هيئة الدستور الغذائي

A

منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة

منظمة الصحة العالمية

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

CX/CAC 16/39/13 **البند 12 من جدول الأعمال**

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية
هيئة الدستور الغذائي

الدورة التاسعة والثلاثون، المقر الرئيسي لمنظمة الأغذية والزراعة،

روما، إيطاليا، 27 يونيو/حزيران - 1 يوليو/تموز 2016

المسائل التي أحالتها لجان الدستور الغذائي وفرق المهام إلى الهيئة

ألف- مسائل للعلم

1- إن اللجنة مدعوة **إلى الإحاطة** بالمعلومات التالية.

لجنة الدستور الغذائي المعنية بالتغذية والأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة

وثائق إعلامية [1]

2- وافقت اللجنة على إتاحة التفاصيل المسجلة لجميع القيم المرجعية التغذوية المتعلّقة بالاحتياجات، ضمن وثيقة إعلامية، عملاً بـ"التوجيه بشأن الوثائق الإعلامية". سوف تكون الوثيقة الإعلامية متاحة على الموقع الإلكتروني للدستور الغذائي (http://www.codexalimentarius.org/infodoc).

لجنة الدستور الغذائي المعنية بأساليب التحليل وأخذ العيّنات

سلامة الأغذية / توثيق الأغذية [2]

3- لاحظت اللجنة أن سلامة الأغذية وتوثيقها هي مسألة مهمة وأنه ربما يجدر بلجنة الدستور الغذائي المعنية بأساليب التحليل وأخذ العيّنات أن تتناولها، إلا أنها تفضل التريث حتى صدور نتائج نقاشات الدورة التاسعة والثلاثين لهيئة الدستور الغذائي.

لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمبادئ العامة

اتساق النصوص المتعلقة بتحليل المخاطر عبر اللجان المعنية [3]

4- وافقت اللجنة على رفع توصية للهيئة كما يلي:

- ينبغي للجنة الدستور الغذائي المعنية بالتغذية والأغذية للاستخدامات التغذوية الخاصة تنقيح النص المتعلق بتحليل المخاطر التغذوية والنظر في كيفية تضمين اجتماعات الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن التغذية باعتبارها مصدراً أولياً للمشورة العلمية.

---

[1] الفقرة 45 من الوثيقة REP16/NFSDU والمرفق السادس.
[2] الفقرات من 9 إلى 11 من الوثيقة REP16/MAS.
[3] يرد محضر كامل بالمناقشة في الفقرات من 40 إلى 58 من الوثيقة REP16/GP.

- ينبغي للأمانة أن تتناول مسائل ثانوية تتعلق بالترقيم في نصوص لجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الأغذية، ولجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية في الأغذية، ولجنة الدستور الغذائي المعنية بمخلفات المبيدات مع اللجان المعنية.

5- وأفاد الرئيس أن اللجنة قد أحاطت علماً بالشواغل التي أعربت الوفود عنها بشأن الاستعراض الدوري وأنه لم يكن يشك في أن اللجنة كانت ستحيط علماً بتلك الشؤون.

6- وقد اعتبرت وفود عدة أن المهمة المطلوبة من لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمبادئ العامة قد تمت وأن البند لا يجب أن يبقى مدرجاً على جدول أعمال هذه اللجنة.

7- وأعربت الأرجنتين والبرازيل وشيلي وكوستاريكا والجمهورية الدومينيكية وإكوادور والسلفادور وجامايكا وباراغواي وبيرو وأوروغواي عن تحفظها، لاعتبارها أن الوثيقة لم تنفذ الولاية التي عهدت بها الهيئة إلى الأمانة واعتبرت أنّ على البند أن يبقى مدرجاً على جدول أعمال اللجنة.

باء- <u>مسائل معروضة لاتخاذ إجراء بشأنها</u>

لجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماك والمنتجات السمكية

8- وافقت اللجنة على تعليق اجتماعات اللجنة وعلى مواصلة العمل بالمراسلة.

9- اللجنة **مدعوة إلى النظر** في هذا القرار.

لجنة الدستور الغذائي المعنية بأساليب التحليل وأخذ العيّنات

مُعاملات تحويل البروتين[4]

10- أشارت اللجنة إلى أنها ليست في موقع يمكنّها من الإجابة على السؤال الذي طرحته الدورة الثامنة والثلاثون لهيئة الدستور الغذائي بشأن المعاملات المناسبة لتحويل البروتين فيما يخص منتجات الصويا بما أن هذا الشأن يعود إلى لجان أخرى للدستور الغذائي؛ ولاحظت أنه ربما قد حان الوقت لكي تعقد الفاو ومنظمة الصحة العالمية اجتماعاً لفريق من الخبراء من أجل استعراض المؤلفات المتاحة لتقييم الأساس العلمي لمعاملات تحويل البروتين.

11- إنّ اللجنة **مدعوة إلى النظر** في هذا القرار.

لجنة الدستور الغذائي المعنية بتوسيم الأغذية

تربية الأحياء المائية العضوية (تنقيح الخطوط التوجيهية بشأن إنتاج الأغذية المنتجة عضويا وتجهيزها وتوسيمها وتسويقها)[5]

12- اقترحت اللجنة أن تقوم الدورة التاسعة والثلاثون لهيئة الدستور الغذائي تحديد منتدى مناسباً لمواصلة العمل على التنقيح المقترح لمشروع *الخطوط التوجيهية بشأن إنتاج الأغذية المنتجة عضوياً وتجهيزها وتوسيمها وتسويقها* (الوثيقة CAC/GL 32-1999): تربية الأحياء المائية العضوية، أو وقف هذا العمل.

13- إن اللجنة **مدعوة إلى النظر** في هذا الطلب.

لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان

مسائل ناشئة عن الدورة الثامنة والثلاثين لهيئة الدستور الغذائي[6]

14- ترد معلومات عن التبرير التكنولوجي لاستخدام المواد الحافظة ومضادات الرّص لمعالجة الطبقة السطحية لجبنة الموزاريلا ذات نسبة الرطوبة العالية (تحليل الردود على الوثيقة CL 2015/26-CAC) في الملحق بهذه الوثيقة.

15- إن اللجنة **مدعوة إلى النظر** في التوصيات الواردة في الفقرة 17 من الملحق.

---

[4] الفقرتان 12 و13 من الوثيقة REP16/MAS.
[5] الفقرتان 26 و27 من الوثيقة REP16/FL.
[6] الفقرتان 97 و98 من الوثيقة REP15/CAC والوثيقة CAC/CX 15/38/8 Corrigendum

الملحق

معلومات عن التبرير التكنولوجي لاستخدام المواد الحافظة ومضادات الرّص لمعالجة الطبقة السطحية لجبنة الموزاريلا ذات نسبة الرطوبة العالية (تحليل الردود على الوثيقة CL 2015/26-CAC)

معلومات أساسية

1- خلال الدورة الثامنة والثلاثين لهيئة الدستور الغذائي، أبلغت أمانة الدستور الغذائي الهيئة بأن في الجدول الذي يورد الوظائف التكنولوجية لمضافات الأغذية في *المواصفة الخاصة بجبنة الموزاريلا* http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%3A%2F%2Fworkspace.fao.org%2Fsites%2Fcodex%2FStandards%2FCODEX+STAN+262-2006%2FCXS_262e.pdf (الوثيقة CODEX STAN 262-2006)، بقيت خانتان فارغتان تخصان استخدام المواد الحافظة ومضادات الرّص لمعالجة الطبقة السطحية لجبنة الموزاريلا ذات نسبة الرطوبة العالية. إلا أنه تعذر العثور على سجل واضح لقرار لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان بشأن كيفية ملء هاتين الخانتين (أي ما إذا كانت هاتان الفئتان الوظيفيتان من المضافات الغذائية لديهما مبررات تكنولوجية).

2- ومن أجل اتخاذ قرار مستنير بشأن مسار العمل الواجب اتباعه، وافقت اللجنة على ما يلي:

- تأجيل النظر في هذه المسألة حتى انعقاد دورتها المقبلة.
- إصدار تعميم إلى كافة الأعضاء والمراقبين التماساً لمعلومات حول المبررات التكنولوجية لاستخدام المواد الحافظة ومضادات الرّص لمعالجة الطبقة السطحية لجبنة الموزاريلا ذات نسبة الرطوبة العالية.
- اتخاذ قرار لدى انعقاد الدور التاسعة والثلاثين لهيئة الدستور الغذائي بشأن مسار العمل الواجب اتباعه على أساس تحليل من إعداد الأمانة للردود على التعميم.[7]

3- وتم توزيع الوثيقة CL 2015/26-CAC التي تطلب تقديم معلومات بشأن تبرير استخدام المواد الحافظة ومضادات الرّص لمعالجة الطبقة السطحية لجبنة الموزاريلا ذات نسبة الرطوبة العالية في سبتمبر/أيلول 2015 بحلول 29 فبراير/شباط 2016 كمهلة أخيرة.

4- وقد طلبت الوثيقة CL 2015/26-CAC تحديداً من الأعضاء والمراقبين تقديم معلومات بشأن استخدام المواد الحافظة ومضادات الرّص لمعالجة الطبقة السطحية لجبنة الموزاريلا ذات نسبة الرطوبة العالية والمبررات التكنولوجية المتصلة بها عبر استخدام نماذج محددة.

5- ووردت تعليقات من الأرجنتين والبرازيل وكندا والاتحاد الأوروبي ودوله الأعضاء ونيوزيلندا وسنغافورة والسودان. وقد جرى تجميع التعليقات الواردة وهي متاحة على هذا الرابط ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CAC/CAC39/Comments in reply to CL2016-26-CAC_Compilation.pdf.

تحليل الردود على الوثيقة CL 2015/26-CAC

[7] الفقرتان 97 و98 من الوثيقة REP15/CAC والوثيقة CAC/CX 15/38/8 Corrigendum

فاء1: هل الفئات الوظيفية التالية جائزة الاستخدام في بلدك من أجل معالجة الطبقة السطحية لجبنة الموزاريلا ذات نسبة الرطوبة العالية

6- أجاب ستة أعضاء على فاء1 (امتنعت الأرجنتين عن الإجابة).

7- وأشارت الردود (انظر الجدول أدناه) إلى جواز استخدام المواد الحافظة ومضادات الرّص على حدٍ سواء من أجل معالجة الطبقة السطحية لجبنة الموزاريلا ذات نسبة الرطوبة العالية. وكان هناك استثناءان: السودان الذي لا يجيز استخدام أي من الفئتين والبرازيل الذي لا يسمح باستخدام مضادات الرّص.

الأعضاء	المواد الحافظة	مضادات الرّص
الأرجنتين	لا جواب	لا جواب
البرازيل	نعم	لا
كندا	نعم	نعم
الدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي	نعم المضافات الغذائية الفردية، INS 200 حمض السوربيك و INS 202 سوربات البوتاسيوم و INS 203 سوربات الكلسيوم جائز الاستخدام في الجبن غير المنضج بصورة عامة.	نعم المضافات الغذائية الفردية، INS 460(ii) مسحوق السليلوز جائز الاستخدام فقط في الموزاريلا المبشورة والمقطعة إلى شرائح
نيوزيلندا	نعم	نعم
سنغافورة	نعم	نعم
السودان	لا	لا

فاء2: في حال جواز الاستخدام، عددوا المضافات الغذائية الفردية التي تنتمي إلى هاتين الفئتين من مضافات الأغذية المستخدمة فضلاً عن الكمية أو الكميات النموذجية المضافة عملياً

8- وأجاب كل الأعضاء (باستثناء السودان الذي لا يجيز استخدام هاتين الفئتين) على السؤالين.

9- ودلّت الإجابات (التي ترد في الجدول أدناه) على أن عدد المضافات الغذائية ومستوياتها القصوى تتفاوت بين بلد وآخر. وتختلف الكميات النموذجية بين بلد وآخر. كل المضافات الغذائية المذكورة في الإجابات ترد في الوثيقة CODEX STAN 262-2006https://www.google.com/url?q=http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/10749/CXS_262e.pdf&sa=U&ved=0CAQQFjAAahUKEwiY8vXTrerHAhWMgJIKHRvCAnc&client=internal-uds-cse&usg=AFQjCNF9A5wa5gAyMuojPR4Stmc3qFv8oQ ولكن الكميات المستخدمة لا تتماشى مع أحكام المواصفة.

المواد الحافظة

10- تُستخدم المواد الحافظة عامة لإطالة العمر التخزيني والحؤول دون نمو العفن والفطريات والكائنات الدقيقة الأخرى (الأرجنتين والبرازيل ونيوزيلندا وسنغافورة).

11- قدمت الأرجنتين والبرازيل ونيوزيلندا معلومات عن عملية التصنيع (الخطوة المحددة من عملية التصنيع) وشكل المواد (مثلاً جافة أو مذوبة في الماء) والحرارة النموذجية للجبنة لدى إضافة تلك المواد.

الأعضاء	الرقم بحسب نظام الترقيم الدولي	المضافات الغذائية	الكمية النموذجية المضافة (ملغ/كلغ من الجبنة)	ملاحظات	المبرر التكنولوجي	عملية التصنيع
الأرجنتين					من أجل إطالة العمر	(أ) الخطوة المحددة

الأعضاء	الرقم بحسب نظام الترقيم الدولي	المضافات الغذائية	الكمية النموذجية المضافة (ملغ/كلغ من الجبنة)	ملاحظات	المبرر التكنولوجي	عملية التصنيع
					التخزيني للجبنة عبر حمايتها من الفساد الناتج عن العفن والفطريات (عامل مضاد للفطار).	من العملية: منتج الجبنة النهائي قبيل التعليب، وضعه في محلول مائي كحولي أو رش هذا المحلول على سطح الجبنة. (ب) الشكل مذوب في مزيج من الكحول والماء. (ج) الحرارة النموذجية للجبنة وقت الإضافة: تختلف درجات الحرارة بحسب عملية التصنيع، ويمكن لإضافة المضاف الغذائي أن يكون على درجة حرارة مرتفعة أو منخفضة أو على درجة حرارة الغرفة.
البرازيل	235	الناتاميسين	5 ملغ/كلغ	- يستخدم في المعالجة السطحية وحسب. - مكافئ وضعه على مساحة 1 ملغ/ديسيمتر مربع بعمق لا يزيد عن 2 ملم - فقط للمعالجة السطحية للجبنة على شكل قطع أو شرائح.	الحؤول دون نمو الفطور السكرية والعفن.	يستخدم الناتاميسين في محلول بحرارة 5 درجات مئوية على الطبقة السطحية لجبنة الموزاريلا
كندا	280	حمض البروبيونيك	مزيج 2 000 ملغ/كلغ كحد أقصى من حمض البروبيونيك وبروبيونات الكلسيوم وبروبيونات الصوديوم			
	282	بروبيونات الكلسيوم				
	281	بروبيونات الصوديوم				
	200-203	السوربات	3000 ملغ/كلغ كحد أقصى (مزيج من البروبيونات والسوربات)			
	235	الناتاميسين	20 ملغ/كلغ على مساحة			

الأعضاء	الرقم بحسب نظام الترقيم الدولي	المضافات الغذائية	الكمية النموذجية المضافة (ملغ/كلغ من الجبنة)	ملاحظات	المبرر التكنولوجي	عملية التصنيع
			10ملغ/كلغ في حال كانت الجبنة مقطعة شرائح صغيرة			
الدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي	200 - 203	حمض السوربيك والسوربات	غير مستخدم			
نيوزيلندا	201	سوربات الصوديوم	900 ملغ/كلغ		يستخدم سوربات الصوديوم لحماية وحفظ الطبقة السطحية للموزاريلا المقطعة شرائح صغيرة من النشاط المكروبي أو على الأقل تخفيفه يخزن المنتج مبرداً وقد يكون عمره التخزيني أطول.	يوضع على الطبقة السطحية لشرائح الموزاريلا الصغيرة المبردة أو المجلدة.
سنغافورة	200 - 203	حمض السوربيك وأملاح الصوديوم والبوتاسيوم والكلسيوم التابعة له	يصل إلى ما مجموعه 1000 جزء في المليون		إن استخدام هذه المواد الحافظة في جبنة الموزاريلا ذات نسبة الرطوبة العالية يساعد على منع نمو العفونة وغيرها من الكائنات الدقيقة غير المرغوب فيها أو الممرضة والتي قد تنمو بسبب ارتفاع نسبة الرطوبة.	
	234	النيسين	يجوز استخدامه بموجب ممارسات التصنيع الجيدة			
	235	الناتاميسين	يسمح بوضعه على قشرة الجبنة عن طريق الغمر أو الرش بحيث لا تزيد نسبة الناتاميسين من الطبقة السطحية وحتى عمق يقل عن 5 ملمترات، عن 1 ملغ/ديسيمتر مربع.	لا يفترض وجود الناتاميسين على عمق يتجاوز الـ 5 ملم ولا يجب أن يستعمل بالاقتران مع حمض السوربيك.		

مضادات الرّص

12- تستخدم مضادات الرّص عادة لمنع التكدس (كندا ونيوزيلندا وسنغافورة).

13- قدمت كندا ونيوزيلندا معلومات عن عملية التصنيع.

الأعضاء	الرقم بحسب نظام الترقيم الدولي	المضافات الغذائية	الكمية النموذجية المضافة (ملغ/كلغ من الجبنة)	ملاحظات	المبرر التكنولوجي	عملية التصنيع
كندا	552	سيليكات الكَلسِيوم	20 000 ملغ/كلغ (مزيج من سيليكات الكلسيوم والسليلوز دقيق التبلور والسليلوز)	للجبن المبشور أو المقطع إلى شرائح صغيرة فقط	لمنع التكدس	بعد التقطيع
	460(i)	السليلوز دقيق التبلور/ السليلوز				
الدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي	460(ii)	مسحوق السليلوز	-	غير مستخدم		
نيوزيلندا	460(i)	السليلوز دقيق التبلور	10 000 ملغ/كلغ (أي 1 في المائة)		من أجل الحؤول دون تكدس الموزاريلا المقطعة إلى شرائح صغيرة ومعبأة (مثلاً في علب من الكرتون زنة 12 كيلوغراماً) ومباعة أو مصدرة للاستخدام التجاري. يخزن المنتج مجلداً مبرداً وقد يكون عمره التخزيني أطول. وبالتالي تكون مضادات الرّص ضرورية لتفادي التكدس الشديد في علبة الكرتون.	يوضع على الطبقة السطحية للشرائح الصغيرة من الموزاريلا المبردة أو المجلدة.
سنغافورة	460(i)	السليلوز دقيق التبلور (سليلوز متهلم)	ممارسات التصنيع الجيدة	هذه المادة المضافة مصنفة كعامل استحلاب/تثبيت بموجب لوائح الأغذية ولكن يمكننا السماح باستخدامها كمضاد للرص في الجبنة.	إن الليونة ونسبة الرطوبة العالية في مكعبات و/أو شرائح الموزاريلا عالية الرطوبة تزيدان من احتمال التصاق القطع الواحدة بالأخرى. أما استخدام هذه المواد المضافة فقد يفيد في خفض هذا الاحتمال.	
	460(ii)	مسحوق السليلوز	ممارسات التصنيع الجيدة	هذه المادة المضافة مصنفة كعامل استحلاب/تثبيت بموجب لوائح الأغذية ولكن يمكننا السماح باستخدامها كمضاد للرص في الجبنة.		
	551	ثاني أكسيد	يصل حتى 2 في			

الأعضاء	الرقم بحسب نظام الترقيم الدولي	المضافات الغذائية	الكمية النموذجية المضافة (ملغ/كلغ من الجبنة)	ملاحظات	المبرر التكنولوجي	عملية التصنيع
		السيليكون، لابلوري	المائة على أساس المادة الجافة			
	552	سيليكات الكَلسِيومِ	يصل حتى 2 في المائة على أساس المادة الجافة			
	553(i)	سيليكات الملغنيسيوم، مركب	يصل حتى 2 في المائة على أساس المادة الجافة			

فاء3: معلومات عن التجارة بالموزاريلا ذات نسبة الرطوبة العالية حين تعالج بواسطة المواد الحافظة

14- وحدها البرازيل وكندا ونيوزيلندا أجابت على هذا السؤال. أشارت كندا إلى أن الموزاريلا ذات نسبة الرطوبة العالية، حين تعالج بواسطة المواد الحافظة، تباع فقط في بلد التصنيع، فيما أن كلاً من البرازيل ونيوزيلندا أشارتا إلى أنها تباع أيضاً دولياً.

فاء4: معلومات عن التجارة بالموزاريلا ذات نسبة الرطوبة العالية حين تعالج بواسطة مضادات الرّص

15- وحدها كندا ونيوزيلندا أجابت على هذا السؤال. أشارت كندا إلى أن الموزاريلا ذات نسبة الرطوبة العالية، حين تعالج بواسطة مضادات الرّص، تباع فقط في بلد التصنيع فيما أن نيوزيلندا أشارت إلى أنها تباع أيضاً دولياً.

<u>الاستنتاج والتوصيات</u>

16- أظهرت الإجابات جواز استخدام المواد الحافظة ومضادات الرّص على حد سواء في عدد من البلدان من أجل معالجة الطبقة السطحية لجبنة الموزاريلا ذات نسبة الرطوبة العالية. ولكن حيثما يكون الاستخدام جائزاً، يختلف نوع المضافات الغذائية والمستويات القصوى بين بلد وآخر. وإن عدد الإجابات المحدودة على السؤالين فاء3/فاء4 يجعل من الصعب التوصل إلى استنتاج أكيد بشأن الجوانب المتصلة بالتجارة. ولكن يبدو أن ثمة تجارة محلية ودولية على حد سواء بالموزاريلا ذات نسبة الرطوبة العالية والمعالجة بالمواد الحافظة و/أو مضادات الرّص التي تنتجها تلك البلدان.

17- إن الهيئة مدعوة إلى النظر في الخيارين التاليين لمسار العمل الواجب اتخاذه بشأن هذه المسألة:

<u>الخيار 1</u>: الطلب إلى لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان أن تنظر في هذه المسألة وأن تعد اقتراحاً بتعديل *مواصفة جبنة الموزاريلا*.

<u>الخيار 2</u>: الطلب إلى لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية تناول هذه المسألة في سياق عملها المتعلق بمواءمة الأحكام المتعلقة بمضافات الأغذية الواردة في

مواصفات الدستور الغذائي الخاصة بالسلع الأساسية، والأحكام ذات الصلة في *المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية*.