات وعرضها.
- 24- وأوضحت الأمانة أنّ هذا المسح قد ركّز على المواصفات المعروفة على نطاق واسع والتي تمثل الفئات التابعة لها، أي: (1) المواصفات الرقمية (الحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات في الأغذية والأعلاف، والمستويات القصوى للمواد المضافة إلى الأغذية، والمستويات القصوى للملوثات في الأغذية والأعلاف)؛ (2) المواصفات العامة لتوسيم الأغذية السابقة التغليف؛ (3) والمبادئ العامة لنظافة الأغذية.
- 25- وأبلغت الأمانة أيضاً اللجنة بأنّ معدّل الإجابة، الذي فاق نسبة 80 في المائة، كان الأعلى على الإطلاق على أسئلة متعلقة بهذا الموضوع.

المناقشة

- 26- عرضت أمانة الدستور الغذائي تحليلاً لنتائج المسح ودعت أعضاء اللجنة إلى الأخذ علماً بنتائج التحليل وإلى التعليق على جوانب محددة من المسح.

الشكل والنهج

- 27- شدد الأعضاء على الحاجة إلى أداة تتيح إمكانية طباعة المعلومات التي يتمّ تحميلها. ولم تتح الأداة الحالية إمكانية نشر الاستبيان على جميع أصحاب المصلحة القطريين وهو أمر أساسي للإجابة على المسح بصورة كاملة ومنسّقة.

استخدام النتائج

- 28- اعتبر الأعضاء أن المعلومات الحالية، مع أنّها قد تكون مفيدة للأعضاء، فهي غير مكتملة ولا ينبغي إتاحتها للاستخدام من قبل الجمهور العريض. ويمكن الاحتفاظ بهذه المعلومات للاستخدام الداخلي من قبل أمانة الدستور الغذائي.

نطاق المسح المقبل

- 29- أعرب الأعضاء عن الحاجة إلى معالجة المسألتين الإضافيتين المتمثلتين في: (1) استخدام التوسيم لمعالجة مسائل مثل الغش في الأغذية؛ (2) واللجان الوطنية للدستور الغذائي.

⁶ الوثيقة CX/NE 17/09/05.

المسائل العامة

- 30- أوضح الأعضاء أن الصعوبات تنشأ عن تكييف مواصفات الدستور الغذائي مع احتياجاتهم الوطنية وأن الاطلاع على مواصفات الدستور الغذائي باللغة العربية أمر مهم في هذه العملية. وسلط الأعضاء الضوء على صعوبات إضافية تتعلق بالمواصفات الرقمية على غرار الحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات. وأشار الأعضاء إلى أن هناك حالات تنحرف فيها المواصفات القطرية أو الإقليمية عن مواصفات الدستور الغذائي وذلك بسبب اختلاف متطلبات البلدان المستوردة.
- 31- وأوضحت أمانة الدستور الغذائي أنّ الانحراف عن مواصفات الدستور الغذائي أمر ممكن في الحالات التي تراعي فيها البلدان، عند وضع مواصفات الخاصة بها، أنماط الاستهلاك ومستويات التعرض الوطنية/الإقليمية الخاصة بها.
- 32- وأوضحت أمانة الدستور الغذائي أيضاً أنه، بموجب اتفاق منظمة التجارة العالمية بشأن تطبيق تدابير الصحة والصحة النباتية، يجوز للبلدان أن تنحرف عن مواصفات الدستور الغذائي إذا كان ثمة ما يبرر ذلك. وأوضحت الأمانة أيضاً أنه يتعين إتاحة هذا النوع من البيانات الوطنية/الإقليمية، حيثما توافرت، للأجهزة العلمية للفاو/منظمة الأغذية والزراعة بما يتيح وضع مواصفات للدستور الغذائي أكثر شمولاً.
- 33- وبيّنت ممثلة الفاو أن اعتماد مواصفات الدستور الغذائي على المستوى الوطني واستخدامها يتطلبان بناء نظم متينة للرقابة على الأغذية، وهو أمر يمكن تحقيقه من خلال المساعدة الفنية التي تقدّمها الفاو و/أو منظمة الصحة العالمية، وشركاء آخرون يعملون في الإقليم.
- 34- ودكرت ممثلة منظمة الصحة العالمية أنّ خمسة أعضاء من الإقليم مؤهلون للاستفادة من حساب الأمانة الثاني مع توفير الدعم لهم لتعزيز الهياكل الوطنية للدستور الغذائي. ويمكن إدراج إمكانياتٍ لدعم المشاركة في بعض الاجتماعات الفعلية ضمن الطلبات المقدمة، ولكن ينبغي ربطها بوضوح بأنشطة أخرى رامية إلى تعزيز مشاركة البلد الكاملة والفعّالة في وضع مواصفات الدستور الغذائي. ومن المتوقع تحقيق النتائج في مجالات مثل اعتماد مواصفات الدستور الغذائي على المستوى الوطني.

الاستنتاجات

35- إنّ اللجنة:

- (1) أعربت عن تأييدها للمضي قدماً في هذه العملية؛
- (2) وأشارت إلى أنّ ما ورد من تعليقات واقتراحات سيؤخذ بعين الاعتبار في الجولة المقبلة من المسح.

المسائل الناشئة عن هيئة الدستور الغذائي والأجهزة الفرعية (البند 5 من جدول الأعمال)⁷

36- أشارت اللجنة إلى أنّ هذه المسائل قد طُرحت للإحاطة فقط وإلى أنّ آراء لجان التنسيق الإقليمية بشأن الخطة الاستراتيجية المقبلة للدستور الغذائي (2020-2025)، التي هي حالياً قيد الإعداد، ستكون مطلوبة خلال الجولة المقبلة من اجتماعات لجان تنسيق الدستور الغذائي.

عمل الدستور الغذائي الذي يعني الإقليم (البند 6 من جدول الأعمال)⁸

37- ذكّر رئيس اللجنة بأنّ هذا البند هو بند دائم على جدول أعمال لجان التنسيق الإقليمية الستّ وعرض تحليلاً للردود التي وردت على الاستبيان الذي طالب أعضاء اللجنة بأن تُطرح للبحث في الدورة الحالية الجوانب من عمل الدستور الغذائي التي تعني الإقليم. وتوزّعت الاقتراحات الواردة على فئات ثلاث هي: (1) المسائل العامة المتصلة بعمل لجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى (عمل اللجان العامة)؛ (2) المسائل المحددة المتصلة بلجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى (عمل اللجان السلعية)؛ و(3) المسائل المتصلة بالمشاركة النشطة للبلدان في لجان الدستور الغذائي.

38- وبعدها أشار إلى أنّ القائمة غير مرتّبة بحسب الأولوية، دعا اللجنة إلى مناقشة المسائل المطروحة.

المناقشة

(1) المسائل العامة المتصلة بعمل لجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى

39- أقرّ الأعضاء بأهمية تعزيز عمل الدستور الغذائي في المجالات التالية: (1) خفض السموم الفطرية خاصة في الحبوب؛ (2) الحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات؛ و(3) القيم المرجعية للمغذيات. وسلّط الرئيس الضوء على أهمية بلورة المواقف وإعداد الاستراتيجيات بعناية لتفسير تلك المواقف لأعضاء الدستور الغذائي بشكل عام في سياق المناقشات المقبلة.

(2) المسائل المحددة المتصلة بلجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى

40- شدّد الأعضاء على أهمية عمل لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر المصنعة بالنسبة إلى الإقليم، مسلطين الضوء على الحاجة إلى مباشرة العمل على الفاكهة المجففة كالتنمر ومشتقاتها.

(3) المسائل المتصلة بالمشاركة النشطة للبلدان في لجان الدستور الغذائي

⁷ الوثيقة CX/NE 17/09/06.

⁸ الوثيقة CX/NE 17/09/07.

- 41- أشارت اللجنة إلى أهمية تيسير المشاركة الواسعة النطاق، بمشاركة عدد أكبر من البلدان في عمل الدستور الغذائي من خلال التركيز على أفضل الممارسات وعلى تشاطر البيانات. وأشارت اللجنة أيضاً إلى أهمية وجود منصة إلكترونية لتشاطر البيانات بالنسبة إلى إقليم الشرق الأدنى. وكانت إشارة كذلك إلى أنّ حلقات العمل التدريبية بين الدورات أو الاجتماعات الجانبية من شأنها أن تيسر عمل اللجنة.
- 42- وأوضحت أمانة الدستور الغذائي أنّ عملية الإطلاق المقبلة للمواقع الإلكترونية للدستور الغذائي ستتيح إمكانية وجود منتدى إلكتروني للردشة بما يمكن من تبادل المعلومات بين الأعضاء في الإقليم تحضيراً لاجتماعات الدستور الغذائي وأي أنشطة أخرى ذات الصلة.
- 43- وعرضت ممثلة الفاو معلومات عن النهج المتبعة في عمل الدستور الغذائي في أقاليم أخرى، مشددة على أهمية عقد اجتماعات غير رسمية مباشرة قبل انعقاد دورات الدستور الغذائي لمناقشة المواقف الوطنية والتوصل إلى توافق في الآراء.

الاستنتاجات

- 44- إنّ اللجنة أخذت علماً بالمسائل المطروحة رداً على الاستبيان ووافقت على جدواها بالنسبة إلى الإقليم.

رصد تنفيذ الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي (البند 7 من جدول الأعمال)⁹

الخطة الاستراتيجية للجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى للفترة 2014-2019 - حالة التنفيذ

- 45- عرض الرئيس هذا البند من جدول الأعمال مشدداً على أهمية التواصل بين الأعضاء والمراقبين لتحقيق أهداف الخطة الاستراتيجية.
- 46- ودعت أمانة الدستور الغذائي اللجنة إلى البحث في ما إذا كان من الضروري الإبقاء على الخطة الاستراتيجية الإقليمية بما أنه باستطاعة الأعضاء في الإقليم المساهمة في إعداد الخطة الاستراتيجية المقبلة للدستور الغذائي (2020-2025) من أجل الحرص على مراعاتها احتياجات الإقليم. وكانت هناك عدة خيارات مطروحة أمام اللجنة، بما في ذلك تبسيط الخطة الاستراتيجية لتسهيل تنفيذها، أو الإبقاء على مجموعة من الأنشطة الأساسية الموجودة في الخطة الحالية باعتبارها جزءاً من خطة عمل داخلية، على غرار النهج المتبعة في لجان التنسيق الإقليمية الأخرى.

المناقشة

- 47- أكد الأعضاء مجددًا على أهمية وجود خطة استراتيجية مخصصة للإقليم وبجنت في إمكانية تبسيطها. لكن في ظلّ عدم وجود استعراض لمنتصف المدة وغياب المعلومات عن حالة تنفيذ الخطة الاستراتيجية الحالية، كان من الصعب تقييم التقدم المحرز قياسًا لذلك ومن الصعب بالتالي تحديد الأنشطة التي يتعين الإبقاء عليها في الخطة المبسّطة.
- 48- ونظرت اللجنة في كيفية تيسير عملية رصد الخطة الاستراتيجية واتفقت على إنشاء مجموعة رصد لمساعدة المنسّق في تنفيذ أنشطة الخطة.

الاستنتاجات

- 49- وافقت اللجنة على ما يلي:
- (1) الإبقاء على الخطة لكن مع مراجعة أطرها الزمنية (المرفق الثاني)؛
- (2) وإنشاء مجموعة رصد تتولى تنسيقها جمهورية إيران الإسلامية بمساعدة كل من الإمارات العربية المتحدة وتونس وجمهورية مصر العربية والسودان والكويت ولبنان وليبيا والمملكة العربية السعودية.

- 50- وإنّ أي بلدان إضافية قد ترغب في الانضمام إلى مجموعة الرصد مرحّب بها. وتم تحديد الأشخاص المرجعيين للاتصال بهم في كلّ من البلدان: جمهورية مصر العربية (السيدة رانيا أحمد علي عمارة)؛ لبنان (السيدة مريم عيد)؛ السودان (السيدة غُلا مكاوي عبد الرحمن) تونس (السيدة نرجس مصلح الهمار والسيد عصام كريد والسيد حمدي مجري). وبالإمكان في وقت لاحق تحديد مسؤولين إضافيين من البلدان المذكورة لدعم العمل المتوخى، وذلك بعد تقديم طلب إلى المنسّق في غضون أسبوعين بعد انعقاد الدورة الحالية.

- 51- وستقوم كلّ من الإمارات العربية المتحدة والكويت وليبيا والمملكة العربية السعودية بتقديم اسم (أسماء) الشخص المرجع (الأشخاص المرجعيين) ضمن مهلة أسبوعين بعد انعقاد هذه الدورة. وسيعمل هؤلاء الأشخاص، بالتشاور مع عواصمهم والسلطات المختصة في بلدانهم، في تعاون مع جهات الاتصال التابعة للدستور الغذائي في تلك البلدان.

- 52- وتم الاتفاق على الاختصاصات التالية لمجموعة الرصد:

- رصد الأنشطة والمؤشرات المحددة في الخطة الاستراتيجية للجنة تنسيق الدستور الغذائي في الشرق الأدنى؛
- وإعداد تقرير مرحلي عن تنفيذ أنشطة الخطة الاستراتيجية للجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى لكي تنظر فيها اللجنة في دورتها العاشرة (2019)؛
- وإسداء المشورة للمنسّق بشأن تنفيذ الأنشطة الواردة في الخطة الاستراتيجية للجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى.

مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لشراب الدوغ (البند 8 من جدول الأعمال) ¹⁰

- 53- عرضت جمهورية إيران الإسلامية، بصفتها رئيسة مجموعة العمل الإلكترونية المعنية بشراب الدوغ، هذا البند من جدول الأعمال مذكرة، على النحو المشروح خلال الدورة الثامنة للجنة، بأن شراب الدوغ هو شراب تقليدي قديم مصنوع من الحليب المخمر ولا ينطبق عليه تعريف الحليب/المشروبات المخمرة القائمة على الحليب المخمر في المواصفة الخاصة بالحليب المخمر (CODEX STAN 243-2003). وشدد الوفد أيضاً على أن شراب الدوغ مختلف عن العيران (نوع آخر من الحليب المخمر الذي يُنتج على نطاق واسع في الإقليم).¹¹
- 54- وأبلغ الوفد اللجنة كذلك بأنه تم إعداد مشروع اقتراح منقح مع مراعاة التعليقات الواردة على الرسالة الدورية CL 2017/08-NE. وشملت التغييرات الرئيسية الأقسام الخاصة بوصف المنتج وتركيبته والمواد المضافة إليه. وهذا القسم الأخير يتماشى مع المواصفة CODEX STAN 243.
- 55- نظرت اللجنة في المشروع المقترح المنقح الذي أعدته جمهورية إيران الإسلامية واتفقت على التعديلات المدخلة على النص وقامت بتعديلات وتعليقات إضافية.

المناقشة

مستنباتات البادئات

- 56- أحاطت اللجنة علماً بالتعليقات بشأن تحديد مستنبات محددة للبادئات غير تلك المشار إليها ولكنها وافقت على الإبقاء على الأحكام على حالها على اعتبار أن تغييرها أمر غير عملي.

القسم 2 - الوصف

- 57- قامت اللجنة بتعديل الوصف لفهم القسمين 3 (التركيبية) و4 (المواد المضافة إلى الأغذية) على نحو أفضل وللاتساق معهما.

القسم 3 - التركيبية

- 58- اتفقت اللجنة على تغيير المستوى الأدنى لـ "مجموع الكائنات الحية الدقيقة التي تتألف منها مستنباتات البادئات بناء على التعريف الوارد في القسم 2" إلى مستوى ملائم أكثر لشراب الدوغ.

القسم 4 - المواد المضافة إلى الأغذية

- 59- أشارت اللجنة إلى أن شكل هذا القسم ومحتواه قد تمت مواءمته مع المواصفة CODEX STAN 243 قدر المستطاع بالنسبة إلى شراب الدوغ. ومع الإشارة إلى أن قائمة المواد المضافة إلى الأغذية بالنسبة إلى المحليات والألوان غير مكتملة،

¹⁰ الوثيقتان CL 2017/08-NE و CX/NE 17/09/9

¹¹ الفقرات 36 إلى 38 في الوثيقة REP15/NEA

قامت اللجنة بمواءمة هذه الفئات الوظيفية مع المواصفة CODEX STAN 243 وقامت بتصحيح مستوى الفوسفات وأوضحته أنه يُسمح باستخدام حمض اللاكتيك فقط كمنظّم للحموضة.

القسم 6 - النظافة

60- بحثت اللجنة في ما إذا كان يتعيّن الإبقاء على الأعداد القصوى من الكائنات الحية الدقيقة في هذا القسم، مع الإشارة إلى أنّ الحدود الحالية لا تمثل للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية الخاصة بالأغذية وتطبيقها (CAC/GL 21-1997). واعتبر أحد الوفود أنّ وجود هذه الحدود أمر ضروري لمساعدة بلدان الإقليم على اعتبار أنّ الوثيقة CAC/GL 21 لا تتضمن معايير ميكروبيولوجية. وأوضحت أمانة الدستور الغذائي أنّ المعايير الميكروبيولوجية يجب ألا تقتصر على الحدود فحسب بل يجدر بها أن تشمل أيضًا خطط أخذ العينات وطرق التحليل، من بين جملة أحكام أخرى، وإلى أنّ مسألة تحديد المعايير الميكروبيولوجية، تترك بالإجمال في الدستور الغذائي، للسلطات الوطنية/الإقليمية استنادًا إلى الوثيقة CAC/GL 21.

61- وعليه، وافقت اللجنة على حذف الحدود الخاصة بالكائنات الحية الدقيقة من هذا القسم.

القسم 7 - التعبئة والتخزين

62- أشارت اللجنة إلى أنّ جميع أنواع شراب الدوغ لا تستوجب تبريدها (على غرار شراب الدوغ المعالج بالحرارة الفائقة) ووافقت على مراجعة هذا القسم للإشارة إلى الأوضاع المناسبة المراعية لجميع أنواع أساليب حفظ شراب الدوغ.

القسم 8 - بطاقات التوسيم

63- أشارت اللجنة إلى أنّ شرط "الخلو من الدسم" لا يتماشى مع الخطوط التوجيهية لاستخدام المطالبات المتعلقة بالتغذية والصحة (CAC/GL 23-1997) والتي تتضمن شرط "الخلو من الدسم"، وانفقت على حذف شرط "الخلو من الدسم" والإشارة فقط إلى الوثيقة CAC/GL 23 في القسم 8-2 عن "بيان المحتوى من الدهون".

القسم 9 - أساليب التحليل وأخذ العينات

64- أشارت اللجنة إلى أنّ أساليب التحليل بالنسبة إلى الحليب المخمر في المواصفة CODEX STAN 234-1999 تسري أيضًا على شراب الدوغ ولم تعرض بالتالي أي أساليب على لجنة الدستور الغذائي المعنية بأساليب التحليل وأخذ العينات لإقرارها.

الاستنتاجات

65- وافقت اللجنة على ما يلي:

(1) إحالة مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة إلى هيئة الدستور الغذائي في دورتها الأربعين لاعتماده عند الخطوة

8/5 (مع إغفال الخطوتين 6 و7) (المرفق الثالث)؛

(2) وإحالة القسمين المتعلقين بالمواد المضافة إلى الأغذية وبطاقات التوسيم إلى اللجان المختصة لإقرارها.

مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لخليط الزعتر (البند 9 من جدول الأعمال)¹²

- 66- قام لبنان، باعتباره البلد الريادي، بعرض البند مشيراً إلى أنه تم أخذ كافة الخصائص والمتطلبات المتعلقة بالزعتر المنتج والذي تتم التجارة به في الإقليم بعين الاعتبار أثناء وضع مشروع المواصفة المقترحة.
- 67- وقامت اللجنة بدراسة المشروع المقترح الذي أعدّه لبنان واتفقت على النص وأجرت تعديلات وتعليقات إضافية.

المناقشة

القسم 2 - الوصف

- 68- أشارت اللجنة إلى الحاجة إلى توضيح وصف المنتج مع الأخذ في الحسبان مواصفة الدستور الغذائي للزعتر التي وضعتها لجنة الدستور الغذائي المعنية بالتوابل وأعشاب الطهي إلى جانب أنواع النباتات المختلفة التي يتألف منها خليط الزعتر. وأشارت بعض الوفود إلى أن الزعتر الذي تقوم بإنتاجه يحتوي على أوراق الزعتر الرقيقة بدلاً من العريضة وإن الإشارة إلى الأخيرة قد يحدّد بالتالي من إمكانيات وصولها إلى الأسواق.
- 69- واتفقت اللجنة على عدم الإشارة إلى الزعتر وتحسين تعريف الزعتر الخام والزعتر الخام ذي الأوراق العريضة من أجل توضيح المواصفة وجعلها أكثر شمولاً.

القسم 3-2 عوامل الجودة

الطعم واللون

- 70- أحاطت اللجنة علماً بطلب تعريف الطعم واللون. وأوضحت أمانة الدستور الغذائي أن الصيغة الحالية متّسقة مع النهج المتبع في الأقسام ذات الصلة من مواصفات السلع نظراً إلى أن تحديد الخصائص الحسية عملية صعبة وغير عملية.
- 71- واتفقت اللجنة بالتالي على الإبقاء على هذا القسم كما هو دون أي تغيير يذكر.

القسم 3-3 التركيبة

حمض المالك / حمض الستريك

- 72- أشارت اللجنة إلى إمكانية وجود عدم اتساق بين الحدود القصوى لحمض الستريك في القسم 4 ونسبة حمض المالك / حمض الستريك في القسم 3؛ وإلى وجود تعارض بين مستوى حمض الستريك المحدد في القسم 4 وذلك المقترح خلال الدورة الثامنة للجنة الدستور الغذائي للشرق الأدنى (2 في المائة إلى 4 في المائة) وأن هذه الزيادة قد تؤدي إلى ممارسات احتيالية. وحمض الستريك موجود طبيعياً في الزعتر والسّمّاق ويمكن استخدامه لاستبدال السّمّاق في خليط الزعتر.

¹² الوثيقتان CL 2017/09-NE و CX/NE 17/09/2010 (لم تصدر بعد).

73- وافقت اللجنة على مواصلة النظر في هذه المسألة عند وضع اللمسات الأخيرة في مشروع المواصفة.

المحتوى من الملح

74- أشارت اللجنة إلى الهواجس المتصلة بالمحتوى من الملح المحدد للزعر والذي يتعارض مع طلب الحد من المحتوى من الملح في المنتجات الغذائية تماشياً مع الاستراتيجية العالمية بشأن النظام الغذائي والنشاط البدني والصحة الصادرة عن منظمة الصحة العالمية. وأوضح لبنان أن الملح يشكل جزءاً لا يتجزأ من المنتج وأن الحد من مستوى الملح سيتطلب إعادة تركيب الوصفة بالكامل. ونظراً إلى أهمية تخفيض تناول الملح للحد من مخاطر الأمراض غير السارية، يمكن تحقيق ذلك عن طريق تثقيف المستهلك حول النظم الغذائية الصحية وتفادي استهلاك بعض الأغذية ذات المحتوى العالي من الملح.

القسم 4 - المواد المضافة إلى الأغذية

75- واءمت اللجنة هذا القسم مع الصيغة الخاصة بالمواد المضافة إلى الأغذية الواردة في صيغة مواصفات سلعية في دليل الإجراءات كما قامت بتصحيح العبارة المستخدمة للحدود القصوى لحمض الستريك تماشياً مع المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CODEX STAN 192-1995) أي من نسبة مئوية إلى وحدات تقاس بالمليغرام/كيلوغرام. وأحاطت اللجنة علماً بالحاجة إلى توضيح السبب وراء إمكانية استخدام حمض الستريك فقط وليس غيره من منظّمي الحموضة المحددة في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية.

76- وأشارت اللجنة إلى غياب أي أحكام متعلّقة بالمواد المضافة إلى الأغذية بالنسبة إلى خليط الزعر "من الدرجة الأولى" وخليط الزعر "الممتاز".

77- وافقت اللجنة على مواصلة النظر في المسائل المذكورة أعلاه عند وضع اللمسات الأخيرة في مشروع المواصفة.

القسم 5 - الملوثات

78- اتفقت اللجنة على موافقة الأحكام الخاصة بالملوثات مع النص المعياري الوارد في صيغة مواصفات السلع في دليل الإجراءات، أي الإشارة بشكل عام إلى مواصفة الدستور الغذائي العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CODEX STAN 193-1995).

القسم 7 - بطاقات التوسيم

79- أشارت اللجنة إلى غياب الحاجة إلى معالجة مسألة التوسيم بتحديد "بلد المنشأ" و"المواد المضافة إلى الأغذية" في هذا القسم نظراً إلى تناولها في مواصفة الدستور الغذائي العامة لتوسيم الأغذية سابقة التغليف (CODEX STAN 1-1985).

80- ووافقت اللجنة على حذف الأحكام الخاصة ببلد المنشأ والمواد المضافة إلى الأغذية.

القسم 8 - أساليب التحليل وأخذ العينات

- 81- وافقت اللجنة على حذف الأساليب الخاصة بالملوثات طبقاً لقرارها السابق بهذا الشأن (الفقرة 65).
- 82- وأشارت اللجنة إلى ضرورة وضع خطط أخذ العينات ضمن أحكام مشروع المواصفة. وأوضحت أمانة الدستور الغذائي أن اللجنة المعنية بأساليب التحليل وأخذ العينات اتفقت في دورتها الثامنة والثلاثين على وضع نموذج لمساعدة اللجان على وضع خطط لأخذ العينات. وسيكون النموذج هذا جاهزاً بحلول الدورة المقبلة للجنة المعنية بأساليب التحليل وأخذ العينات وسُرسِل إلى جميع اللجان لاستخدامه عند وضع خطط أخذ العينات.
- 83- ورداً على سؤال بشأن الحاجة إلى تضمين أساليب التحليل وأخذ العينات، وأوضحت أمانة الدستور الغذائي أن المواصفات السلعية تحتوي على قسم بشأن أساليب التحليل وأخذ العينات تماشياً مع صيغة مواصفات السلع (دليل الإجراءات)، وأن اللجان مسؤولة عن تحديد هذه الأساليب لقياس مدى الامتثال لأحكام المواصفات. وكانت الأساليب المحددة هذه مفيدة على نحو خاص لتسوية النزاعات، كما أنها لا تمنع البلدان من الاستخدام النمطي لأساليب أخرى.
- 84- ووافقت اللجنة على الأساليب المقترحة والعمل على وضع خطط لأخذ العينات فور إنجاز النموذج من جانب اللجنة المعنية بأساليب التحليل وخطط أخذ العينات.

الاستنتاجات

- 85- وافقت اللجنة على ما يلي:
- إحالة مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة إلى هيئة الدستور الغذائي في دورتها الأربعين لاعتماده عند الخطوة 5 (المرفق الرابع)؛
 - وإنشاء مجموعة عمل إلكترونية، برئاسة لبنان، تستخدم اللغتين الإنكليزية والعربية، لمواصلة العمل بشأن الأقسام الخاصة بالتركيبية، والمواد المضافة إلى الأغذية من أجل توضيح الأسئلة الواردة في الأقسام 3-3 (التركيبية)، و4 (المواد المضافة)، و8 (أخذ العينات) ريثما تصدر مشورة اللجنة المعنية بأساليب التحليل وأخذ العينات بخصوص النماذج، ووضع الصيغة النهائية للمواصفة بحلول الدورة المقبلة.

وثيقة للمناقشة عن السّلطات الجاهزة للأكل المعبأة مسبقاً (البند 10 من جدول الأعمال)¹³

- 86- بعد التذكير بطلب لجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى في دورتها الثامنة عرض وثيقة للمناقشة عن السّلطات الجاهزة للأكل، قدّمت فلسطين هذا البند من جدول الأعمال وأوجزت النقاط الرئيسية الواردة في وثيقة المناقشة - أي وصف المنتج وحجم الإنتاج والتجارة والمخاطر على سلامة الأغذية والجوانب المتعلقة بالجودة - وأوصت بوضع مواصفة إقليمية عامة للسّلطات الجاهزة للأكل المعبأة مسبقاً والمبرّدة.

المناقشة

- 87- ورغم التأييد الواسع الذي حظي به هذا الاقتراح، أشارت اللجنة إلى ضرورة النظر في إمكانية وضع مدونة ممارسات على اعتبار أنّ المسائل الرئيسية المشار إليها في وثيقة المناقشة تتعلق بالتجهيز والمناولة. وبشكل عام، تسري المواصفات السلعية بقدر أكبر على الجوانب المتعلقة بجودة المنتج النهائي، وسيكون من الصعب إعداد مواصفة من هذا النوع في ظلّ وجود مجموعة كبيرة من المنتجات المشار إليها في الوثيقة.
- 88- ومن الضروري إعداد وثيقة أخرى للمناقشة، لمعرفة الخطوات المقبلة من خلال البحث في الخيار الأجدى من بين مدونة الممارسات أو المواصفة العامة.
- 89- وأوضحت أمانة الدستور الغذائي أنه سيكون من المهم معرفة ما إذا كان بالإمكان معالجة المسائل المشار إليها في الوثيقة من خلال نصوص الدستور الغذائي القائمة حاليًا أو ما إذا كانت هناك حاجة إلى وضع نصوص محددة أكثر للدستور الغذائي تختصّ بالمنتجات المشار إليها في الوثيقة.

الاستنتاجات

- 90- اتفقت اللجنة على إنشاء مجموعة عمل إلكترونية برئاسة لبنان وتعمل باللغتين الإنكليزية والعربية من أجل:

- (1) إعداد وثيقة مناقشة انطلاقاً من النقاط المطروحة في الفقرتين 88 و89؛
- (2) وإعداد، حسب المقتضى، وثيقة مشروع عمل جديد، على النحو المبين في دليل الإجراءات، مشفوعة بالخطوط العريضة لنص الدستور الغذائي المقترح.

تسمية المنسق (البند 11 من جدول الأعمال)¹⁴

- 91- اتفقت اللجنة بالإجماع على رفع توصية إلى هيئة الدستور الغذائي في دورتها الأربعين تقضي بإعادة تعيين جمهورية إيران الإسلامية لولاية ثانية كمنسق للشرق الأدنى. وتوجّهت جمهورية إيران الإسلامية بالشكر إلى اللجنة على دعمها وقبلت هذا التعيين.

ما يستجد من أعمال (البند 12 من جدول الأعمال)¹⁵

العلاقات بين سياسات منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية واستراتيجياتهما وخطوطهما التوجيهية وعمل الدستور الغذائي

92- قدّمت ممثلة منظمة الصحة العالمية الوثيقة التي تُعرض للإحاطة فقط. فقد قدّمت الفاو ومنظمة الصحة العالمية وثيقة تحليل حول هذه المسألة في الدورة الحادية والسبعين للجنة التنفيذية في يونيو/حزيران 2016، وقرّرت هيئة الدستور الغذائي، في دورتها التاسعة والثلاثين، أنها ستناقش خلال الدورة الثالثة والسبعين للجنة التنفيذية في يونيو/حزيران 2017، وذلك لتزويد البلدان بالوقت الكافي لتقييم هذه الوثيقة. وأشارت الممثلة إلى أنه ينبغي لعمل الدستور الغذائي، باعتباره برنامجاً مشتركاً للفاو ومنظمة الصحة العالمية، أن يكمل السياسات والاستراتيجيات والخطوط التوجيهية المعتمدة من قبل الأجهزة الرئاسية لكلّ من المنظمين الراعيتين. وفي حين أوضحت أن ربط عمل الدستور الغذائي بسياسات منظمة الصحة العالمية واستراتيجياتها يمكن أن يستغرق وقتاً طويلاً، كما هو الحال بالنسبة إلى الاستراتيجية العالمية بشأن النظام الغذائي والنشاط البدني والصحة، فإنها أثنت على ما اتخذ من إجراءات سريعة التنسيق نسبياً في ما يتعلق بخطة العمل العالمية بشأن مقاومة مضادات الميكروبات.

المتطلبات العامة الخاصة بالمنتجات الحلال

93- اقترحت جمهورية مصر العربية وضع مواصفة خاصة بالمنتجات الحلال نظراً إلى أهميتها بالنسبة إلى الإقليم والبلدان الإسلامية.

94- وأقرّ الأعضاء بأهمية المنتجات الحلال ليس فقط بالنسبة إلى الإقليم وإنما أيضاً بالنسبة إلى البلدان الإسلامية في كل مكان، وأشاروا إلى أن المسائل المتعلقة بالمنتجات الحلال قد نوقشت بشكل مستفيض في الدستور الغذائي على مدى عدة سنوات. ورأى عدد من الوفود أنه يمكن معالجة مسألة المنتجات الحلال بشكل أنسب من خلال منتديات أخرى غير الدستور الغذائي، مثل معهد المواصفات والمقاييس للدول الإسلامية. كما يجب على اللجنة أن تأخذ بعين الاعتبار محدودية الموارد المتاحة في الدستور الغذائي عند النظر بعناية في هذا الاقتراح.

95- ولفتت أمانة الدستور الغذائي عناية اللجنة إلى المناقشات الأخيرة التي دارت خلال الدورة الثالثة والأربعين للجنة المعنية بتوسيم الأغذية¹⁶، والتي أدت إلى اتفاق مفاده أنه على الرغم من أن اللجنة المعنية بتوسيم الأغذية ليست في وضع يسمح لها بمناقشة جميع جوانب هذه المسألة، فإن مناقشتها الجارية بشأن أفضليات المستهلكين ستشمل المنتجات الحلال.

96- وأوضحت جمهورية مصر العربية أن اقتراح العمل لا يتعلق بالتوسيم ولكن بمواصفة محددة خاصة بالمنتجات الحلال ستشمل توضيح وتوحيد المصطلحات والتعاريف ومواءمتها لتسهيل الفهم.

¹⁵ الوثيقة CX/NE 17/09/13؛ واقتراح من المملكة العربية السعودية (CRD2).

¹⁶ الفقرات 56 إلى 63 في الوثيقة REP16/FL

97- وأشارت اللجنة إلى أنها ليست في وضع يسمح لها باتخاذ قرار في هذه الدورة ووافقت على أن تطلب إلى جمهورية مصر العربية إعداد وثيقة مناقشة تناول هذا الاقتراح المتعلق بوضع مواصفة خاصة بالمنتجات الحلال، للنظر فيها في الدورة المقبلة مع الأخذ بالاعتبار المواصفات الصادرة عن منظمة التعاون الإسلامي/ معهد المواصفات والمقاييس للدول الإسلامية.

الأجبان المجهّزة

98- طلبت جمهورية مصر العربية أن تنظر الهيئة في وضع مواصفة إقليمية خاصة بالأجبان المجهّزة، وذلك نظراً إلى صعوبة الاتفاق على مثل هذه المواصفة على المستوى الدولي، خاصة في ما يتعلق بالمحتوى الأدنى من الأجبان.

99- وأشارت اللجنة إلى أن مسألة الأجبان المجهّزة لا تزال قيد النظر في اللجنة ووافقت على أنه من الأنسب انتظار نتائج تلك المناقشات قبل اتخاذ أي قرار بشأن ما إذا كان ينبغي المضي قدماً في عمل إضافي. وشجّعت اللجنة جمهورية مصر العربية والبلدان الأعضاء الأخرى على المشاركة في مناقشات الهيئة. وسعيًا إلى تسهيل تبادل المعلومات وإعداد إسهامات منسقة بالنسبة إلى المناقشة التي ستجري في الدورة الأربعين للهيئة، ستقوم جمهورية إيران الإسلامية، باعتبارها المنسق، بترتيب اجتماع يضم جميع أعضاء لجنة التنسيق للشرق الأدنى مباشرة قبل انعقاد الدورة الأربعين للهيئة.

وضع مواصفة إقليمية خاصة بالمعمول

100- أخذت اللجنة علماً باقتراح المملكة العربية السعودية بشأن وضع مواصفة إقليمية خاصة بالمعمول، ووافقت على أن تطلب من وفد الدولة إعداد وثيقة مناقشة للنظر فيها خلال دورتها العاشرة. وينبغي لوثيقة المناقشة أن تحدد بوضوح المنتج والقضايا الرئيسية التي يجب معالجتها وحجم التجارة في هذا المنتج داخل الإقليم. كما ينبغي لهذه الوثيقة أن تكون مصحوبة بوثيقة مشروع، على نحو ما ينص عليه دليل الإجراءات، وإذا أمكن ذلك، بعرض للخطوط العريضة للمواصفة الإقليمية المقترحة.

الاتصالات مع فلسطين

101- أخذت اللجنة علماً بطلب فلسطين تحسين إمكانية الحصول على وثائق الهيئة وتقديم المساهمات بشأنها من أجل تعزيز مشاركتها في الدستور الغذائي. ورحّبت أمانة الدستور الغذائي باهتمام فلسطين بعمل الدستور الغذائي وأوضحت أن هناك مناقشات جارية مع فلسطين بهدف التوصل إلى آلية لتعزيز الاتصالات.

ما يستجد من أعمال

102- من الجدير بالذكر أن المشروع التعاوني لمنظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (اليونيدو)/ الفاو بشأن سلامة الأغذية في المنطقة العربية، الممول من السويد من خلال الوكالة السويدية للتنمية الدولية، قد يشر مشاركة عدد من الوفود.

موعد ومكان انعقاد الدورة القادمة (البند 13 من جدول الأعمال)

103- أُحيطت اللجنة علماً بأن دورتها العاشرة ستُعقد بعد سنتين تقريباً من الآن وبأنه سيتاح للأعضاء المزيد من المعلومات المفصّلة عن الترتيبات الخاصة بانعقادها بعد تعيين المنسق من قبل الدورة الأربعين للهيئة.

LIST OF PARTICIPANTS – LISTE DES PARTICIPANTS – LISTA DE PARTICIPANTES – قائمة بالمشاركين

CHAIRPERSON

Dr Mohammad Hossein Shojaee Aliabadi
Senior Scientific Adviser Institute of Standards & Industrial Research of IRAN &
Director and Laboratory Manager Faroogh Life Sciences Research Laboratory
Faroogh Life Sciences Research Laboratory
No: 96; Parcham Street Tohid Square
Teheran
Iran (Islamic Republic of)
Tel: +0989121591766
Email: farooqlab@gmail.com

ASSISTANT TO THE CHAIR

Mrs Leila Zinatbakhsh
Secretary, N.C.C. of IRAN, Head of Codex standards cooperation group
Codex Secretariat of Iran
Institute of Standards & Industrial Research of IRAN (ISIRI)
P.O.BOX 14155-6139
Tehran
Iran (Islamic Republic of)
Tel: 00982188654059
Email: codex_office@inso.gov.ir

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Dr Reda Abdelgalil
Food Safety and Regulatory Manager
Chamber of Food Industries, Federation of Egyptian
Industries
1195 Cornish Elnil St.
Cairo
Egypt
Tel: +201006505752
Email: Redaabdelgalil@gmail.com

Eng Rania Ahmed Ali Omara
Specialist at the Egyptian Organization for
Standardization and Quality
Email: eosrania@gmail.com

Dr Nermeen El Fadeel
Scientific and Regulatory Affairs Manager, Egypt
Region
Coca- Cola Company
1 Amin Elrahany St., Nasr City
Cairo
Egypt
Tel: 00222722187
Email: nermeenkhalifa@outlook.com

Eng Mohamed Naser
Food Standards Specialist
Egyptian Organization for Standardization and
Quality (EOS)
16 Tadreeb el Modarbeen St, Al Ameriya
Cairo
Egypt
Tel: +201281337667
Email: atch_toto3@yahoo.com

Mr Mohamed Shamekh
Head of Legislation and Standards Department
Legislation and Standards Department
Bel Egypt Expansion for cheese Production S.A.E
Cairo
Egypt
Tel: +201202132999
Email: mshamekh@groupe-bel.com

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) -
IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') -
IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Mrs Nayereh Sadat Pirouzbakht
President
Institute of Standards & Industrial Research of Iran
(ISIRI)
P.O.BOX 14155-6139
Tehran
Iran (Islamic Republic of)
Tel: 982188879473-4
Email: codex_office@inso.gov.ir

Mr Shahin Ghorashizadeh
Charge d'affaires
Permanent Representative of the Islamic Republic
of Iran to FAO
Email: secretary1@iranrepfao.org

Mr Mahan Hirbod
Member of CCNE in Iran
Institute of Standard & Industrial Research of Iran
Tehran
Iran (Islamic Republic of)
Email: codex_office@inso.gov.ir

Ms Keyvandokht Pirmohammadi
ISIRI head of Int'l Relations Office
Institute of Standards
Teheran
Iran (Islamic Republic of)
Email: keyvandokht1@yahoo.com

Dr Saeed Saadat
Director General
Ministry of Agriculture, Environment and Food
Safety Office
Iran (Islamic Republic of)
Email: s.saadat@areo.ir

IRAQ

Ms Kauther Al Nadawi
Alternate Permanent Representative of Iraq to UN
Agencies in Rome
Office of the Permanent Representation of the
Republic of Iraq to the UN Agencies in Rome
Via della Camilluccia 355
Rome
Italy
Email: iraq.permrep@gmail.com

KUWAIT - KOWEÏT

Mr Yousef Jhail
Permanent Representative of Kuwait to FAO
Email: mc8975@mclink.it

Ms Manar Sabah Al Sabah
Alternate Permanent Representative of Kuwait to
FAO
Email: mc8975@mclink.it

Mr Salah Al Bazzaz
Technical Adviser to the Permanent Representation
of Kuwait
Email: mc8975@mclink.it

LEBANON - LIBAN - LÍBANO

Mrs Lena Dargham
Director General
The Lebanese Standards Institution- LIBNOR
Sin El-Fil, City Rama Street, LIBNOR bldg
Beirut
Lebanon
Tel: +9611485927
Email: libnor@libnor.org

Ms Mariam Eid
Head
Agro Industries Department
Ministry of Agriculture
Bir Hassan Jneh
Beirut
Lebanon
Tel: +9613567542 / +9611824100
Email: meid@agriculture.gov.lb

LIBYA - LIBYE - LIBIA

Dr Mahmud El Tellisi
Food & Agriculture Organization Libyan
representative in Rome
Via Nomentana 13
Rome
Italy
Tel: +39 06/32609854
Email: mtellisi@hotmail.com

OMAN - OMÁN

Ms Fadia Al Jamal
Oman's Liaison Officer with the International
Organizations in Rome
Embassy of the Sultanate of Oman
Via della Camilluccia 625 - 00135 Roma
Email: aljamalfadia@gmail.com

QATAR

Dr Akeel Hatoor
Alternate Representative
Permanent Representation of the State of Qatar to
FAO
Embassy of the State of Qatar
Rome
Italy
Email: akeelena26@gmail.com

SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA SAUDITA

Mr Khalil Alswelem
Senior Microbiologist
Executive Dept. For Technical Regulations and
Standards
Saudi Food and Drug Authority
Saudi Arabia North Ring Road - Al Nafal Unit (1)
Riyadh
Saudi Arabia
Tel: +966112038222
Email: CODEX.CP@sfd.gov.sa

Mr Mohammed Alkhamis
Senior Food Specialist
Executive Dept. of Technical Regulations and
Standards
Saudi Food and Drug Authority
North Ring Road - Al Nafal Unit (1)
Riyadh
Saudi Arabia
Tel: 00966112038222
Email: codex.cp@sfd.gov.sa

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Mrs Ula Makkawi Abdelrhman
Senior Quality Control Officer
Quality Control&Export Development Administration
Federal Ministry of Agriculture &Forestry
Aljammaa Street Khartoum/ Sudan P.O.BOX 285
Khartoum
Sudan
Tel: +249918075475
Email: ulaabdelaziz@gmail.com

Mrs Samia Gaafar Mohamed Bitik
Director of Quality Control
Administration Quality Control
Federal Ministry of Agriculture & Forestry
Aljamaa Street P.O. Box 285
Khartoum
Sudan
Tel: +249912246197
Email: samiabitik@yahoo.com

TUNISIA - TUNISIE - TÚNEZ

Mr Nouredine Agrebi
Directeur Général des industries alimentaires
Ministère de l'industrie et du commerce
rue 8011, imm. Nozha, Montplaisir
Tunis
Tunisia
Email: agrebi.nouredine@gmail.com

Mrs Narjes Maslah El Hammar
Directrice Général
Ministère de l'industrie et du commerce
Centre Technique de l'agro-alimentaire
12, rue de l'usine – Charguia2
Tunisia
Tel: +216 71940358
Email: dq@ctaa.com.tn

Mr Hamdi Mejri
Directeur
Contrôle sanitaire des produits ANCSEP
Agence Nationale de Contrôle Sanitaire et
environnemental des produits
Ministère de la santé
2 Rue Ibn Nadim, Montplaisir
Tunisia
Email: mejry@yahoo.fr

**UNITED ARAB EMIRATES -
ÉMIRATS ARABES UNIS -
EMIRATOS ARABES UNIDOS**

Mr H.E. Saqer Alraisi
Ambassador and Permanent Representative of the
United Arab Emirates to the UN Agencies in Rome
Via della Camilluccia 492
Rome
Italy
Tel: +39 06 36306100
Email: Secretary.roma@mofaic.gov.ae

Mr Iyad Hafez
Media Office / Embassy of the United Arab
Emirates in Rome
Via della Camilluccia 492
Rome
Italy
Tel: +39 3927243066
Email: Secretary.roma@mofaic.gov.ae

YEMEN - YÉMEN

Mr Abdullah Na'ami Al-na'ami
II Secretary
Permanent representative of Yemen to the Food
and Agricultural Organization
Embassy of the Republic of Yemen Via Antonio
Bosio, 10 – 00161
Rome
Italy
Email: alnaami2050@yahoo.com

Mr Ahmed Mohamed Shammer
Alternate Permanent Representative
Embassy of the Republic of Yemen
Via Antonio Bosio, 10 – 00161
Rome
Italy
Email: ahmedshammer8879@gmail.com

**OBSERVER COUNTRIES -
PAYS OBSERVATEURS -
PAÍSES OBSERVADORES****BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL**

Dr Guilherme Antonio Costa Junior
Ministry of Agriculture, Livestock and Food
Esplanada dos ministerios Bl.D
Ed. Sede 3 andar-Sala 300
Brasilia
Brazil
Email: guilherme.costa@agricultura.gov.br

BURUNDI

Mr Jean Bosco Ndiruvugbo
Permanent Representation of Burundi to FAO
Rome
Italy
Email: ambabu.roma@yahoo.fr

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -
UNIÓN EUROPEA**

Ms Maria Giaprakis
Assistant - EU Codex Contact Point
DG Sante D 2
European Commission
Rue Froissart 101
Brussels
Belgium
Tel: +32 229-95442
Email: maria.giaprakis@ec.europa.eu

Ms Barbara Moretti
Administrator
Dg Sante
European Commission
Rue Froissart 101
Brussels
Belgium
Email: barbara.moretti@ec.europa.eu

ITALY - ITALIE - ITALIA

Mr Ciro Impagnatiello
 Department of the European Union and
 International Policies and of the Rural Development
 Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies
 Via XX Settembre, 20
 Rome
 Italy
 Tel: 0646654058
 Email: c.impagnatiello@politicheagricole.it

Mr Giulio Cardini
 Agronomist
 Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies
 Via XX Settembre, 20
 Rome
 Italy
 Email: g.cardini@politicheagricole.it

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mrs Ilham Chakib
 Chef de Service de la Réglementation de produits
 alimentaires et intrants
 Office National de Sécurité Sanitaire des produits
 Alimentaires
 Rabat
 Morocco
 Tel: +212649506655
 Email: ilham.chakib@gmail.com

Mrs Latifa Bacha
 Chef de service de contrôle et de la protection des
 végétaux
 Office National de Sécurité Sanitaire des produits
 Alimentaires
 Sidi Kacem
 Morocco
 Tel: 0673997956
 Email: bacha.latifa@yahoo.fr

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Dr Martijn Weijtens
 CCEURO coordinator
 Plant Agri Chains and Food Quality Department
 Ministry of Economic Affairs
 P.O. Box 20401
 The Hague
 Netherlands
 Tel: +31 70 3798950
 Email: info@codexalimentarius.nl

Dr Marie-Ange Delen
 Coordinator Codex Alimentarius Netherlands
 Ministry of Economic Affairs
 PO Box 20401
 The Hague
 Netherlands
 Tel: +31 6 4615 2167
 Email: m.a.delen@minez.nl

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Mrs Awilo Ochieng Pernet
 Chairperson, Codex Alimentarius Commission
 Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO
 International Affairs
 Bern
 Switzerland
 Tel: + 41 58 462 00 41
 Email: awilo.ochieng@blv.admin.ch

**SPECIAL OBSERVERS
 OBSERVATEURS SPECIAUX -
 OBSERVADORES ESPECIALES**

PALESTINE

Mr Saleem Jayyousi
 Chairman, Technical Regulations Committee
 Palestine Standards Institution
 Palestine
 Tel: +970 598 955 817
 Email: sjayyousi@psi.pna.ps

Mr Adib Alqaimari
 Chairman, Food Working group
 Palestine Standards Institution
 Palestine
 Tel: +970 599 030 129
 Email: adeebalq@psi.pna.ps

Ms Suha Sawalha
 Head of Food Safety Division
 Ministry of Health
 Palestine
 Tel: +970 599 874 933
 Email: suha.arar@gmail.com

**NON GOVERNAMENTAL ORGANIZATION -
 ORGANISATION NO GOVERNAMENTAL -
 ORGANIZACIÓN NO GUBERNAMENTAL**

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES
 ASSOCIATIONS (ICBA)**

Mr Mustafa Bater
 MENA SRA Director
 The Coca-Cola Company
 Office Park Building block B 4th floor Knowledge
 village
 Dubai
 United Arab Emirates
 Tel: +971566441877
 Email: mbater@coca-cola.com

**SAFE SUPPLY OF AFFORDABLE FOOD
 EVERYWHERE (SSAFE)**

Dr Yves Rey
 Executive Director IFAAO
 IFAAO
 Email: yvesrey@ifaa.org

HEALTH FOR ANIMALS (HEALTHFORANIMALS)

Mr Olivier Espeisse
HealthforAnimals
Government Affairs EU and Africa Elanco France
SAS 24, bd Vital Bouhot, 92521
Neuilly Sur Seine Cedex
Paris
France
Tel: +33 06 89 97 25 85
Email: espeisse_olivier@elanco.com

UNITED NATIONS INDUSTRIAL DEVELOPMENT ORGANIZATION (UNIDO)

Dr Samuel Godefroy
Senior Food Regulatory Advisor
SAFE initiative
UNIDO
2425 rue de l'agriculture,
Pavillon Comtois, Room 1309
Québec
Canada
Tel: +1-(418)478-4747
Email: S.GODEFROY@unido.org

KEYNOTE SPEAKER

Prof Christopher Elliott
Pro Vice Chancellor
Queen's University
Faculty of Medicine, Health & Life Sciences Belfast
2017, University Road, Belfast BT7 1NN
Northern Ireland
Email: chris.elliott@qub.ac.uk

FAO

Dr Renata Clarke
Head, Food Safety and Quality Unit
Department of Agriculture and Protection
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06 5705 2010
Email: renata.clarke@fao.org

Mr Dirk Schulz
Food Safety Assessment Officer
Agriculture and Consumer Protection Department
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06 57052842
Email: dirk.schulz@fao.org

WHO

Mr Soren Madsen
Technical Officer
Food Safety
World Health Organization
P.O. Box 926967
Ammam
Jordan
Email: madsens@who.int

Mrs Catherine Mulholland
Administrator Codex Trust Fund
Department of Food Safety and Zoonoses (FOS)
World Health Organization (WHO)
20, avenue Appia
Geneva 27
Switzerland
Tel: +41 22 7913080
Email: mulhollandc@who.int

CODEX SECRETARIAT

Ms Gracia Brisco
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: 39 06 570 52700
Email: gracia.brisco@fao.org

Ms Verna Carolissen-Mackay
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06 5705 5629
Email: verna.carolissen@fao.org

Mr David Massey
Special Advisor
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Via delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 0657053465
Email: David.Massey@fao.org

Mr Giuseppe Di Chiera
Consultant
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di cAracalla
Roma
Italy
Tel: 06 5705 52533
Email: giuseppe.dichiera@fao.org

Mr Mirko Montuori
Communication and Information Consultant
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: 0657053806
Email: mirko.montuori@fao.org

Mr Roberto Sciotti
Record & Information Management Officer &
Webmaster
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Rome
Italy
Tel: +39 06 570 56141
Email: Roberto.Sciotti@fao.org

المرفق الثاني

الخطة الاستراتيجية للجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى
للفترة 2016-2019

الأهداف الاستراتيجية

تحدد هذه الخطة الاستراتيجية 4 أهداف استراتيجية للإقليم خلال الفترة 2016-2019. وينبغي استعراض الخطة الاستراتيجية في كل دورة من دورات لجنة التنسيق للشرق الأدنى لتحديد التقدم المحرز والثغرات.

المؤشرات	الجهة المسؤولة	التوقيت	الأنشطة المقترحة	النتائج	الأهداف
قائمة الأولويات	المنسق وجهات الاتصال التابعة للدستور الغذائي	نهاية عام 2017	إجراء استقصاءات دورية من خلال استبيان حول أولويات لجان الدستور الغذائي بالنسبة إلى بلدان الإقليم وترتيب الأولويات حسب المصالح المشتركة بين بلدان الإقليم	ألف- تحديد لجان الدستور الغذائي وفرق المهام ومجموعات العمل التي تهم الإقليم على نحو خاص	1- تعزيز مشاركة بلدان الإقليم في أنشطة الدستور الغذائي
تقارير حول المشاركة الوثائق المقدمة إلى الاجتماعات عدد البلدان المشاركة في أنشطة الدستور الغذائي	بلدان الإقليم بالتعاون مع المنسق	جارٍ	النظر في سبل مختلفة، بما يشمل استخدام حساب الأمانة الثاني لضمان استمرار المشاركة الفعالة لبلدان الإقليم في لجان الدستور الغذائي ذات الأولوية وأنشطة الدستور الغذائي ذات الصلة	باء- تشجيع أصحاب المصلحة على المشاركة في أنشطة الدستور الغذائي	

المؤشرات	الجهة المسؤولة	التوقيت	الأنشطة المقترحة	النتائج	الأهداف
موقع إلكتروني نشط وفعال للجنة التنسيق للشرق الأدنى	أمانة الدستور الغذائي المنسق وجهات الاتصال التابعة للدستور الغذائي	سبتمبر/أيلول 2017	إنشاء وتفعيل موقع إلكتروني للجنة التنسيق للشرق الأدنى تبادل المعلومات العلمية والخبرات	جيم- تشاطر المعلومات حول مواضيع محددة والبيانات العلمية ومجالات البحوث التي تهم الإقليم	
عدد الردود على الاستبيان	المنسق وجهات الاتصال التابعة للدستور الغذائي	شهران قبل انعقاد الاجتماع	إجراء استقصاء من خلال استبيان حول جدول أعمال الاجتماعات من أجل تحديد النقاط التي تهم الإقليم وتضمن ملاحظات البلدان بشأن النقاط المحددة الخاصة بما	ألف- تبادل وجهات النظر والمعلومات حول جميع المسائل المتصلة بالدستور الغذائي	2- تعزيز الاتصالات الإقليمية وتشاطر التجارب والتنسيق بين البلدان الأعضاء في لجنة التنسيق للشرق الأدنى في أنشطة الدستور الغذائي
توزيع قائمة محدثة برؤساء الوفود على بلدان الإقليم	المنسق وجهات الاتصال التابعة للدستور الغذائي	شهر واحد قبل انعقاد الدورة المحددة	وضع قائمة محدثة بالأسماء وجهات الاتصال التابعة لبلدان الإقليم (رؤساء الوفود) المشاركة في اجتماعات الدستور الغذائي من بلدان الإقليم	باء- تحديد موقف موحد للإقليم بالنسبة إلى قضايا الدستور الغذائي	
تحميل الوثائق على الموقع الإلكتروني للدستور الغذائي باللغة العربية وفي الوقت المناسب	المنسق والبلدان الأعضاء	جارٍ	عند الإمكان، متابعة توافر وثائق الدستور الغذائي في الوقت المناسب لا سيما باللغة العربية تنظيم مجموعات إلكترونية عند الاقتضاء لمناقشة مواضيع محددة ذات أهمية مشتركة لبلدان الإقليم	جيم- تنسيق المشاركة في فعاليات الدستور الغذائي وتعزيز التواصل الإقليمي بواسطة أدوات مختلفة	
تقارير مجموعة العمل	المنسق وجهات الاتصال التابعة للدستور الغذائي	شهر واحد قبل انعقاد الاجتماع	تبادل مذكرات خطية في ما بين بلدان الإقليم بشأن مشاريع المواصفات وقضايا الدستور الغذائي وضمان الدفاع	دال- تحديد إجراءات التشغيل الموحدة لمتابعة وثائق الدستور الغذائي	

المؤشرات	الجهة المسؤولة	التوقيت	الأنشطة المقترحة	النتائج	الأهداف
<ul style="list-style-type: none"> - وثائق اجتماعات الدستور الغذائي مع تعليقات الإقليم - التقرير المجمع للجنة التنسيق للشرق الأدنى 	<ul style="list-style-type: none"> المنسق المنسق 	<ul style="list-style-type: none"> كلّ دورة دورة لجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى 	<ul style="list-style-type: none"> جيداً عن هذه الملاحظات خلال اجتماعات الدستور الغذائي حتى في غياب البلد المعني - ضمان اشتمال جدول أعمال دورات لجنة التنسيق للشرق الأدنى على جميع المسائل المتعلقة بالدستور الغذائي التي تمّ الإقليم 		
<ul style="list-style-type: none"> - إشارة تقارير هيئة الدستور الغذائي ولجنة التنسيق للشرق الأدنى إلى اقتراح المواصفات المقبول 	<ul style="list-style-type: none"> المنسق وجهات الاتصال التابعة للدستور الغذائي 	<ul style="list-style-type: none"> شهران قبل انعقاد اجتماعات اللجنة التنسيق للشرق الأدنى 	<ul style="list-style-type: none"> - إجراء استقصاء في ما بين بلدان الإقليم بهدف تسليط الضوء على مشاريع المواصفات ذات الأهمية للإقليم التي يمكن تقديمها كعمل للدستور الغذائي 	<ul style="list-style-type: none"> ألف- تحديد منتجات غذائية ومجالات اهتمام معيّنة في الإقليم تتطلب وضع و/أو مراجعة مواصفات ونصوص ذات الصلة 	<ul style="list-style-type: none"> 3- تشجيع استخدام مواصفات الدستور الغذائي ووضع و/أو مراجعة مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة مع مراعاة الأوضاع والاحتياجات الإقليمية
<ul style="list-style-type: none"> - تقارير اللجنة التنفيذية ولجنة التنسيق للشرق الأدنى 	<ul style="list-style-type: none"> المنسق وجهات الاتصال التابعة للدستور الغذائي 	<ul style="list-style-type: none"> بعد كلّ دورة للجنة التنسيق للشرق الأدنى 	<ul style="list-style-type: none"> - تزويد اللجنة التنفيذية في أعقاب دورات لجنة التنسيق للشرق الأدنى بموجز عن المشاكل والتحديات التي تواجهها البلدان في اعتماد مواصفات الدستور الغذائي وكذلك الحلول المقترحة 	<ul style="list-style-type: none"> باء- تشجيع استخدام المواصفات في اللوائح تسهياً للتجارة داخل الإقليم 	
<ul style="list-style-type: none"> - عدد حلقات العمل المنظمة - عدد المشاركين 	<ul style="list-style-type: none"> المنسق 	<ul style="list-style-type: none"> جارٍ 	<ul style="list-style-type: none"> - تنظيم حلقات عمل حول أهمية اعتماد مواصفات الدستور الغذائي 	<ul style="list-style-type: none"> جيم- رفع مستوى الوعي بأهمية الدستور الغذائي في ما بين المعنيين من أصحاب المصلحة (مثل الحكومات والصناعات والمستهلكين والأوساط الأكاديمية والأجهزة المهنية والمنظمات غير الحكومية) 	

المؤشرات	الجهة المسؤولة	التوقيت	الأنشطة المقترحة	النتائج	الأهداف
- الردود والاقتراحات الواردة من الأعضاء	المنسق وجهات الاتصال التابعة للدستور الغذائي واللجان الوطنية للدستور الغذائي	شهران قبل انعقاد الدورة التالية	إجراء دراسات استقصائية دورية بشأن المشاكل التي تواجهها بلدان الإقليم في ما يخص قضية سلامة الأغذية والمشورة العلمية والاحتياجات الخاصة بالبحوث	ألف- تحديد المخاطر الإقليمية المشتركة وترتيبها بحسب الأولوية	4- بناء قدرات بلدان الإقليم في مجال تقييم المخاطر
- عدد الاجتماعات وعدد المشاركين - التقارير الواردة من البلدان الأعضاء بشأن بناء القدرات من جانب المنظمات المعنية بسلامة الأغذية	المنسق وجهات الاتصال التابعة للدستور الغذائي	جارٍ	تنظيم اجتماعات على هامش اجتماع الدستور الغذائي لمناقشة قضايا سلامة الأغذية وجودتها في الإقليم	باء- تحديد الاحتياجات في مجال البحوث العلمية	
- عدد عمليات تقييم المخاطر التي جرت على المستوى الإقليمي	المنسق وبلدان الإقليم	نهاية عام 2019	استكشاف السبل الكفيلة بإجراء تقييم للمخاطر في المجالات ذات الأهمية بالنسبة إلى الإقليم	جيم- تطبيق برامج تجريبية لتقييم هذه المخاطر وللإبلاغ عن النتائج	
- عدد الخبراء المدرجين في قاعدة البيانات	المنسق وجهات الاتصال التابعة للدستور الغذائي	جارٍ	إنشاء قاعدة بيانات محدثة للخبراء من الإقليم وتقديم هذه القائمة إلى الفاو ومنظمة الصحة العالمية	دال- زيادة مشاركة الخبراء من الإقليم في اللجان العلمية المشتركة بين الفاو ومنظمة الصحة العالمية	
- تحديث القوائم	المنسق/أمانة الدستور الغذائي	يونيو/حزيران 2017	تحديث قائمة جهات الاتصال التابعة للدستور الغذائي في بلدان الإقليم	ألف- توفير المراجع والتدريب والأدوات اللازمة للجان الوطنية للدستور الغذائي وجهات الاتصال التابعة للدستور الغذائي لكي تتمكن من تأدية دورها كما ينبغي	5- تعزيز قدرات جهات الاتصال التابعة للدستور الغذائي

المؤشرات	الجهة المسؤولة	التوقيت	الأنشطة المقترحة	النتائج	الأهداف
القوائم؛ والبيانات المتاحة	المنسق وجهات الاتصال التابعة للدستور الغذائي	أبريل/نيسان 2019	إجراء دراسة استقصائية بشأن بنية الدستور الغذائي في بلدان الإقليم	باء- تشجيع إقامة شبكات إقليمية بين جهات الاتصال التابعة للدستور الغذائي/المندوبين لتحسين الاتصال وتبادل التجارب حول الدستور الغذائي والقضايا ذات الصلة	و/أو اللجان الوطنية للدستور الغذائي
كتابة الإجراءات التشغيلية	المنسق وبلدان الإقليم بالتشاور مع أمانة الدستور الغذائي	نهاية عام 2019	إعداد إجراءات تشغيلية لعمل المنسق مع بلدان الإقليم بهدف تسهيل الاتصالات		
عدد حلقات العمل وعدد المشاركين	المنسق بالتشاور مع أمانة الدستور الغذائي	جارٍ	استكشاف السبل والوسائل الكفيلة بتنظيم حلقات عمل لجهات الاتصال الوطنية، واللجان الوطنية للدستور الغذائي، والمنسق الإقليمي في ما يتعلق بشؤون الدستور الغذائي والمهام المناطة بكل واحد		

المرفق الثالث

مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة لشراب الدوغ

(لتقديم التعليقات عند الخطوة 8/5)

-1 النطاق

تنطبق هذه المواصفة على شراب الدوغ المخصص للاستهلاك المباشر أو للمزيد من التصنيع، بناءً على التعريفات الواردة في القسم 2 من هذه المواصفة. وينبغي قراءة هذه المواصفة بالاقتران مع مواصفة الألبان المخمرة (CODEX STAN 243-2003).

-2 الوصف

الدوغ هو "شراب يقوم على الألبان المخمرة" بحسب التعريف الوارد في القسم 2-4 من مواصفة الألبان المخمرة، وهو يُصنع عبر خلط اللبن، بحسب ما هو معرف في القسمين 1-2 و 3-3 من نفس المواصفة، بمياه الشرب وملح الطعام إذا رغب المرء في ذلك أو عبر خلط الحليب بمياه الشرب وكلوريد الصوديوم قبل معالجته حرارياً وتخمييره لتقدم منتج نهائي يتمتع بخصائص فيزيائية وكيميائية ومذاقية مماثلة كتلك التي يتمتع بها المنتج المحدد بموجب أحكام هذه المواصفة. وعندما يتم إنتاج شراب الدوغ عن طريق خلط الحليب بمياه الشرب، يمكن إضافة ملح الطعام قبل التخمير أو بعده.

ويجوز للحليب المستخدم في إنتاج شراب الدوغ أن يكون مصنوعاً من منتجات مشتقة من الحليب، بحسب ما ينص عليه القسم 1-2 من مواصفة الألبان المخمرة، مع أو بدون إجراء تعديل في تركيبته، ضمن الحدود التي ينص عليها القسم 3-3.

وتدخل في إنتاج الدوغ مكونات أخرى من غير الألبان غير مياه الشرب، فضلاً عن مجموعة متنوعة من مكونات الألبان ومنتجات الألبان، وفق ما ينص عليه القسمان 3 و 4.

وأما الكائنات الدقيقة البادئة التي تستخدم عادةً في إنتاج شراب الدوغ فهي بكتيريا اللبن التقليدية: *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus*. ويجوز إضافة كائنات دقيقة أخرى غير تلك التي تمثل البادئات المستزرعة المحددة. وإذا تمت معالجة المنتج حرارياً بعد التخمير تنتفي الحاجة إلى الكائنات الدقيقة القابلة للحياة. كما تنتفي الحاجة إلى المعالجة الحرارية بعد التخمير على شراب الدوغ المزود بالمعينات الحيوية (أي شراب الدوغ الذي يحتوي على كائنات دقيقة مفيدة).

ويسمى شراب الدوغ المقدم دون إضافة مواد منكهة/نكهات "شراب الدوغ العادي". وأما شراب الدوغ الذي يحمل منكهات في شكل خلاصات أو مستخرجات مثل (المنثول والزيفورة والزعتر البري والنعناع والخيار) أو منكهات طبيعية مختلفة مثل الأعشاب العطرية والتوابل والبهارات فيعرف باسم "الدوغ المنكه". في حين أن أنواع الدوغ "المكرينة/غير المكرينة" و/أو "المعالجة حرارياً/غير المعالجة حرارياً" تمثل تلك التي تحتوي/لا تحتوي على ثاني أكسيد الكربون وتلك التي تكون معالجة/غير معالجة حرارياً بعد التخمير، على التوالي. ويجوز إنتاج شراب الدوغ وعرضه كمسحوق (الدوغ المجفف) لاستعمالات وطلبات خاصة.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 المواد الأولية

- اللبن (عن طريق خلط اللبن بمياه الشرب) أو الحليب (عن طريق خلط الحليب بمياه الشرب). وينبغي للبن أن يمثل لمواصفة الألبان المخمّرة.
- مياه صالحة للشرب من أجل تخفيف اللبن أو الحليب و/ أو لاستعمالها في إعادة التكوين أو التأسيس (في حال إعداد الحليب عبر إعادة تكوينه أو تأشيبه).

2-3 المكونات المسموح بها

1-2-3 بادئات مستزرعة من الكائنات الدقيقة غير المؤذية بما فيها البادئات الاعتيادية للدوغ، كما هو موضح في القسم 2 من هذه المواصفة؛

2-2-3 كائنات دقيقة أخرى غير مؤذية ومناسبة (البكتيريا أو الخمائر) تعمل ككائنات دقيقة بادئة أو غير بادئة، بما فيها المعينات الحيوية، من أجل أداء وظائف التخمير وإنتاج النكهة وكرينة التخمر وتحسين التركيبة وتعزيز الصحة وتحسين الجوانب الوظيفية الأخرى للمنتج؛

3-2-3 كلوريد الصوديوم، وفقاً لمواصفة ملح الطعام (CODEX STAN 150-1985)؛

4-2-3 مكونات منكهة طبيعية، مثل الجسيمات الدقيقة من الخضار والأعشاب العطرية والتوابل، كما هو محدد في القسم 2-3 من مواصفة الألبان المخمّرة؛

5-2-3 مكونات أطعمة وظيفية، مثل الألياف الغذائية؛

6-2-3 مكونات الألبان أو منتجات الألبان التي يحصل عليها من الحليب مثل بروتينات الحليب ومساحيق الحليب ودهون الحليب (دهون الزبدة أو القشدة) ولبن المخض ومصالة اللبن. وبالنسبة إلى مساحيق الحليب، يكون ذلك وفقاً لمواصفة الدستور الغذائي بشأن مساحيق الألبان ومساحيق القشدة (CODEX STAN 207-1999)؛ وبالنسبة إلى دهون الحليب، يكون ذلك وفقاً لمواصفة منتجات دهون الألبان (CODEX STAN 280-1973)؛ وبالنسبة إلى القشدة، يكون ذلك على نحو ما هو محدد في القسم 2-1 من المواصفة الخاصة بالقشدة والقشدة الجاهزة (CODEX STAN 288-1976).

3-2-7 لا يسمح بالاستيعاض الجزئي أو الكامل عن دهون الحليب أو بروتينات الحليب بمصادر أخرى من دهون غير الألبان أو من بروتينات غير الألبان.

3-3 التركيبة

الحد الأقصى: 4.5	درجة الحموضة
الحد الأدنى: 0.3	حمض اللاكتيك (نسبة مئوية وزن/وزن)
الحد الأدنى: 3.0	جوامد لبنية خالية من الدهون
الحد الأدنى: 1.08 في المائة	بروتينات الحليب ^(أ) (نسبة مئوية وزن/وزن)
-	كلوريد الصوديوم (نسبة مئوية وزن/وزن)
الحد الأدنى: 10 ^(ب)	مجموع الكائنات الدقيقة التي تشكل البادئة المستزرعة الموصوفة في القسم 2 (وحدات تجرثم/غ، العدد الإجمالي) ^(ب)
الحد الأدنى: 10 ^(ب)	كائنات دقيقة موسومة ^(ج) (وحدات تجرثم/لكل سلالة)

^(أ) يبلغ محتوى البروتين 6.38 مضروريا بإجمالي نيتروجين كبيدال الذي تم تحديده.

^(ب) لا ينطبق هذا الشرط على المنتجات المعالجة حراريا بعد التخمير.

^(ج) ينطبق ذلك حينما تضاف كائنات دقيقة مطلوبة (بحسب ما يرد في القسم 2 من هذه المواصفة) إلى المنتج. وتعتبر العينات الحيوية من أهم تلك الكائنات.

تعد المعايير الميكروبيولوجية في المنتج صالحةً حتى "تاريخ الحد الأدنى للصلاحيّة"، تحت شروط التخزين المحددة في القسم الخاص بالتوسيم.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

1-4 وحدها فئات المواد المضافة إلى الأغذية الواردة في الجدول أدناه يمكن أن تستخدم لفئات المنتج المحددة. وضمن كل فئة من المواد المضافة، وحيثما يُسمح بذلك بحسب الجدول، وحدها المواد المضافة إلى الأغذية المنفردة المدرجة في القائمة يمكن أن تستخدم، وذلك فقط ضمن الحدود المحددة.

وطبقاً للقسم 4-1 من ديباجة المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CODEX STAN 192-1995)، يجوز لشراب الدوغ الميكّ أن يحتوي على مواد أخرى مضافة إلى الأغذية نتيجة لانتقالها من مكونات من غير الألبان.

الدوغ غير المعالج حراريا		الدوغ المعالج حراريا		فئة المواد المضافة
منكّه	عادي	منكّه	عادي	
X	X	X	-	منظمات الحموضة
X	X	X	X	العوامل المكربنة
X	-	X	-	الألوان
X	-	X	-	المستحلبات
X	-	X	-	معززات النكهة
X	X	X	-	غازات التعبئة
X	-	-	-	المواد الحافظة
X	X	X	X ^(أ)	المفتتات
X	-	X	-	المحليات
X	X	X	X ^(أ)	المفتنات

X = إنّ استخدام مواد مضافة تنتمي إلى الفئة له ما يبرره من الناحية التكنولوجية. وفي حالة المنتجات المنكّهة، تكون للمواد المضافة ما يبررها من الناحية التكنولوجية في حصة الألبان.

- = إنّ استخدام مواد مضافة تنتمي إلى الفئة له ما يبرره من الناحية التكنولوجية.

^(أ) يقتصر على إعادة التكوين أو التأشيب وإذا كانت تسمح بذلك التشريعات الوطنية في بلد البيع للمستهلك النهائي.

المستوى الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
منظمات الحموضة		
ممارسات التصنيع الجيدة	حمض اللبنيك ل -، د -، دل -	270
العوامل المكرينة		
ممارسات التصنيع الجيدة	ثاني أكسيد الكربون	290
الألوان		
100 ملغ/كغ	كرميين	100(i)
300 ملغ/كغ	ريوفلافين، مركب	101(i)
	ريوفلافين 5، صوديوم الفوسفات	101(ii)
	تارتازين	102
150 ملغ/كغ	أصفر الكينولين	104
300 ملغ/كغ	أصفر بلون غروب الشمس	110
150 ملغ/كغ	أنواع الكارمين	120
	آنوروبين (كارمازين)	122
	بونسو R4 (أحمر كوتشينيال أ)	124
300 ملغ/كغ	أحمر الليورا AC	129
100 ملغ/كغ	إنديجوتين (كارمين نيلى)	132
150 ملغ/كغ	إنديجوتين (كارمين نيلى)	133
500 ملغ/كغ	أنواع الكلوروفيل والكلوروفيلين ومركبات النحاس	141(i)
	أنواع الكلوروفيلين، مركبات النحاس، أملاح الصوديوم والبوتاسيوم	141(ii)
100 ملغ/كغ	أخضر سريع FCF	143
150 ملغ/كغ	كاراميل 2- كاراميل الكبريتيت	150b
2 000 ملغ/كغ	كاراميل 3- كاراميل الأمونيا	150c
2 000 ملغ/كغ	كاراميل 4- كاراميل أمونيا الكبريتيت	150d
150 ملغ/كغ	أسود لامع (أسود PN)	151
150 ملغ/كغ	بني HT	155
100 ملغ/كغ	أنواع الجزرين، بيتا، مركب	160a(i)

المستوى الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
	كاروتينال، بيتا- أبو-8-	160e
	حمض جزرنيوي، إستر الإيثيل، بيتا- أبو-8-	160f
	أنواع الجزرين، بيتا-، بلايكسلي تريسيورا	160a(iii)
600 ملغ/كغ	أنواع الجزرين، بيتا- نباتية	160a(ii)
20 ملغ/كغ كيكسين	مستخلصات الأناطو، قائمة على البيكسين	160b(i)
20 ملغ/كغ كنوربيكسين	مستخلصات الأناطو، قائمة على النوربيكسين	160b(ii)
30 ملغ/كغ كليكوين خالص	أنواع الليكوين	160d
150 ملغ/كغ	لوتيين من <i>Tagetes erecta</i>	161b(i)
150 ملغ/كغ	زيازانثين، مركب	161h(i)
	مستخلص قشرة العنب	163(ii)
	أوكسيد الحديد، أسود	172(i)
	أوكسيد الحديد، أحمر	172(ii)
	أوكسيد الحديد، أصفر	172(iii)
	المستحلبات	
	أحادي لورات سوربيتان بولي أكسي إيثلين (20)	432
	أحادي أوليتات سوربيتان بولي أكسي إيثلين (20)	433
3 000 ملغ/كغ	أحادي بلميتات سوربيتان بولي أكسي إيثلين (20)	434
	أحادي استيارات سوربيتان بولي أكسي إيثلين (20)	435
	ثلاثي استيارات سوربيتان بولي أكسي إيثلين (20)	436
10 000 ملغ/كغ	ثنائي استيتيل الطرطريك والحمض الدهني إستر الجليسول	472e
5 000 ملغ/كغ	أنواع إستر السكروز في الأحماض الدهنية	473
5 000 ملغ/كغ	أنواع السكر جليسريد	474
2 000 ملغ/كغ	إسترات البوليجليسول للأحماض الدهنية	475
5 000 ملغ/كغ	إسترات جليكول البروبولين من الأحماض الدهنية	477
10 000 ملغ/كغ	لاكتيلات استيارويل الصوديوم	481(i)
10 000 ملغ/كغ	لاكتيلات استيارويل الكالسيوم	482(i)
5 000 ملغ/كغ	أحادي استيارات السوربيتان	491

المستوى الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
	ثلاثي استيارات السوربيتان	492
	أحادي لاورات السوربيتان	493
	أحادي أوليات السوربيتان	494
	أحادي بالميتات السوربيتان	495
50 ملغ/كغ	بولي ميثيل سيلوكسان	900a
معززات النكهة		
	جلوكونات المغنسيوم	580
	حمض جلوتاميك - (L+)	620
	ل-جلوتومات أحادي الصوديوم	621
	ل-جلوتومات أحادي البوتاسيوم	622
	ثاني-ل-جلوتامات الكالسيوم	623
	ل-جلوتامات أحادي الأمونيوم	624
	ثنائي ل-جلوتامات المغنسيوم	625
	حمض جوانيلك، 5'-	626
	جوانيالات 5'-ثنائي الصوديوم	627
	جوانيالات 5'-ثنائي البوتاسيوم	628
	جوانيالات 5'-ثنائي الكالسيوم	629
	حمض أنوسينك، 5'-	630
	أنوسينات - ثنائي الصوديوم 5'-	631
	أنوسينات البوتاسيوم 5'-	632
	أنوسينات الكالسيوم 5'-	633
	ريبونيكلوتيدات الكالسيوم 5'-	634
	ريبونيكلوتيدات ثنائي الصوديوم 5'-	635
	مالتول	636
	إيثيل مالتول	637
ممارسات التصنيع الجيدة		

المستوى الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
المواد الحافظة		
1 000 ملغ/كغ كحمض السوربيك	حمض السوربيك	200
	سوربات الصوديوم	201
	سوربات البوتاسيوم	202
	سوربات الكالسيوم	203
300 ملغ/كغ كحمض البنزويك	حمض البنزويك	210
	بنزوات الصوديوم	211
	بنزوات البوتاسيوم	212
	بنزوات الكالسيوم	213
12 ملغ/كغ	نيسين	234
المشبات والمثخنات		
ممارسات التصنيع الجيدة	كربونات الكالسيوم	170(i)
	سترات ثلاثي الصوديوم	331(ii)
1 000 ملغ/كغ منفردة أو مجتمعة كفسفور	حمض الفوسفوريك	338
	فوسفات ثنائي هيدروجين الصوديوم	339(i)
	فوسفات هيدروجين ثنائي الصوديوم	339(ii)
	فوسفات ثلاثي الصوديوم	339(iii)
	فوسفات ثنائي هيدروجين البوتاسيوم	340(i)
	فوسفات هيدروجين ثنائي البوتاسيوم	340(ii)
	فوسفات ثلاثي البوتاسيوم	340(iii)
	فوسفات ثنائي هيدروجين الكالسيوم	341(i)
	فوسفات هيدروجين الكالسيوم	341(ii)
	فوسفات ثلاثي الكالسيوم	341(iii)
	فوسفات ثنائي هيدروجين الأمونيوم	342(i)
	فوسفات هيدروجين ثنائي الأمونيوم	342(ii)
	فوسفات ثنائي هيدروجين المغنسيوم	343(i)

المستوى الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
	فوسفات هيدروجين المغنسيوم	343(ii)
	فوسفات ثلاثي المغنسيوم	343(iii)
	ثنائي فوسفات ثنائي صوديوم	450(i)
	ثنائي فوسفات ثلاثي صوديوم	450(ii)
	ثنائي فوسفات رباعي الصوديوم	450(iii)
	ثنائي فوسفات رباعي البوتاسيوم	450(v)
	ثنائي فوسفات ثنائي الكالسيوم	450(vi)
	ثنائي فوسفات ثنائي هيدروجين الكالسيوم	450(vii)
	ثنائي فوسفات ثنائي هيدروجين المغنسيوم	451(ix)
	ثلاثي فوسفات خماسي الصوديوم	451(i)
	ثلاثي فوسفات خماسي البوتاسيوم	451(ii)
	بوليفوسفات الصوديوم	452(i)
	بوليفوسفات البوتاسيوم	452(ii)
	بوليفوسفات الكالسيوم والصوديوم	452(iii)
	بوليفوسفات الكالسيوم	452(iv)
	بوليفوسفات الأمونيوم	452(v)
	فوسفات العظم	542
ممارسات التصنيع الجيدة	حمض الجينيك	400
	ألجينات الصوديوم	401
	ألجينات البوتاسيوم	402
	ألجينات الأمونيوم	403
	ألجينات الكالسيوم	404
	ألجينات غليكول البروبيلين	405
	أغار	406
	الكراجينان	407
	طحلب أوكيما البحري المجهز	407a
	صمغ الخروب	410
	صمغ الغوار	412

المستوى الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
	صمغ تراغاكاث	413
	الصمغ العربي	414
	صمغ الزانثان	415
	صمغ الكارايا	416
	صمغ التارا	417
	صمغ الجيلان	418
	دقيق كونيحاك	425
	أنواع البكتين	440
5 ملغ/كغ	سيكلوديكسترين، -بيتا	459
	السليولوز ذو البلورات المجهرية (هلام السليولوز)	460(i)
	مسحوق السليولوز	460(ii)
	سليولوز الميثيل	461
	سليولوز الهيدروكسيروبيل	463
	سليولوز ميثيل الهيدروكسيروبيل	464
	سليولوز إيثيل الميثيل	465
	سليولوز كاربوكسيميثيل الصوديوم (صمغ السليولوز)	466
	سليولوز هيدروكسيثيل الإيثيل	467
	سليولوز كربوكسي ميثيل الصوديوم الشبكي (صمغ السليولوز المترابط)	468
	سليولوز كربوكسيميثيل الصوديوم، محلاً انزيمياً (صمغ السليولوز، محلاً انزيمياً)	469
	أملاح الأحماض الميرستية والبالمائية والاسثيرية، مع أمونيا وكالسيوم وبوتاسيوم وصوديوم	470(i)
	أملاح حمض الزيت مع كالسيوم وبوتاسيوم وصوديوم	470(ii)
	أنواع الجليسيريد الأحادية والثنائية للأحماض الدهنية	471
ممارسات التصنيع الجيدة	استرات الجليسرول لحمض الخليك والدهون	472a
	استرات الجليسرول لحمض اللينيك والحمض الدهني	472b
	استرات حامض الخليك والأحماض الدهنية للجليسرول	472c

المستوى الأقصى	اسم المادة المضافة	الرقم الدولي
	كلوريد البوتاسيوم	508
	كلوريد الكالسيوم	509
	كلوريد المغنيسيوم	511
	متعدد سكر العنب	1200
	أنواع الدكسترين - نشا محمص	1400
	نشا معالج بالحمض	1401
	نشا معالج بالقلويات	1402
	نشا مبيض	1403
	نشا مؤكسد	1404
	أنواع النشا المعالجة بالأنزيمات	1405
	فوسفات أحادي النشا	1410
	فوسفات ثنائي النشا	1412
	فوسفات ثنائي النشا الفوسفاتي	1413
	فوسفات ثنائي النشا المؤسطل	1414
	أسيئات النشا	1420
	دهنات ثنائي النشا المؤسئلة	1422
	نشا الهيدروكسيروبيل	1440
	فوسفات ثنائي نشا الهيدروكسيروبيل	1442
	سوكسينات أوسيتينول صوديوم النشا	1450
	النشا المؤكسد المؤسطل	1451
المحليات⁽¹⁾		
ممارسات التصنيع الجيدة	أنواع السوربيتول	420
	المانيتول	421
350 ملغ/كغ	بوتاسيوم الأيسولفام	950
1 000 ملغ/كغ	أسبارتام	951
250 ملغ/كغ	أنواع السيكلامات	952

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة	المستوى الأقصى
953	إيزومالت (الإيزومالتولوز المهدرج)	ممارسات التصنيع الجيدة
954	أنواع السكرين	100 ملغ/كغ
955	سكرالوز (تريكلوروغالاكتوسوكروز)	400 ملغ/كغ
956	أليتام	100 ملغ/كغ
961	نيوتام	100 ملغ/كغ
962	ملح اسبارتام - أسيسولفام	350 ملغ/كغ على أساس ما يعادل من أسيسولفام البوتاسيوم
964	شراب البوليجليسيتول	ممارسات التصنيع الجيدة
965	أنواع المالتيتول	
966	لاكتيتول	
967	زيليتول	
968	إريثريتول	

(أ) يقتصر استخدام المحليات على المنتجات القائمة على الحليب ومشتقات الحليب المنخفضة الطاقة أو بدون سكر مضاف.

2-4 المنكهات

ينبغي للمنكهات في شراب الدوغ التي تشملها هذه المواصفة أن تمتثل للخطوط التوجيهية الخاصة باستخدام المنكهات (CAC/GL 66-2008).

5- الملوثات

1-5 يمثل الحليب المستخدم لصناعة المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للمستويات القصوى للمواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CODEX STAN 193-1995).

2-5 ويمثل الحليب المستخدم في صناعة المنتجات التي تشملها هذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات العقاقير البيطرية والمبيدات التي حددتها هيئة الدستور الغذائي.

6- النظافة العامة

1-6 يوصى بأن يتم إعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969) ومدونة السلوك لممارسات النظافة الخاصة بالحليب ومشتقاته

(CAC/RCP 57-2004) وغير ذلك من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات السلوك الخاصة بالنظافة العامة ومدونات السلوك الأخرى.

2-6 ينبغي أن تمتثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية الخاصة بوضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية في الأغذية (CAC/GL 21-1997).

7- التعبئة والتخزين

1-7 ينبغي تعبئة المنتج في عبوات تحافظ على الجودة الصحية للغذاء وعلى مواصفاته الأخرى.

2-7 يستحسن أن يتم تخزين شراب الدوغ (بعد التخميم) في ظروف مناسبة، كالبرادات على سبيل المثال.

8- التوسيم

بالإضافة إلى أحكام المواصفة العامة للدستور الغذائي لتوسيم الأغذية المعبأة (CODEX STAN 1-1985) والمواصفة العامة لاستخدام مصطلحات الألبان (CODEX STAN 206-1999)، تنطبق الأحكام المحددة التالية:

1-8 اسم الغذاء

1-1-8 يطلق على هذا الغذاء تسمية "الدوغ".

2-1-8 وتستخدم أوصاف "مكرين/غير مكرين" و/أو "معالج حرارياً/غير معالج حرارياً" بالاشتراك مع كلمة "الدوغ". وبالنسبة إلى الدوغ المكرين، يستخدم مصطلح "التخمير" أو "الحقن" قبل كلمة "مكرين" في تسمية المنتج من أجل الإشارة إلى مصدر الكريهة.

3-1-8 وتستخدم تسمية "الدوغ المنكه" كاسم للمنتج في حال إضافة أية مادة منكهة.

4-1-8 وحين تدمج الكائنات الدقيقة المعينة حيويًا في الدوغ، يجوز استخدام كلمة "المعينات الحيوية" في مكان ما على بطاقة المنتج.

5-1-8 وبالنسبة إلى مسحوق الدوغ، يتم إدراج عبارة "مسحوق الدوغ" أو "دوغ مجفف" في بطاقة التوسيم.

2-8 إعلان المحتوى من الدهون

في حال اعتبار إغفال المعلومة بمثابة تضليل للمستهلك، يتم إعلان محتوى الحليب من الدهون بطريقة مقبولة في بلد البيع للمستهلك النهائي، إما (1) كنسبة مئوية من الكتلة أو الحجم وإما (2) بالغم في كل حصة مستهلكة

بحسب ما هو محدد في بطاقة التوسيم الغذائية، بشرط ذكر عدد الحصص. وأي توسيم ينبغي أن يكون وفقاً للخطوط التوجيهية المتعلقة باستخدام التنويه الصحي والتنويه بالعناصر الغذائية (CAC/GL 23-1997).

3-8 توسيم حاويات البيع بالجملة

إنّ المعلومات التي ينص عليها القسم 8 من هذه المواصفة والفقرات 4-1 إلى 4-8 من المواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة، وإذا دعت الحاجة، تعليمات التخزين، تُذكر إما على الحاوية أو في المستندات المصاحبة باستثناء اسم المنتج وتعريف المنتج النهائي واسم وعنوان المصنّع، أو المعبئ أو الموزع أو المستورد، وكذلك تعليمات التخزين. غير أنه يمكن الاستعاضة عن تعريف المنتج النهائي واسم وعنوان المصنّع أو المعبئ أو الموزع أو المستورد بعلامة تعريف، شرط أن يتم التعرف على هذه العلامة بوضوح مع المستندات المصاحبة.

9- أساليب التحليل وأخذ العينات

للتحقق من الامتثال لهذه المواصفة، تستخدم أساليب التحليل وأخذ العينات الخاصة بالألبان المخمرة حسبما هو وارد في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CODEX STAN 234-1999) ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه المواصفة.

المرفق الرابع

مشروع مواصفة إقليمية مقترحة بشأن خليط الزعتر (عند الخطوة 5)

1 - النطاق

تحدد هذه المواصفة المتطلبات والخصائص الواجب توافرها في خليط الزعتر (الصعتر، السعتر) المعد للاستهلاك البشري والمستخدم في إعداد العديد من الأغذية مثل المناقيش اللبنانية، وغير ذلك.

2 - الوصف

1-2-1 التعريف

1-1-2 خليط الزعتر

هو الخليط المكون من الزعتر الخام والزعتر العريض الأوراق، على نحو ما هو محدد أدناه، وقشر السماق وبدور السمسم والذي يجوز أن تُضاف إليه مكونات أخرى، ويجوز أن تضاف المكونات الأخرى. ويكون التصنيف كما هو موضح في القسم 2-2.

2-1-2 الزعتر الخام

هو أزهار وأوراق النباتات البرية والمزروعة التالية التي تكون مفتتة بطريقة يدوية أو ميكانيكية شرط ألا تكون مسحوقة.

- *Origanum sp*
- *sp Thymbra*
- *Thymus sp*
- *Satureja sp*

1-2-1-2 الزعتر الخام العريض الأوراق

يسمى الزعتر الخام زعترًا خامًا عريض الأوراق عندما يتكون من أزهار و/أو أوراق الزعتر العريض الأوراق البري أو المزروع، أي جنس المردقوس السوري (*Organicum syriacum*) (بنسبة 75 في المائة على الأقل) أو يشكل مزيجًا (بنسبة 25 في المائة كحد أقصى) من الأزهار أو الأوراق من الأصناف التالية، التي تكون مفتتة بطريقة يدوية أو ميكانيكية شرط ألا تكون مسحوقة.

- *Origanum ehrenbergii*
- *Thymbra spicata*
- *Coridothymus capitatus*
- *Thymus syriacus*
- *Satureia thymbra*

2-2 التصنيف

يُصنّف خليط الزعتر على النحو التالي:

1-2-2 خليط الزعتر "الممتاز"

يتكون على الأقلّ من 25 في المائة من الزعتر الخام العريض الأوراق المخلوط حصرياً ببذور السمسم وقشر السماق، مع إمكانية إضافة الملح بحدّ لا يتعدى نسبة 6 في المائة.

2-2-2 خليط الزعتر "الاكسترا"

يتكون من 20 في المائة على الأقلّ من الزعتر الخام العريض الأوراق المخلوط ببذور السمسم وقشر السماق، مع إمكانية إضافة بذور ومكسرات وبهارات وتوابل وكذلك الملح بحدّ لا يتعدى نسبة 6 في المائة.

3-2-2 خليط الزعتر "العادي"

يتكون من 15 في المائة على الأقلّ من الزعتر الخام العريض الأوراق المخلوط ببذور السمسم وقشر السماق التي ينبغي أن تضاف بنسبة 5 في المائة على الأقل، بالإضافة إلى المكونات الممكنة التالية: حبوب بقولية، وحبوب وأعشاب عطرية، وتوابل، وبهارات (كمون...)، ودبس الرمان، وزيت نباتي، ومكسرات، ونخالة القمح، وقشر بذور السمسم، شريطة استيفائها كافة لممارسات التصنيع الجيدة، مع إمكانية إضافة الملح بحدّ لا يتعدى نسبة 7 في المائة وحمض الستريك بنسبة 4 في المائة كحد أقصى، شرط أن يُذكر ذلك على بطاقة التوسيم.

4-2-2 الأشكال

ينبغي السماح بأي شكل للمنتج شرط استيفائه للمتطلبات ذات الصلة الواردة في هذه المواصفة، ويرد وصف مناسب للمنتج في بطاقة التوسيم لضمان عدم تضليل المستهلكين أو ارتباكهم.

3 - التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 التركيبة

1-1-3 المكونات الأساسية

يكون الزعتر الخام حسبما هو وارد في القسم 2-1-2 أعلاه.

2-1-3 المكونات الاختيارية

- حبوب بقولية
- حبوب
- أعشاب متطايرة
- توابل وبهارات (كمون، ...)
- دبس الرمان
- زيت نباتي

- مكسرات
- نخالة القمح

2-3 عوامل الجودة

1-2-3 الطعم واللون

- يجب أن تكون للزعر الذي يتضمنه المنتج نكهة ورائحة خاصة وأن يكون خالياً من أي روائح ونكهات غريبة، بما في ذلك الزنخ والتعفن، وكذلك من أي مواد دخيلة.
- يجب أن يكون للمنتج لون طبيعي واتساق نموذجي لهذا النوع من المنتجات.

2-2-3 الخصائص الكيميائية والفيزيائية

1-2-2-3 المتطلبات والخصائص

1-1-2-2-3 المتطلبات العامة

يجب مراعاة الخصائص التالية في خليط الزعر:

- تكون المكونات المستخدمة في إعداد خليط الزعر متوافقة مع مواصفات الدستور الغذائي المقابلة لها.
- ويكون خالياً من الحشرات والعناكب الحية، وخالياً عملياً مما يُرى من العفن والحشرات الميتة وأجزائها ومن التلوث بنفايات القوارض والطيور والحلزونات (وقد يستعمل التكبير للكشف في بعض الحالات، على أن تحدد قوة التكبير إذا تجاوزت عشرة أضعاف، ويسجل ذلك في تقرير نتائج الاختبار).
- لا يكون المنتج النهائي في شكل مسحوق لضمان التعرف على مكوناته الأساسية بالفحص المجهرى (الأوراق، الأزهار، القش...) أو ضمان أن تكون مرئية بالعين المجردة، لتفادي الغش وإخفاء الشوائب فيه، ولضمان الحفاظ على مستويات أعلى من الزيوت المتطايرة. ويجب على القش، إذا وجد، ألا يكون أطول من 10 ملم وألا يتجاوز قطره 2 ملم، ويجب ألا يمثل أكثر من 5 في المائة (كتلة/كتلة) من المنتج.
- وإن أي مواد غريبة ذات مصدر غير نباتي موجودة في المنتج، مثل الحصى والتراب والرمل والغبار وغير ذلك، أو ذات مصدر نباتي غير غذائي، مثل الخشب والأوراق اليابسة وغير ذلك، يجب ألا تمثل أكثر من 1 في المائة (كتلة/كتلة) من المنتج.

2-1-2-2-3 المتطلبات الكيميائية

يجب أن يراعي الزعر وخليط الزعر المتطلبات الكيميائية التالية، كما هو مشار إليه في الجدول 1:

الجدول 1: المتطلبات الكيميائية

المتطلبات			الخصائص
خليط الزعتر العادي	خليط الزعتر الاكسترا	خليط الزعتر الممتاز	
12	12	12	الحد الأقصى لنسبة الرطوبة (كتلة/كتلة)
7	6	6	الحد الأقصى لإجمالي نسبة ملح الطعام (كتلة/كتلة) بالاستناد إلى المادة الجافة)
7	7	7	الحد الأقصى لإجمالي نسبة الرماد، باستثناء الملح (كتلة/كتلة) بالاستناد إلى المادة الجافة)*
15	14	14	الحد الأقصى لإجمالي نسبة الرماد (كتلة/كتلة) بالاستناد إلى المادة الجافة)
1	1	1	الحد الأقصى لنسبة الرماد غير القابل للذوبان في الحمض (كتلة/كتلة) بالاستناد إلى المادة الجافة)
37	15	16	الحد الأقصى لنسبة الألياف الخام (كتلة/كتلة) بالاستناد إلى المادة الجافة)
0.1	0.13	0.37	الحد الأدنى لنسبة الزيوت المتطايرة (ملييلتر/100 غ بالاستناد إلى المادة الجافة)
10 مل من أوكسجين فائق الأكسيد / كلغ من الزيت	-	-	الحد الأقصى لعدد فائق الأكسيد
0.14	10	10	الحد الأدنى من نسبة حمض الماليك/ حمض الستريك
أكثر من 85 في المائة	أكثر من 85 في المائة	أكثر من 70 في المائة أقل من 30 في المائة	المكونات الأساسية الزيوت المتطايرة الكارفاكول + الثيمول -السيمين والغاما تريبينين وزيوت متطايرة أخرى

4 - المواد المضافة إلى الأغذية

1-4 الزعتر الخام وخليط الزعتر "الممتاز" وخليط الزعتر "الاكسترا"

لا يسمح بأي مواد مضافة إلى الأغذية.

2-4 خليط الزعتر "العادي"

يسمح فقط بالمادة التالية المضافة إلى الأغذية:

الحد الأقصى	اسم المادة المضافة إلى الأغذية	الرقم الخاص بنظام التقييم الدولي
منظمات الحموضة		
4 مغ/كغ	حمض الستريك	330

- 5 - الملوثات
- 1-5- تمثل المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للمستويات القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CODEX STAN 193-1995).
- 2-5- تمثل المنتجات المشمولة بهذه المواصفة للحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التي حددتها هيئة الدستور الغذائي.
- 6 - النظافة الصحية
- 1-6- يوصى بأن يتم إعداد المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام ذات الصلة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969)، وغيرها من نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة على غرار مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات.
- 2-6- ينبغي للمنتجات أن تمثل لأية معايير ميكروبيولوجية موضوعة وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CAC/GL 21-1997).
- 7 - التوسيم
- يجب توسيم المنتجات المشمولة بأحكام هذه المواصفة وفقاً للمواصفة العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة (CODEX STAN 1-1985). وأي مطالبات صحية تكون وفقاً للخطوط التوجيهية المتعلقة باستخدام التنويه الصحي والتنويه بالعناصر الغذائية (CAC/GL 23-1997) عند الضرورة. وبالإضافة إلى ذلك، تنطبق الأحكام المحددة التالية:
- 1-7 اسم المنتج
- 1-1-7 خليط الزعتر (الصعتر، السعتر)
- 2-1-7 يشار إلى التصنيف وفقاً للقسم 2-2 بجانب اسم المنتج.
- 3-1-7 يجوز ظهور كلمة "بلدي (محلي)" بجانب الاسم إذا كان خليط الزعتر يتكون من مجموعة متنوعة من الزعتر الخام-البري أو المزروع- التي لها نفس بلد المنشأ.
- 2-7 توسيم العبوات غير المعدة للبيع بالتجزئة
- يجب توفير المعلومات الخاصة بالعبوات غير المعدة للبيع بالتجزئة إما على العبوة نفسها أو في وثائق مصاحبة لها، باستثناء اسم المنتج، ورقم الشحنة، واسم وعنوان المصنِّع أو المعبِّئ أو الموزع أو المستورد، إلى جانب تعليمات التخزين، التي يجب أن ترد كلها على العبوة. غير أنه يمكن استبدال رقم الشحنة، واسم وعنوان المصنِّع أو المعبِّئ أو الموزع أو المستورد بعلامة تعريفية شريطة أن يكون من الممكن التعرف بوضوح على هذه العلامة مع الوثائق المصاحبة للمنتج.

8 - أساليب التحليل وأخذ العينات

8-1 أساليب التحليل

الأحكام	الأسلوب
الحموضة	AOAC 935.57
حمض الستريك المضاف	يحدد محتوى حمض الستريك المضاف عن طريق اختبار الأحماض العضوية التالية: حمض الماليك وحمض الستريك من خلال تطبيق أسلوب الاستشراب السائلي عالي الأداء وحساب نسبة حامض الماليك / حمض الستريك التي يجب ألا تقل عن 1/10 (حمض الماليك عشر مرات حمض الستريك). ويتم استخراج حمض الماليك من قشر السماق وبمقارنة النتيجة إلى النسبة، يمكن حساب كمية حمض الستريك المضافة.
كلوريد الصوديوم	AOAC Official Method 960.29
الرطوبة	AOAC 925.10
إجمالي الرماد	AOAC 923.03
الرماد غير القابل للذوبان في الحمض	AOAC 941.12
الألياف الحامضة	AOAC 962.09
الزيوت المتطايرة	ISO 1984:6571
الرماد غير القابل للذوبان في الماء	ISO 929: 1980
عدد فائق الأكسيد	AOAC 965.33

8-2 خطط أخذ العينات

توضع لاحقاً