

هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

CX/EXEC 15/70/4

البند 2 (ج) من جدول الأعمال

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي

الدورة السبعون

المقر الرئيسي لمنظمة الصحة العالمية، جنيف، سويسرا

30 يونيو/حزيران – 3 يوليو/تموز 2015

الاستعراض التقييمي لوضع مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة

مقترحات لوضع مواصفات جديدة والنصوص ذات الصلة

معلومات أساسية

- 1- يشمل الجدول 1 قائمة بالمقترحات لوضع المواصفات الجديدة والنصوص ذات الصلة، بما في ذلك الإشارة المرجعية إلى وثيقة المشروع في التقرير ذي الصلة. ومرفق مع هذه الوثيقة كملاحق ووثائق المشروع التي لم تُدرج في التقرير وتم الانتهاء منها عقب دورة اللجنة المختصة.
- 2- واللجنة التنفيذية مدعوة للتقدم بتوصية إلى الهيئة بشأن ما إذا كان يجب أو لا يجب إجراء أعمال جديدة في ضوء الخطة الاستراتيجية 2014-2019 ومعايير تحديد أولويات العمل وإنشاء أجهزة فرعية.

الخلاصة والتوصيات

- 3- تمتثل وثنائق المشروعات والمقترحات بالأعمال الجديدة التي تقدم من جانب مختلف اللجان، بصفة عامة للمتطلبات الواردة في الدليل الإجرائي، ومعايير تحديد أولويات العمل وإنشاء أجهزة فرعية.
- 4- واللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي مدعوة إلى التوصية بأن تقوم الدورة 38 لهيئة الدستور الغذائي بالموافقة على مقترحات الأعمال الجديدة، باستثناء المقترحات التالية التي وضعت من أجلها توصيات محددة:

- تعريف التدعيم الحيوي (لجنة الدستور الغذائي المعنية بالتغذية والأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة)

التوصية: الطلب إلى لجنة الدستور الغذائي المعنية بالتغذية والأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة القيام (1) زيادة توضيح الغرض من وضع مثل هذا التعريف، وعلاقته بنصوص الدستور الغذائي الأخرى، والثغرات التي قد يقوم بسدها، والكيفية التي سيستخدم هذا التعريف بها في الدستور الغذائي؛ و (2) تنقيح وثيقة المشروع، وبخاصة: الفرع 1 "غرض ونطاق المواصفة" والفرع 6 "العلاقة بين المقترح والوثائق الأخرى الحالية للدستور الغذائي" و، وبخاصة، توضيح الكيفية التي سيستخدم بها التعريف المقترح في الدستور الغذائي، وترتيباً على ذلك، أفضل مكان سيوضع فيه هذا التعريف.

المواصفة الإقليمية للحوم المجففة (لجنة التنسيق للدستور الغذائي في أفريقيا)

التوصية: الطلب إلى لجنة التنسيق للدستور الغذائي في أفريقيا (1) القيام بزيادة توضيح المشكلة التي يتناولها العمل الجديد المقترح (مثل تدابير النظافة الصحية بالنسبة للحوم الجافة، والأحكام الخاصة بالتنوع)، والثغرات الحالية الموجودة في نصوص الدستور الغذائي والتي سيعالجها العمل الجديد؛ (2) تنقيح وثيقة المشروع، وبخاصة الفرع 3 "أهميتها ودقة توقيتها"؛ الفرع 5 (أ) "حجم الإنتاج والاستهلاك لدى كل بلد على حدة، وحجم وأنماط التجارة بين البلدان"؛ الفرع 5 (ب) "تنوع التشريعات القطرية وما قد ينجم عن ذلك من تأثيرات ظاهرة أو معوقات محتملة تعترض التجارة الدولية" والفرع 7 "معلومات عن العلاقة بين الاقتراح ووثائق الدستور الغذائي الأخرى الموجودة".

5- واللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي مدعوة كذلك إلى التوصية (إذا تمت الموافقة على النواتج القائمة على الكسافا المطهورة المُخمرة) بأن تطلب هيئة الدستور الغذائي 38، إلى لجنة التنسيق للدستور الغذائي في أفريقيا أن تأخذ في الحسبان نصوص الدستور الغذائي الأخرى مثل مواصفة غاري (CODEX STAN 151-1985) ومدونة الممارسات لتقليل حمض الهيدروسيانيك في الكسافا ومنتجات الكسافا (CAC/RCP 73-2013).

الجدول 1: مقترحات بشأن العمل الجديد *

الملاحظات التفسيرية	المشورة العلمية	مدونات الإنتاج	الإطار الزمني		اللجنة المعنية بفحص الصادرات والواردات الغذائية ونظم إصدار الشهادات (الدورة 21، 13-17 أكتوبر / تشرين الأول 2014)
			السنة المستهدفة	المرجع ووثيقة المشروع	
أيدت الدورة 19 والدورة 20 للجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الصادرات والواردات الغذائية ونظم إصدار الشهادات العمل الموجه لعلاج مسألة عبء الاستبيانات المتعددة. وعُقدت جولتان من مشاورات أفرقة العمل الالكترونية، وحلقات العمل غير النظامية، لوضع تفهم أفضل للمسألة ونطاق العمل. وساد اتفاق عام أثناء الدورة 21 للجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات لدفع العمل إلى الأمام على أساس نطاق العمل الذي تحويه الوثيقة.	غير مطلوبة	1.4	2019	REP15/FICS، الفقرة 28، المرفق الثالث	المبادئ و/أو الخطوط التوجيهية لتبادل المعلومات (بما في ذلك الاستبيانات) بين البلدان لدعم واردات وصادرات الأغذية
بدأت الدورة 19 والدورة 20 للجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الصادرات والواردات الغذائية ونظم إصدار الشهادات المناقشات، وقد تلتها مناقشات عن طريق فريق العمل الإلكتروني، وحلقتي عمل غير نظاميتين من أجل الحصول على فهم أوضح للقضايا. ووجه الدعم إلى العمل من جانب الدورة 21 للجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الصادرات والواردات الغذائية ونظم إصدار الشهادات، مع ملاحظة الحاجة إلى الحد من نطاق التقييم الذاتي لنظام الرقابة على الأغذية داخل بلد ما، ووضع	سوف يُعتمد بمشورة أي خبير مختص	1.4	2019	REP15/FICS الفقرة 36، المرفق الرابع	توجيهات لرصد أداء نظم الرقابة الوطنية على الأغذية

* "السنة المستهدفة" هي السنة التي من المقرر أن يُعتمد فيه النص على 8 خطوات، على نحو ما اتفقت عليه الهيئة على أساس وثيقة المشروع (اعتباراً من 2004 فصاعداً)، أو التاريخ الذي حددته اللجنة أيهما أنسب.

"مدونات المخرجات" تُستخدم المدونات التالية: 1-1: استعراض وتطوير مواصفات الدستور الغذائي كنصوص ذات صلة للأمان الأغذية؛ 1-2: استعراض وتطوير مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة من أجل جودة الأغذية؛ 1-3: استعراض وتطوير مواصفات الدستور الغذائي ونصوص ذات صلة لوسم الأغذية والتغذية؛ 1-4: استعراض وتطوير مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة لفحص الأغذية وإصدار شهادات الاعتماد، وطرق أخذ العينات والتحليل.

ملاحظات تفسيرية: وتشمل مسائل محددة فقط بالنسبة للأحكام ذات الصلة وحالة المصادقة حينما يتناسب ذلك. ولا توجد تعليقات حينما لا تكون هناك مشكلات محددة تتعلق بالمعايير المذكورة في الاستعراض التقييم والمسائل الأخرى ذات الصلة.

الملاحظات التفسيرية	المشورة العلمية	مدونات الإنتاج	الإطار الزمني		اللجنة المعنية بفحص الصادرات والواردات الغذائية ونظم إصدار الشهادات (الدورة 21، 13-17 أكتوبر / تشرين الأول 2014)
			السنة المستهدفة	المرجع ووثيقة المشروع	
توجيهات عامة في هذا المجال. ولاحظت اللجنة كذلك أنه لا يوجد وقت كاف للحصول على خبرة كافية لتنفيذ المبادئ والخطوط التوجيهية للنظم الوطنية للرقابة على الأغذية (CAC/GL 82-2013) وإن كان العديد من البلدان قد بدأ في العمل بشأن رصد نظم الرقابة الوطنية على الأغذية لديها، وأنه سوف يكون من المفيد وجود إطار متسق، وفهم للمصطلحات المستخدمة في هذا الصدد.					
أيدت الدورة 21 للجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الصادرات والواردات الغذائية ونظم إصدار الشهادات بصفة عامة، المقترح بعمل جديد حيث أن ذلك يستهدف تحديث الوثيقة لمعالجة الثغرات حيث أن السلطات المختصة تحتاج إلى وثيقة شاملة لاستخدامها في حالات الطوارئ. وسوف ينظر التنقيح أيضاً في التوصيات السابقة فيما يتعلق بمدى تناسب إدراج الأعلاف في هذه الوثيقة، وكذلك التوجيهات ذات الصلة الصادرة عن منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، ونظام الوقاية من طوارئ الآفات والأمراض الحيوانية والنباتية العابرة للحدود، والشبكة الدولية لسلامة الأغذية.	سوف يُعتد بمشورة أي خبير مختص	1.4	2019	REP15/FICS الفقرة 46، المرفق الخامس	المبادئ والخطوط التوجيهية لتبادل المعلومات بشأن سلامة الأغذية وحالات الطوارئ (CAC/GL 19-1995) (تنقيح)
أيدت الدورة 21 للجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الصادرات والواردات الغذائية ونظم إصدار الشهادات المقترح بتنقيح الخطوط التوجيهية، بحيث تتناول العلف الحيواني ولكنها لاحظت أيضاً أن ذلك غير ممكن بدون إجراء تنقيح أكثر اكتمالاً. وسوف يضع هذا التنقيح في اعتباره نصوصاً أخرى من نصوص الدستور الغذائي،	سوف يُعتد بمشورة أي خبير مختص	1.4	2019	REP15/FICS الفقرة 54، المرفق السادس	الخطوط التوجيهية لتبادل المعلومات بين البلدان بشأن حالات رفض الأغذية المستوردة (CAC/GL 25-1997) (تنقيح)

الملاحظات التفسيرية	المشورة العلمية	مدونات الإنتاج	الإطار الزمني		اللجنة المعنية بفحص الصادرات والواردات الغذائية ونظم إصدار الشهادات (الدورة 21، 13-17 أكتوبر / تشرين الأول 2014)
			السنة المستهدفة	المرجع ووثيقة المشروع	
وكذلك بحث قضايا مثل تبادل المعلومات والتحديات الأخرى التي يتم تحديدها. وعلى الرغم من وجود بعض الهواجس من أن هذا المقترح قد تم وضعه أثناء الدورة فقط، أقرت اللجنة بأن من المهم المُضي في الاستعراض في الوقت المناسب لضمان أن يتمكن الخط التوجيهي من تحقيق غرضه، المتمثل في توفير التوجيه الكافي إلى السلطات المختصة بشأن تبادل المعلومات المعنية بالأغذية / الأعلاف المرفوضة.					
<u>تعليقات الرئيس / البلد المضيف:</u>					
<p>تعرض اللجنة أربعة مقترحات بشأن العمل الجديد، وكما ستلاحظ في المذكرات التفسيرية، فإن هناك الكثير من العمل التمهيدي الذي انتهت منه اللجنة ولضمان، بصورة غير رسمية أن الأعضاء على استعداد لبدء العمل في هذه المجالات. وسوف تواصل استراليا بصفتها البلد المضيف، دعم عمل هذه اللجنة عن طريق استخدام كل من الأفرقة العاملة الالكترونية والمادية، وحلقات العمل، والحلقات الدراسية. وعلى الرغم من أننا نُقر بأنه ينبغي إعطاء الأولوية الأولى للعمل الالكتروني، فإن استخدام الوقت المتاح بين دورات اللجنة يمكن تعظيمه عن طريق إدراج الفرص الممكنة، كلما أمكن، لهذه المناقشات المادية التي تتم وجها لوجه.</p> <p>وسوف تحتاج اللجنة أيضاً في المستقبل إلى بحث ما إذا كان هناك دور لها فيما يتعلق بالتزامات الأعضاء بشأن اتفاق تيسير التجارة الجديد وتنفيذه.</p>					

الملاحظات التفسيرية	المشورة العلمية	مدونات الإنتاج	الإطار الزمني		اللجنة المعنية بالتغذية والأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة (الدورة الـ 36، 24-28 نوفمبر / تشرين الثاني 2014)
			السنة المستهدفة	المرجع وثيقة المشروع	
يستتبع هذا العمل وضع تعريف مُنسق للتدعيم الحيوي، لإضفاء الوضوح على موضوع التدعيم الحيوي لإمكانية إدراجه في المبادئ العامة لإضافة المغذيات الأساسية إلى الأغذية (CAC/GL 9-1987) أو أى نصوص أخرى من نصوص الدستور الغذائي. وتحتاج وثيقة المشروع إلى تقديم المزيد من المعلومات بشأن: القسم 1 "الغرض ونطاق المواصفة" وبصفة خاصة لتوضيح الصلة بين هذا العمل المقترح وعمل الدستور الغذائي والثغرات التي يمكن أن يسدها؛ القسم 6 "العلاقة بين هذا المقترح والوثائق الأخرى غير الوثائق الحالية للدستور الغذائي" ويوضح بصفة خاصة كيفية استخدام هذا التعريف المقترح في الدستور الغذائي، وبالتالي في الموضوع الذي يناسبه على أفضل وجه.	غير مطلوبة	1.3	2016	REP15/NFSDU، الفقرة 165، المرفق السابع	التعريف بشأن التدعيم الحيوي
	المشورة العلمية المتاحة المحددة في ورقة المناقشة	1.3	2016	REP15/NFSDU، الفقرة 191، المرفق التاسع	القيم المرجعية للمغذيات – الأمراض غير المعدية بالنسبة للدهون والأحماض الدهنية لأوميغا 3 طويلة السلسلة
<u>تعليقات الرئيس / البلد المضيف:</u>					
-					

الملاحظات التفسيرية	المشورة العلمية	مدونات الإنتاج	الإطار الزمني		لجنة التنسيق المعنية بأفريقيا المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة / منظمة الصحة العالمية (الدورة 21، 27-30 يناير / كانون الثاني 2015)
			السنة المستهدفة	المرجع ووثيقة المشروع	
<p>صرحت أمانة الدستور الغذائي، أثناء الدورة 21 للجنة التنسيق للدستور الغذائي في أفريقيا بأن: اللحوم المجففة تُنتج في معظم بلدان العالم، وقد يكون من الصعب تعريف هذا المنتج تعريفاً موحداً يشمل كل عمليات الإنتاج المختلفة؛ وأنه من المهم بالنسبة لوثيقة المشروع أن تركز على المشكلة التي ينبغي التصدي لها، التي يبدو أنها مسائل النظافة الصحية بصورة رئيسية، واقترحت الأمانة أن تبحث لجنة التنسيق للدستور الغذائي في أفريقيا مسألة الطلب إلى اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي أثناء عملية استعراضها التقييمي، بيان كيفية معالجة المسائل المتصلة بإنتاج اللحوم المجففة وتجاريتها بالصورة المناسبة للغاية (مثل مدونة للممارسة أو لمواصفة خاصة بالنظافة الصحية).</p> <p>وافقت لجنة التنسيق للدستور الغذائي في أفريقيا على إعادة التركيز على وثيقة المشروع بشأن تطوير مواصفة إقليمية، واقتراح العمل الجديد على الدورة 38 لهيئة الدستور الغذائي.</p> <p>وتحتاج وثيقة المشروع إلى تقديم المزيد من المعلومات بشأن: القسم 3 "أهميتها ودقة توقيتها" وبخاصة مشكلة أن العمل الجديد المقترح يعترف تناول (أحكام مثل تدابير النظافة الصحية للحوم المجففة، وأحكام الجودة) وما إذا كانت هذه المشكلات تتعلق بالمنتجات المتداولة تجارياً في منطقة أفريقيا فقط؛</p> <p>القسم 5 (أ) "حجم الإنتاج والاستهلاك في كل بلد على حدة، وحجم وأنماط التجارة بين البلدان" وبصفة خاصة تقديم البيانات بشأن حجم التجارة في هذا المنتج؛</p>	غير مطلوبة	1.2/1.1	2019	REP15/AFRICA، الفقرة 62، المرفق الثاني	المواصفة الإقليمية للحوم المجففة

الملاحظات التفسيرية	المشورة العلمية	مدونات الإنتاج	الإطار الزمني		لجنة التنسيق المعنية بأفريقيا المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة / منظمة الصحة العالمية (الدورة 21، 27-30 يناير / كانون الثاني 2015)
			السنة المستهدفة	المرجع ووثيقة المشروع	
<p>القسم 5(ب) " تنوع التشريعات القطرية وما قد ينجم عن ذلك من تأثيرات ظاهرة أو معوقات محتملة تعترض التجارة الإقليمية، وبصفة خاصة وجود تشريعات ومعلومات قطرية مختلفة بشأن العقوبات التي تعترض طريق التجارة؛</p> <p>القسم 7: "المعلومات بشأن العلاقة بين نصوص الدستور الغذائي المقترحة والنصوص الأخرى الحالية" وبخاصة بالنسبة لنصوص مثل مدونة ممارسة النظافة الصحية بالنسبة للحوم (CAC/RCP 58-2005)، الخطوط التوجيهية لمكافحة الكامبيلوباكتر والسالمونيلا في لحوم الدجاج (CAC/GL 78-2011) والخطوط التوجيهية لمكافحة تايينيا ساجيناتا في لحوم الحيوانات المنزلية (CAC/GL 85-2014) لأجل تفادي الأزواجية.</p>					
<p>عند وضع المواصفة الإقليمية، سوف تحتاج لجنة التنسيق للدستور الغذائي في أفريقيا إلى أن تراعي النصوص الأخرى للدستور الغذائي، مثال مواصفة الغاري (CODEX STAN 151-1985) ومدونة الممارسة لتقليل حمض الهيدروسيانيك في الكسافا ومنتجات الكسافا (CAC/RCP 73-2013)</p>	<p>قد تحتاج لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية أن تحدد المتحصل اليومي المقبول من محتوى سيانيد الهيدروجين</p>	1.2/1.1	2019	<p>REP15/AFRICA، الفقرة 64، المرفق الثالث</p>	<p>مواصفة إقليمية للمنتجات القائمة على الكسافا المطهوه المخمرة</p>

الملاحظات التفسيرية	المشورة العلمية	مدونات الإنتاج	الإطار الزمني		لجنة التنسيق المعنية بأفريقيا المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة / منظمة الصحة العالمية (الدورة 21، 27-30 يناير / كانون الثاني 2015)
			السنة المستهدفة	المرجع ووثيقة المشروع	
	-	1.2	2019	REP15/AFRICA، الفقرة 66، المرفق الرابع	المواصفة الإقليمية لزبدة شيا (زبدة الحنطة)
	قد يكون من المرغوب فيه مواصلة تحليل مرارة بعض سلالات الغنيتوم	1.2	2019	REP15/AFRICA الفقرة 67، المرفق الخامس	المواصفة الإقليمية لأوراق الجنثوم الخضراء
تعليقات الرئيس / البلد المضيف:					
CX/EXEC 15/70/4 Add.1. الوثيقة. التعليلات التي وردت بعد 20 مايو / أيار سوف تُجمع في الوثيقة.					

الملاحظات التفسيرية	المشورة العلمية	مدونات الإنتاج	الإطار الزمني		اللجنة المعنية بالدهون والزيوت (الدورة الـ 24، 9-13 فبراير / شباط 2015)
			السنة المستهدفة	المرجع ووثيقة المشروع	
	متاحة	1.2	2019	REP15/FO الفقرة 89، المرفق السادس	إضافة زيت النخيل ذي المحتوى المرتفع من حمض الأوليك إلى مواصفة الزيوت النباتية المسماة (CODEX STAN 210-1999) (تنقيح)
	لم يتم تحديدها	1.2	2017	REP15/FO الفقرة 87، المرفق السادس	- تنقيح تكوين الحمض الدهني وعوامل النوعية الأخرى لزيت الفول السوداني من أجل المواصفة الخاصة بالزيوت النباتية المسماة (CODEX STAN 210-1999) (تنقيح)

	لم يتم تحديدها	1.2	2017	REP15/FO الفقرة 118، المرفق الثامن	تنقيح الحد الأقصى للكامبيسترول في مواصفة زيوت الزيتون وزيت تفل عصر الزيتون (تنقيح) (CODEX STAN 33-1981)
<u>تعليقات الرئيس / البلد المضيف:</u>					
التعليقات التي وردت بعد 20 مايو/ أيار سوف تُجمع في الوثيقة 1. Add.1 CX/EXEC 15/70/4					

الملاحظات التفسيرية	المشورة العلمية	مدونات الإنتاج	الإطار الزمني		اللجنة المعنية بالملوثات في الأغذية (الدورة التاسعة، 16-20 مارس / آذار 2015)
			السنة المستهدفة	المرجع ووثيقة المشروع	
سوف يراعي هذا العمل نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة من قبيل تلك النصوص التي طورتها لجنة الدستور الغذائي المعنية بالنظافة الصحية للأغذية، مثال مدونة ممارسات النظافة الصحية للتوابل والأعشاب العطرية المجففة. وتم تحديد جميع المعلومات ذات الصلة الضرورية للمضي في التطوير والتمهيد لمؤتمر الأطراف، وذلك عن طريق وضع ورقات المناقشة قبيل اتخاذ قرار يوصى بالعمل الجديد. وهذا العمل سوف يدعم تحديد الحدود القصوى للتوكسينات الفطرية في التوابل.		1.1	2018	REP15/CF الفقرة 143، المرفق الثامن	مدونة الممارسات لمنع وتقليل التلوث بالتوكسينات الفطرية في التوابل
<u>تعليقات الرئيس / البلد المضيف:</u>					
التعليقات التي وردت بعد 20 مايو / أيار سوف تُجمع في الوثيقة 1. Add.1 CX/EXEC 15/70/4					

الملاحظات التفسيرية	المشورة العلمية	مدونات الإنتاج	الإطار الزمني		اللجنة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية (الدورة الـ 47، 16-20 مارس / آذار 2015)
			السنة المستهدفة	المرجع ووثيقة المشروع	
	لم يتم تحديدها	1.2/1.1	/2016 2017	REP15/FA الفقرة 92، المرفق الحادي عشر	فئة الغذاء 1-01 "الحليب والمشروبات القائمة على منتجات الألبان" وفئاتها الفرعية في التوصية العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CODEX STAN 192-1995) (تنقيح)
	لم يتم تحديدها	1.2/1.1	/2016 2017	REP15/FA الفقرة 164، المرفق الرابع عشر	القسمان 1-4 ج و 1-5 ج من المواصفة العامة لتوسيم المواد المضافة إلى الأغذية عندما تُباع بهذه الصفة (CODEX STAN 107-1981) (تنقيح)
تعليقات الرئيس / البلد المضيف:					
التعليقات التي وردت بعد 20 مايو / أيار سوف تُجمع في الوثيقة. CX/EXEC 15/70/4 Add.1.					

الملاحظات التفسيرية	المشورة العلمية	مدونات الإنتاج	الإطار الزمني		اللجنة المعنية بمخلفات مبيدات الآفات (الدورة 47، 13-18 أبريل/ نيسان 2015)
			السنة المستهدفة	المرجع ووثيقة المشروع	
تمثل الموافقة على جداول الدستور الغذائي وقائمة الأولويات الخاصة بمبيدات الآفات لتقييمها من جانب الاجتماع المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المعني بمخلفات مبيدات الآفات الخطوات 3/2/1 ووضع الحدود القصوى لمخلفات مبيدات الآفات التابعة للدستور الغذائي. ويتم هذا العمل بالتعاون الوثيق مع أمانتي الاجتماع المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المعني بمخلفات مبيدات الآفات، وذلك لضمان استدامة وتوافق المشورة العلمية بالنسبة للمركبات المقترح تقييمها / إعادة تقييمها.	المشورة مستمرة للاجتماع المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المعني بمخلفات مبيدات الآفات	1.1	العمل مستمر	REP15/PR، الفقرة 158، المرفق الثاني عشر	وضع جداول وقائمة أولويات الدستور الغذائي الخاصة بمبيدات الآفات، وذلك لتقييمها من جانب الاجتماع المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المعني بمخلفات مبيدات الآفات
تعليقات الرئيس / البلد المضيف: التأييد.					

الملاحظات التفسيرية	المشورة العلمية	رموز المخرجات	الإطار الزمني		اللجنة المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية في الأغذية (الدورة الـ 22، 27 أبريل / نيسان – 1 مايو / أيار 2015)
			السنة المستهدفة	المرجع ووثيقة المشروع	
تم إدراج بعض المواد الموجودة في قائمة الأولويات في دعوة إضافية لتقديم البيانات إلى الاجتماع الـ 81 للجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المعني بالمواد المضافة إلى الأغذية (نوفمبر / تشرين الثاني 2015)	لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المعني بالمواد المضافة إلى الأغذية	1.1	العمل مستمر	REP15/RVDF، الفقرة 112، المرفق الثامن	قائمة أولويات العقاقير البيطرية التي تتطلب تقييماً أو إعادة تقييم من جانب لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المعني بالمواد المضافة إلى الأغذية
تعليقات الرئيس / البلد المضيف:					

الملاحظات التفسيرية	المشورة العلمية	رموز المخرجات	الإطار الزمني		اللجنة المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية في الأغذية (الدورة الـ 22، 27 أبريل / نيسان – 1 مايو / أيار 2015)
			السنة المستهد فة	المرجع ووثيقة المشروع	
<p>تمثل قائمة الأولويات هذه أحد أفضل أوجه التجاوب مع أمانات لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية لكي تُدرج على قائمة الأولويات تلك العقاقير فقط التي توجد ملفاتها جاهزة لتقديمها إلى لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية، والنظر في العقاقير المستقبلية المحتملة لإدراجها في قائمة الأولويات لمساعدة العمل المستقبلي التابع لخطة لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية. وقد أُعجبتُ إلى حد كبير بصفتي الرئيس، بما قامت به اللجنة من أعمال في هذه الدورة من أجل التشارك الحقيقي مع خطة العمل التابعة للجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية.</p>					

الملاحظات التفسيرية	المشورة العلمية	رموز المخرجات	الإطار الزمني		اللجنة المعنية بالألبان ومنتجات الألبان (وتعمل إلكترونياً)
			السنة المُستهد فه	المرجع وثيقة المشروع	
مرفق بالملحق 2 تقرير فريق الخبراء العامل إلكترونياً التابع للجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان بشأن العمل الجيد لوضع مواصفة لمنتجات مصل الألبان.	غير مطلوبة	1.2	2017	انظر الملحق 1	مواصفة لمساحيق مصل الألبان
<u>تعليقات الرئيس / البلد المُضيف:</u>					
<p>وتبعاً لاتفاق من جانب الدورة السابعة والثلاثين لهيئة الدستور الغذائي، يعمل فريق عامل إلكتروني تقوده الدانمرك ونيوزيلندا على تنقيح مسودة وثيقة المشروع لوضع مواصفة دستور غذائي لمساحيق مصل اللبن. وقد شارك نحو 25 بلداً ومنظمة عضو وثلاثة منظمات غير حكومية في الفريق العامل الإلكتروني. إن وثيقة المشروع المنقحة تعكس بدقة التعليقات والتغذية الراجعة التي يقدمها أعضاء الفريق العامل الإلكتروني، وقد أدخلت تعديلات كبيرة لتوسيع نطاق المواصفة بحيث تشمل طائفة أوسع من منتجات مصل الألبان في الأسواق - ومن ثم تعديل العنوان، ومساحيق مصل الألبان. وأدخلت تغييرات كبيرة لإدراج المزيد من المعلومات بشأن التجارة، وإمكانات السوق الدولية والإقليمية، وسهولة إخضاع هذه المنتجات للتوحيد القياسي.</p> <p>وحيث أن نيوزيلندا هي الرئيس والحكومة المضيفة للجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان، فإنها تعتقد أن وثيقة المشروع تفي بمعايير الهيئة بالنسبة للعمل الجديد وتوصى باعتماده.</p>					

الملحق 1

وثيقة المشروع:

مواصفة الدستور الغذائي لمساحيق مصل الألبان

من إعداد الفريق العامل الإلكتروني بقيادة الدانمرك ومشاركة نيوزيلندا في رئاسته

1 - الغرض ونطاق هذه المواصفة

سوف تتناول هذه المواصفة الهوية، والنوعية التكوينية، وسلامة المساحيق المصنوعة من منتجات مصل الألبان والتي توجه كمقادير في الغذاء.

إن مساحيق مصل الألبان هي مجموعة من منتجات الألبان تتميز بارتفاع تركيز اللاكتوز فيها، وتتشارك في خاصية أنها صُنعت بواسطة تجفيف المواد المصلية أو المنتجات الشبيهة، التي يتم الحصول عليها بإزالة، بقدر الإمكان، دهن اللبن وبروتين اللبن من المواد الخام السائلة المحتوية على اللاكتوز مثل اللبن (المنزوع الدسم جزئياً أو كلياً)، والكريمة، واللبن المُنْفَح الحلو، و/أو الشرش. وتبعاً للمادة الخام المستخدمة، فإن مساحيق مصل اللبن تسمى عادة مسحوق مصل اللبن، ومسحوق مصل الشرش أو مسحوق مصل اللبن.

ومسحوق مصل الشرش هو مسحوق مصل ألبان يتم الحصول عليه من مصل الشرش. ويتم الحصول على مسحوق مصل الشرش عن طريق الإزالة، مثلاً بواسطة عملية ميكانيكية (مثل الفلترة الغشائية) أو عن طريق التعجيل بالتسخين، وبروتينات اللبن من الشرش. ويتم تعريف الشرش بواسطة المواصفة الخاصة بمساحيق الشرش (CODEX STAN 289-1995) كمنتج ألبان ينتج عن تصنيع الجبن و/أو الكازين.

ومسحوق مصل اللبن هو مسحوق مصل ألبان يتم الحصول عليه من مصل اللبن. ويُعرف مصل اللبن بمواصفات خاصة بمساحيق الألبان ومساحيق الكريمة (CODEX STAN 207-1999)، ومزيج اللبن المُبخر المنزوع الدسم (CODEX STAN 250-2006)، ومزيج اللبن المنزوع الدسم والدهن النباتي في شكل مسحوق (CODEX STAN 251-2006)، ومزيج اللبن المنزوع الدسم المكثف والمُحلى والدهن النباتي (CODEX STAN 252-2006)، الألبان المُبخر (CODEX STAN 281-1971)، الألبان المُركزة المُحللة (CODEX STAN 282-1971) كمنتج ألبان يتم الحصول عليه عن طريق إزالة بروتينات اللبن ودهن اللبن من الحليب، واللبن المنزوع الدسم جزئياً، واللبن المنزوع الدسم عن طريق الفلترة الفائقة.

2 - أهمية المواصفة ودقة توقيتها

تم استحداث مساحيق مصل الألبان في السبعينات والثمانينات من القرن الماضي مع تطور تكنولوجيا الفلترة الغشائية. ومع ذلك، فإن ذلك الاستحداث لم يحالفه النجاح، حيث أن المنتج كان رطوبياً جداً (أي أن نسبة اللاكتوز عديم الشكل كانت عالية للغاية)، وكان السوق الناشئ قد تم استبداله بدرجة كبيرة بمساحيق اللاكتوز. ومنذ ذلك الحين، تطورت تكنولوجيا تجفيف المساحيق وأصبح من الممكن الآن التحكم في عملية التبلور وبذلك يمكن عمل مساحيق "حرة التدفق". وهناك الآن تزايد كبير في حجم الإنتاج وعدد كبير من مشروعات الأغذية المشاركة في تصنيع، وتجارة، واستخدام هذه المنتجات.

ومع ذلك، لم يتم وضع تعريف واحد متفق عليه دولياً أو تسمية للوسم لوسم هذه المنتجات، الأمر الذي يمكن أن يؤدي إلى ممارسات تجارية غير عادلة، وإلى تضليل المستهلكين، مثلاً فيما يتعلق بطريقة وضع الأسانيد المرجعية على مساحيق مصل الألبان في قائمة مكونات الأغذية الأخرى. إن غياب مواصفة دولية لهذا النوع من المنتجات يخلق مشاكل أيضاً للتجارة مع البلدان التي تسمح فقط للواردات من المنتجات التي توجد ملصوقة عليها مواصفة تكوين المنتج (إما في تشريعاتها القطرية أو كمواصفة تابعة للدستور الغذائي).

وثمة مسألة أخرى في تجارة مساحيق مصل الألبان تتعلق بحقيقة أن هناك منتجات مشابهة يجرى استخدامها حالياً كمكونات في العلف الحيواني. وقد أدى هذا الوضع إلى مُمانعة بعض الأسواق الاعتراف بمساحيق مصل الألبان الصالحة للتغذية كمكونات مناسبة وأمنة في الأغذية. وقد أسفر ذلك عن قيود على

الواردات لدى بعض البلدان، و/أو عن التسويق غير السليم لهذه المنتجات كـ "اللاكتوز" أو "مسحوق شرش" إن عدم وجود مواصفات دولية يمثل أيضاً عاملاً في الممانعة في قبول مساحيق مصال اللبن في منتجات المعونة الغذائية¹.

ونظراً للقيود المبينة أعلاه، يكون من الضروري وضع مواصفة للدستور الغذائي تشمل هوية المنتج، وتكوينه، ووسمه، ونوعيته، والتي تُستخدم كمرجع في التجارة.

ويمكن لمواصفة الدستور الغذائي المتعلقة بمساحيق أمصال اللبن أن تُسهم في حماية صحة المستهلكين حيث أن هذه المواصفة سوف تتناول المواد المضافة إلى الأغذية، ووثائق الأمن الغذائي التابعة للدستور الغذائي المناسبة كمرجع.

3- الجوانب الرئيسية المشمولة

سوف تكون هذه المواصفة مواصفة سلعية على غرار استمارة مواصفات منتجات الألبان الأخرى لدى الدستور الغذائي التي وضعتها اللجنة المعنية بالألبان ومنتجات الألبان. وهذا يشمل وضع تعريف للمنتج بالنسبة للمنتج العام والشامل وهو مسحوق مصال الألبان والتعاريف الخاصة بالمنتجات الأكثر تحديداً مثل مسحوق مصال اللبن ومسحوق مصال الشرش. وبالإضافة إلى ذلك، سوف تشمل المواصفة مواصفة التكوين الأساسي وعوامل الجودة، والمواد المضافة إلى الأغذية، والوسم. وسوف يتم تناول التعديلات على المنتجات حسبما يتناسب، مثال النزاع الجزئي للمعادن. وسوف يتم تناول أمان الأغذية عن طريق الإشارات المرجعية إلى مواصفات الدستور الغذائي ذات الصلة، والخطوط التوجيهية ومدونات الممارسات.

4- تقييم في ضوء معايير تحديد أولويات العمل معيار عام

ترمي هذه المواصفة إلى كفاءة ممارسات التجارة العادلة، وذلك عن طريق تحديد هوية المنتج، وتكوينه وتسمياته وتوفير الحماية للمستهلك عن طريق إدراج مؤشرات مرجعية إلى مواصفات الدستور الغذائي المناسبة الخاصة بأمان الأغذية والوسم.

المعايير التي تنطبق على السلع

حجم الإنتاج والاستهلاك لدى كل بلد على حدة ونمط التجارة بين البلدان

يتم إنتاج مسحوق مصال اللبن لدى ما لا يقل عن ثلاثة مناطق جغرافية في العالم بمقادير تتجاوز 540,000 طن متري (انظر الجدول أدناه). ويتم عرض البيانات هنا بحسب المنطقة بحيث لا يتم عرض البيانات من شركات إفرادية.

2014		2013		البيانات المقدمة من الاتحاد الدولي لمنتجات الألبان (الأرقام بالأطنان المترية)
الصادرات	الإنتاج	الصادرات	الإنتاج	
أمريكا الشمالية				
10 497	24 993	10 433	24 948	مسحوق مصال اللبن
256 428	470 335	251 293	464 937	مسحوق مصال الشرش
أمريكا اللاتينية				

¹ تُشير الكثير من المواصفات القياسية لمكونات المنتجات المعتمز تقديمها كمعونة غذائية، كالتى يقدمها صندوق الأمم المتحدة للطفولة وبرنامج لأغذية العالمي إلى مواصفات الدستور الغذائي الحالية (أى مساحيق الألبان، واللاكتوز، ومساحيق الشرش) *وتشمل الأمثلة على ذلك المكملات التغذوية القائمة على الدهون (LNS-LQ and LNS-MQ) على الموقع الشبكي لبرنامج الأغذية العالمي على الإنترنت:

0	0	0	0	مسحوق مصل اللبن
18 119	23 730	17 982	22 570	مسحوق مصل الشرش
أوروبا				
850	1 650	800	1 500	مسحوق مصل اللبن
150 500	212 300	148 800	202 720	مسحوق مصل الشرش
أوسيانيا				
0	0	0	0	مسحوق مصل اللبن
0	0	0	0	مسحوق مصل الشرش
آسيا				
0	0	0	0	مسحوق مصل اللبن
0	0	0	0	مسحوق مصل الشرش
436 394	733 008	429 308	716 675	المجموع

ويتم التشديد على أن البيانات الواردة أعلاه لا تعطي معلومات كاملة بشأن الإنتاج والتجارة حيث أنه لم يكن في المستطاع استرجاع البيانات من جميع البلدان التي تقوم بتصنيع مساحيق مصل اللبن. وفيما يتعلق ببيانات استهلاك مساحيق مصل اللبن، فإن هذه البيانات تكون غير متاحة.

إن الحجم العالمي لإنتاج، وتجارة، واستهلاك مساحيق مصل اللبن، تبرر وضع مواصفة دولية.

تنوع التشريعات القطرية وما قد ينجم عن ذلك من تأثيرات ظاهرة أو معوقات محتملة تعترض التجارة الدولية

لا تتوافر حالياً مواصفات قطرية، غير أن مواصفات التجارة موجودة أو يجري تطويرها.

وهناك طائفة واسعة من مساحيق مصل اللبن ذات التركيب والنوعية المتنوعة يجري تداولها في السوق الدولية. وهذا التنوع وغياب مواصفة دولية مُعرفة بوضوح تشمل التكوين الأساسي ومؤشرات النوعية لا يؤدي إلى تواصل النمو، ونمو التجارة الدولية في هذه المنتجات. إن غياب مواصفة مُعرفة بوضوح لهذه الفئة من المنتجات قد أدى إلى مبيعات من مساحيق مصل اللبن تحت مسميات أخرى غير مناسبة لمنتجات الألبان (مثل مسحوق الشرش واللاكتوز).

وتوجد بعض المنتجات التي تُصنع من الشرش أو من اللبن باستخدام تكنولوجيا مشابهة ولكنها تُباع تحت مسميات مختلفة². وهذه المنتجات تحتوي على محتويات أقل من اللاكتوز ومحتويات أعلى من البروتين والأملح إذا قورنت بمساحيق مصل اللبن. ويمكن أن تُطرح الصعاب التي تعترض مواصلة التجارة في مثل هذه المنتجات، إن وجدت، على بساط البحث أثناء صياغة هذه المواصفة.

إمكانات السوق الدولية أو الإقليمية

تُستخدم مساحيق مصل اللبن كمكونات في أغذية أخرى (مثل منتجات الألبان، ومنتجات المخازن، والوجبات الخفيفة، والمشروبات الخفيفة، والحلوى، والآيس كريم، والحلويات، وغير ذلك)، لسبب رئيسي هو قدرتها على التحلية وتحسين الطعم. وتوفر مساحيق مصل اللبن فوائد تغذوية مقارنة بالأغذية الأخرى المستخدمة في التحلية، وهي الحقيقة التي ترجع لمحتواها الطبيعي من الكالسيوم، والفسفور، والمغنيسيوم، والبوتاسيوم.

إن تزايد مبيعات مساحيق مصل اللبن تدفعها حتى الآن عوامل من بينها أسعارها الأقل قليلاً عن مسحوق الشرش واللاكتوز، وبسبب فوائدها الحسية، كأن تكون أقل مرارة/ وأقل طعماً معدنياً من مسحوق الشرش (محتوى أقل من المركبات النيتروجينية المُرّة) وشكلها الأكبر حجماً وطعمها اللبني عندما

² مثال، "المواد الصلبة في منتجات الألبان"، تحت مواصفة قياسية من مواصفات المعهد الأمريكي لمنتجات الألبان.

تُضاف إلى أغذية أخرى (مثل الشيكولاته، المخبوزات) وهو غير ما يمكن الحصول عليه باستخدام اللاكتوز.

وتشير الدلائل إلى أن اللاكتوز له تأثير مُنشط للنمو في صغار الخنازير عند فطامها، وتأثير مفيد على التكوين الأحيائي السابق مما يؤدي إلى زيادة نمو العصيات اللبنية والبكتيريا الثنائية الشعبة داخل القولون^{3،4}. أما في الإنسان، فقد لوحظ التأثير الأحيائي المُسبق للاكتوز في البالغين المصابين بنقص في اللاكتاز، ويشار إليه في المواليد الخُدج الذين يوجد لديهم نشاط سابق لأوانه بسبب اللاكتاز، وكذلك لدى المواليد المكملي فترة الحمل⁵. ويمكن أن يكون للاكتوز تأثيرات أحيائية مشابهة لدى الأطفال الذين يعانون من سوء التغذية ومن نقص اللاكتوز الثانوي. إن إضافة اللاكتوز إلى أغذية الأطفال الذين يعانون من سوء تغذية معتدل من شأنه أن يزيد من كثافة الطاقة، وأن يحسن مذاق أغذية المعونة الغذائية. وإذا قورن بالسكرور الذي يستخدم حالياً لزيادة كثافة الطاقة في منتجات المعونة الغذائية، فإن اللاكتوز له تأثير أقل كمسبب للسرطان⁶. وأخيراً، يمكن للاكتوز أن يُحسن امتصاص المعادن لدى المواليد والأطفال الصغار.

إن مجموعة المعادن الموجودة في أمصال الألبان تحتوي، بصورة رئيسية، على معادن تحفز النمو (البوتاسيوم، والماغنيسيوم، والفسفور، والزنك)⁷ والكالسيوم. وبصفة عامة، فإن مقدار هذه المعادن، وكذلك المعدلات النسبية للمغذيات – إلى المغذيات في أمصال الألبان، تُعتبر ذات أهمية لإدخالها في الأغذية التي تُقدم للأطفال الذين يعانون من سوء التغذية المعتدل طالما روعيت التوصيات الخاصة بالمتحصل اليومي من المغذيات لدى هؤلاء السكان.

ونتيجة لهذه الفوائد، تتوسع أسواق مساحيق مصل اللبن، من حيث كل من الكميات والاستخدامات لمجموعة متنوعة من الأغذية.

إن السوق الآخذة في الاتساع لمركزات بروتين اللبن (مثل مركز بروتين الشرش) تزيد مقدار الأمصال المتوافرة للتجفيف لكي تصبح مساحيق مصلية. وهكذا، فإن قدرة المعروض من العناصر الصلبة المتبقية من اللبن لإنتاج مساحيق مصل اللبن تكون كبيرة.

ومن المتوقع أن تسهم هذه المواصفة إسهاماً إيجابياً في زيادة تطوير السوق والتجارة في مساحيق مصل اللبن.

قابلية السلع للتوحيد القياسي⁸

هذه السلعة قابلة للتوحيد القياسي، ويظهر هذا من طبيعة المؤشرات المراد توحيدها قياسياً؛ وهي تضم نفس الأنواع المعروفة جيداً من المكونات التي تتناولها مواصفات الدستور الغذائي بالنسبة لمنتجات ألبان مُحجفة أخرى (مثل اللاكتوز، البروتين، دهن اللبن، والرماد، والرطوبة).

إن المؤشر القياسي التكويني الرئيسي في مساحيق مثل اللبن هو اللاكتوز، الذي يتصف به هذا المنتج.

أما مكونات اللبن الأخرى مثل بروتين اللبن والأملاح العضوية، فهي مكونات لا يمكن تفتادها بل ومقبولة في المنتج، والتي يتحدد محتواها على أساس المادة الخام، والطريقة المستخدمة لإزالة البروتين. وتتألف الأملاح العضوية من مكونات الحليب (فوسفات الكالسيوم، وسترات الكالسيوم، والكلوريدات). وحيثما يكون الشرش هو القاعدة، فإن مخلفات الأملاح التي تتكون أثناء عملية التخمير الميكروبي للبن الجبن

³ Ito M, Kimura M. تأثير اللاكتوز على بكتيريا البراز في ميكروب Maldigestors اللاكتوزي اللبني. الصحة الإيكولوجية الميكروبية، تاريخ التوزيع 1993، الصفحات 76-73

⁴ Szilagy, A. وآخرون، التأثير المتباين من اللاكتوز/ اللاكتاز النمط الظاهري على البكتيريا القولونية. Can J Gastroenterol 2010; 24: 373-379

⁵ Coppa GV, Zampini L, Galeazzi T, Gabrielli O. Prebiotics in human milk: a review. Dig. Liver Dis. 2006 Dec; 38, Suppl 2: S291 – S294

⁶ Bowen WH, Lawrence RA. مقارنة للتعرض للسرطان بسبب الكولا، والعسل، ولبن البقر، ولبن الإنسان، والسكرور. طب الأطفال. 2005، 116، 921-927.

⁷ K. Fleisher Michaelson وآخرون. لبن البقر في معالجة نقص التغذية المعتدل والشديد لدى البلدان ذات الدخل المنخفض. واللبن ومنتجات الألبان في تغذية الإنسان، الصفحات 99-111. Karger Medical and Scientific Publishers, 2011.

⁸ يُشير مصطلح "التوحيد القياسي" إلى وضع مواصفة للسلع تابعة للدستور الغذائي وليس إلى التوحيد القياسي لمكونات المنتج من أجل الوفاء بالمواصفات القياسية التكوينية.

سوف تكون موجودة (مثل اللاكتيت، وبروبيونات، السترات وذلك تبعاً للمزارع البكتيرية المستخدمة). وتنتمي الأملاح إلى نفس الأنواع الموجودة في مسحوق الشرش. كما أن مسحوق مصل الشرش المنتج من الشرش الحمضي يحتوي أيضاً على الأملاح الناشئة عن تعجيل الكازيين. ويمكن لمواصلة المعالجة أن تقلل إلى أدنى حد المحتويات من المكونات المذكورة (مثال نزع المعادن).

إن محتوى النيتروجين في المساحيق المصلية، التي تُعد "بروتيناً"، تتألف من أحماض أمينية حرة، ومقادير عالية نسبياً من المركبات النيتروجينية مثل اليوريا وقواعد البورين والكرياتين. إن وضع توصيف قياسي للحد الأدنى للبروتين في المواصفة لن يكون أمراً مناسباً حيث أن البروتين ليس هو الذي يسمُ المنتجات، وحيث أنه لا يعترزم تسويقها على أنها تحتوي مقادير كبيرة من البروتين.

وتأسيساً على ذلك، يكون من المناسب التحديد فقط للمحتوى الأعلى من البروتين.

إن التوازن التكويني بين اللاكتوز، وبروتين الحليب والأملاح لكل مسحوق من مساحيق مصل اللبن إنما يتحدد طبقاً للمادة الخام والطريقة المستخدمة لنزع البروتين.

وسوف تتناول المواصفة متطلبات التكوين بالنسبة للمكونات التالية:

- حد أدنى من اللاكتوز، مثل 76 بالمائة (م/م) مُعبر عنها كلاكتوز لا مائي؛
- المستويات القصوى لبروتين الحليب (أى أقل من 7 في المائة)، دهن الحليب والرماد؛
- ليس من المطلوب وضع الحدود الدنيا لبروتين الحليب، ودهن الحليب والرماد حيث أنها لا تمثل مؤشرات دلالية على هوية مساحيق مصل اللبن؛
- المستوى الأقصى للمياه لأسباب المحافظة على السلامة والنوعية أثناء التخزين، 5 في المائة رطوبة مثلاً، بما في ذلك ماء تبلور اللاكتوز.

وفيما يتعلق بالمواد المضافة، فالمقصود هو تحديد الفئات الوظيفية المبررة تكنولوجياً ويمكن إدراج قائمة مُناظرة لكل مادة من المواد المضافة المناسبة التابعة لكل فئة وظيفية مبررة على حدة، أو عرضها على اللجنة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية لإدراجها في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية.

شمول المواصفات العامة المقترحة للمسائل الرئيسية لحماية المستهلك والتجارة

لا تقوم هيئة الدستور الغذائي حالياً بإدراج أى مواصفات دستور غذائي تشمل هوية مسحوق مصل الألبان.

إن مساحيق مصل الألبان هي نواتج لبنية تختلف من مُنتجَي اللبن الأخرين المشتملين على اللاكتوز، المشمولة بمواصفات السلع التابعة لهيئة الدستور الغذائي، أى

- إن اللاكتوز الذي يُعرّف بأنه العنصر الكامل التركيز المفصول عن اللاكتوز وتشمله المواصفة الخاصة بأنواع السكر (CODEX STAN 212-1999)؛
- إن مساحيق الشرش التي تُعرّف بأنها شرش مُجفف أو شرش حمضي مُجفف وتشملها مواصفة مساحيق الشرش (CODEX STAN 289-1995).

وقد بُحثت مسألة إدراج مسحوق مصل الألبان في المواصفة الحالية لمساحيق الشرش (CODEX STAN 289-1995). ومع ذلك، فهناك فرق بين مساحيق مصل الألبان، وبين مساحيق الشرش من حيث المواد الخام المستخدمة، والتصنيع والتكوين والاستخدام.

وبناءً على ذلك، فإنه يُقترح وضع مواصفة منفصلة لمساحيق مصل الألبان.

ولن يكون هناك تداخل في النطاق بين مواصفة خاصة بسلعة متعلقة بمساحيق مصل الألبان وبين مواصفتين حالييتين خاصيتين بمساحيق الشرش والسكريات على التوالي.

عدد السلع التي قد تحتاج إلى مواصفات منفصلة تشير إلى ما إذا كانت هذه السلع خاماً، نصف مصنعة أو مصنعة

وسوف يغطي هذا العمل طائفة من السلع المُعرّفة جيداً. وبالنظر إلى صفاتها المحددة، فإنه لا توجد مواصفة سلعية حالية أخرى تابعة للدستور الغذائي تغطي ذلك، أو يمكن توسيعها لتغطي مساحيق مصل الألبان. ونتيجة لذلك، يكون من الضروري وضع مواصفة منفصلة لمساحيق مصل الألبان.

العمل الذي أُتخذ بالفعل من جانب منظمات دولية أخرى في هذا الميدان، و/أو مقترح من جانب هيئة (هيئات) دولية، وهيئات دولية حكومية مختصة

اضطلعت رابطة منتجات الشرش الأوروبية بعمل تمهيدي للحصول على موافقة بشأن المتطلبات التكوينية لمسحوق مصل الشرش. وينشط معهد منتجات الألبان الأمريكي، وهو رابطة مهنية تمثل صناعة مكونات الألبان، بما في ذلك أغلبية المُصنّعين والمسوقين لمسحوق مصل اللبن في الولايات المتحدة أيضاً في هذا الميدان.

5- الأهمية بالنسبة للأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي

إن وضع مواصفة تابعة للدستور الغذائي لمساحيق مصل اللبن أمرٌ يتمشى مع الأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي على النحو التالي:

- إنه يدعم الدستور الغذائي بصفته جهازاً دولياً بارزاً لوضع المواصفات الغذائية لأجل حماية صحة المستهلكين، ولكفالة الممارسات العادلة في تجارة الأغذية.
- أنه يفي بالغاية 1 المحددة في الخطة الاستراتيجية 2014-2019 التي تُقضي بإنشاء مواصفات غذائية دولية تتناول قضايا الأغذية الحالية والناشئة، وبصفة خاصة، النشاطات 1-2-2-1-2-2-1 "تطوير وتنقيح المواصفات الدولية والإقليمية حسب الحاجة، استجابة للاحتياجات التي حددها الأعضاء، واستجابة للعوامل التي تؤثر في أمان الأغذية، والتغذية، والممارسات العادلة في تجارة الأغذية".

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

ستستخدم هذه المواصفة جنباً إلى جنب مع جميع مواصفات الدستور الغذائي الموجودة وذات الصلة. وتأخذ في اعتبارها أحكام المواصفة العامة لاستخدام مصطلحات منتجات الألبان (CODEX STAN 206-1999)، والمبادئ العامة للنظافة الصحية للأغذية (CAC/RCP 1-1969)، ومدونة ممارسات النظافة الصحية للألبان ومنتجات الألبان (CAC/RCP 57-2004)، والمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية ذات الصلة بالأغذية (CAC/GL 21-1997)، والمواصفة العامة لوسم الأغذية سابقة التعبئة (CODEX STAN 1-1985)، والمواصفة العامة للملوثات والتوكسينات في الأغذية والأعلاف (CODEX STAN 193-1995)، والمواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CODEX STAN 192-1995).

7- تحديد أي حاجة إلى مشورة الخبراء العلمية ومدى توافرها

ليس هناك حاجة إلى مشورة الخبراء العلمية.

8- تحديد أي حاجة إلى مدخلات تقنية في المواصفة من أجهزة خارجية ليتسنى التخطيط لذلك ليس هناك حاجة إلى مدخلات تقنية.

9 - الجدول الزمني المقترح

يوليو/تموز 2015	الاتفاق على إطلاق عمل جديد بشأن المواصفة المعنية بمساحيق مصل اللبن من جانب هيئة الدستور الغذائي
سبتمبر/أيلول 2015	تعميم مشروع المواصفة المقترح من أجل الحصول على التعليقات عند الخطوة 3
بداية عام 2016	النظر من جانب لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان عند الخطوة 4
يوليو/تموز 2016	الاعتماد عند الخطوة 5 أو 8/5 (حسب التقدم المُحرز) من جانب هيئة الدستور الغذائي
بداية عام 2017	نظر لجنة الدستور المعنية بالألبان ومنتجات الألبان في مشروع المواصفة عند الخطوة 7، إذا لزم الأمر
يوليو/تموز 2017	اعتماد المواصفة من جانب هيئة الدستور الغذائي

الملحق 2

مساحيق مصل الألبان: تقرير الفريق العامل الإلكتروني

المقدمة

- 1 - قدمت الدانمرك مقترحاً بشأن العمل الجديد في مواصفة بشأن مسحوق مصل الشرش إلى الدورة الـ 69 للجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي. وصادقت الدورة 37 لهيئة الدستور الغذائي على توصية اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي، وأنشأت فريقاً عاملاً إلكترونياً تقوده الدانمرك، وتتشارك في رئاسته نيوزلندا، ويعمل باللغة الإنجليزية فقط، لتنقيح وثيقة المشروع، لتقديمها عن طريق لجنة الألبان ومنتجات الألبان أثناء الدورة الـ 38 للهيئة، والدورة 70 للجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي.
- 2 - وقد سجل ما مجموعه 25 بلداً عضواً، ومنظمة عضو واحدة (الاتحاد الأوروبي) وثلاث منظمات غير حكومية حضرت بصفة مراقب أسماءها للمشاركة في هذا الفريق العامل¹.
- 3 - أُرسِلَ المشروع الأول لوثيقة المشروع المُنقحة لإبداء التعليقات عليها إلى جميع المشاركين، وذلك في سبتمبر/ أيلول 2014. ووردت الردود من 8 بلدان أعضاء، ومنظمة عضو واحدة (الاتحاد الأوروبي) ومنظمتين تحضران بصفة مراقب.
- 4 - استعرض الرئيس والرئيس المشارك جميع التعليقات التي وردت ومسودة وثيقة المشروع المُعدلة.
- 5 - تم تعميم مشروع ثانٍ لوثيقة المشروع على جميع المشاركين لإبداء تعليقاتهم في ديسمبر/ كانون الأول 2014. وقد وردت الردود من 9 بلدان أعضاء. وحظي المشروع الثاني لوثيقة المشروع بدعم واسع النطاق من جانب أعضاء الفريق العامل الإلكتروني وكان من نتيجة ذلك أن خضع المشروع لتعديلات طفيفة فقط.
- 6 - قُدم التقرير النهائي ووثيقة المشروع إلى لجنة الدستور الغذائي للألبان ومنتجات الألبان في نهاية مارس/ آذار 2015.

موجز المناقشات

نطاق المواصفة

- 7 - ومن واقع التعليقات التي وردت، اتضح أن هناك حاجة إلى توسيع نطاقها بحيث تشمل المنتجات المصّلية الأخرى الغنية باللاكتوز. وبناء عليه، تم توسيع نطاق وثيقة المشروع لتشمل مساحيق مصل الألبان كواصف للمنتجات العامة الجنيصة، والتي تشترك في أنها تُصنَّع عن طريق تجفيف الأمصال، ومنتجات شبيهة يتم الحصول عليها من المواد الخام السائلة التي تحتوي على اللاكتوز مثل الحليب، والكريمة، واللبن المُنْفَج الحلو و/أو الشرش، ومع الفئات الفرعية لمسحوق مصل اللبن ومسحوق مصل الشرش. وسوف يسمح ذلك لطائفة واسعة من مساحيق المصل مع ضمان وضع أحكام أضيق لمساحيق أمصال محددة مثل مسحوق مصل الشرش ومسحوق مصل اللبن. ويشمل النطاق الموسع مسحوق مصل اللبن ومسحوق مصل الشرش، وكذلك مخاليط من أمصال من أصول مختلفة تحت مظلة عنوان "مسحوق مصل الألبان".
- 8 - أعرب أحد الأعضاء عن هواجس بشأن ما إذا كان هذا النهج قد يؤدي إلى استخدام مواد، مثل، مسحوق مصل الشرش (بدلاً من أو بالإضافة إلى مصل اللبن) كوسيلة لإدخال محتوى البروتين في التوحيد القياسي لمسحوق اللبن ومسحوق الكريمة، واللبن المُكثف المُحلى والألبان المُبخرة. وسوف يتم تناول هذا الهاجس في هذه المواصفة عن طريق إدراج تعريفات محددة لمسحوق مصل الشرش ومسحوق مصل اللبن، لكون مصل اللبن يتأسس على تعريف مصل اللبن كما يظهر في مواصفات

¹ الأرجنتين، استراليا، النمسا، البرازيل، كندا، الاتحاد الأوروبي، فرنسا، ألمانيا، الهند، اندونيسيا، إيران، أيرلندا، اليابان، جمهورية كوريا، ليتوانيا، المكسيك، هولندا، نيوزلندا، النرويج، بولندا، روسيا، اسبانيا، سويسرا، تايلند، المملكة المتحدة، الولايات المتحدة الأمريكية، رابطة منتجات الشرش الأوروبية، التحالف الدولي للرابطات الغذائية/ المكملات الغذائية، الاتحاد الدولي لمنتجات الألبان.

منتجات الألبان الثلاثة المذكورة. وبهذه الطريقة لن تكون هناك مخاطرة أن تصبح الأمصال غير مصل اللبن مقبولة كمكونات في هذه المنتجات.

9 - وطلب عضو آخر إدراج مصل اللبن ومصل الشرش فقط كمواد خام (وبذلك يكون قد استثنى اللبن المُنْفَع الحُلُو، والكريمة، وغير ذلك) بالنسبة لمسحوق مصل اللبن. ومع ذلك، لم تتم متابعة هذا الطلب، نظراً لأن النطاق الأوسع الوارد في وثيقة المشروع قد حظي بالتأييد بصفة عامة من جانب الفريق العامل الإلكتروني، لأن مثل هذا النطاق يأخذ في اعتباره المستجديات المستقبلية في سوق المساحيق المصلية التي تُصنع من المواد السائلة الخام المناسبة المتوافرة بالفعل مع محتويات كبيرة من اللاكتوز.

10 - اقترح أحد الأعضاء أنه ينبغي أن يكون في المستطاع إنتاج مسحوق مصل الشرش من مزيج من مصل الشرش ومصل اللبن. ومع ذلك، لم تتم متابعة هذا الاقتراح لأن التعليقات التي وردت من الأعضاء الآخرين تُشير إلى أن مثل هذا النهج لا يمكن تأييده بصفة عامة. ومع ذلك، فإن هذا الاقتراح يمكن مواصلة مناقشته أثناء صياغة المواصفة.

11 - وفي النهاية، دُرست مسألة إدراج منتجات أخرى لشرش اللبن مثل مُركّزات بروتين الشرش، وعناصر مفصولة عن بروتين الشرش داخل هذا النطاق. ومع ذلك، لم يتم إدراج هذه المنتجات لأنها مختلفة بطبيعتها عن مساحيق المصل ولا تتصف بمحتوى اللاكتوز المرتفع.

أهمية المواصفة وتوقيتها المناسب

12 - وبناء على طلب أعضاء الفريق العامل الإلكتروني، تم توضيح وصف الأهمية والتوقيت المناسب للمواصفة الخاصة بمساحيق مصل الألبان، بحيث قُدِم المزيد من التفاصيل بشأن تاريخ ومساءل التجارة التي تؤيد الحاجة إلى وضع مواصفة تابعة للدستور الغذائي تشمل الهوية، والتكوين، والوسم، والنوعية، والتي ستستخدم كمرجع في التجارة.

الجوانب الرئيسية المشمولة

13 - أيد الفريق العامل الإلكتروني الاقتراح بتناول تعديلات المُنتج، في المواصفة، مثل نزع المعادن الجزئي. ولم يتم تقبل الاقتراح بتغيير اسم "مساحيق مصل الألبان" إلى "مساحيق منتجات الألبان الغنية باللاكتوز المنزوعة البروتين" لأن هذا الاسم يختلف كثيراً جداً عن الأسماء التجارية المستقرة. ومع ذلك، يمكن اعتبار هذا الاسم اسماً بديلاً أثناء صياغة الجزء الخاص بالتوسيم في المواصفة.

التقييم في ضوء المعايير

14 - تفضّل الاتحاد الدولي لمنتجات الألبان بتقديم بيانات بشأن الإنتاج والتجارة في مساحيق مصل الألبان.

15 - أشار الفريق العامل الإلكتروني إلى التجارة الحالية في المنتجات ذات الصلة المُصنعة من نفس المواد الخام باستخدام مواد شبيهة، وإن كان يتم تداولها تجارياً تحت أسماء مختلفة. ومن المقترح طرح الصعاب التي تواجه استمرار التجارة في مثل هذه المنتجات، إن وجدت، لبحثها أثناء صياغة المواصفة.

16 - فيما يتعلق بوصف إمكانات السوق، فقد تم إدراج مزيد من التفاصيل بشأن المنافع التغذوية.

17 - تم تكريس جزء لا بأس به من المناقشة داخل الفريق العامل الإلكتروني لبحث أي المتطلبات التكوينية يجب تحديدها في المواصفة. وهناك توافق في الآراء حول إدراج مواصفات قياسية بشأن الحد الأدنى من محتوى اللاكتوز والحد الأقصى من محتوى البروتين، ودهن اللبن، والرماد، والماء، إلا أن الفريق العامل الإلكتروني لم يصل إلى نتيجة بشأن الحدود التفصيلية. وسوف تكون المتطلبات التكوينية أحد العناصر الأساسية للمواصفة. وعندما تبدأ صياغة المواصفة، فسوف يكون من المناسب عرض المتطلبات في شكل جدول.

18 - فيما يتعلق بالمواد المضافة، فقد أُدرج في وثيقة المشروع المُنقحة أن القصد هو تحديد الفئات الوظيفية المبررة تكنولوجياً، ووضع قائمة بكل مادة من المواد المُضافة داخل هذه الفئات لعرضها على اللجنة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية ولإدراجها في المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الغذائية.

19 - تم بحث إدراج هذه المجموعة الجديدة من المنتجات في المواصفة الحالية الخاصة بمساحيق الشرش، بدلاً من وضع مواصفة منفصلة. ومع ذلك، فإن التغيير في النطاق، أي الرغبة في مواصفة لمساحيق مصل اللبن، تجعل من غير المناسب إدراجها في مواصفة لمساحيق الشرش.

التوصية

20 - يوصى بالإشارة إلى أن عمل الفريق العامل الإلكتروني قد تم إنجازه بتوافق عام في الآراء بشأن وثيقة المشروع المعنية بمساحيق مصل اللبن.

21 - ويوصى بعرض تقرير ووثيقة المشروع للتصديق عليهما في الدورة الـ 38 لهيئة الدستور الغذائي بهدف البدء في صياغة المواصفة الخاصة بمساحيق مصل اللبن على النحو الموجز في وثيقة المشروع.