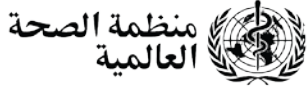


# هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة  
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



A

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

CX/CAC 17/40/8

البند 8 من جدول الأعمال

أبريل/نيسان 2017

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

هيئة الدستور الغذائي

الدورة الأربعون

مركز جنيف الدولي للمؤتمرات، جنيف، سويسرا، 17-22 يوليو/تموز 2017

اقتراحات لعمل جديد<sup>1</sup>

ترد أدناه قائمة بالاقترحات الخاصة بإعداد مواصفات جديدة ونصوص ذات صلة، بما في ذلك الإشارة إلى وثيقة المشروع في التقرير ذي الصلة. ويرجى من الهيئة أن تقرر ما إذا كانت ستضطلع بعمل جديد أم لا في كل حالة من الحالات، مع أخذ الاستعراض التقييمي الذي أجرته اللجنة التنفيذية في الحسبان، ويرجى منها أيضاً أن تحدد الجهاز الفرعي أو أي جهاز آخر يجدر به الاضطلاع بهذا العمل. ويُرجى من الهيئة النظر في هذه الاقتراحات في ضوء نخطتها الاستراتيجية للفترة 2014-2019 ومعايير تحديد أولويات العمل وإنشاء الأجهزة الفرعية.

جهاز الدستور الغذائي	النص	المرجع ووثيقة المشروع
لجنة التنسيق للدستور الغذائي في أمريكا الشمالية وجنوب غرب المحيط الهادئ	عمل جديد بشأن وضع مواصفة إقليمية خاصة بنبات الكافا كمشروب عند خلطه بالماء البارد	الفقرة 76 في الوثيقة REP17/NASWP انظر الملحق الأول بهذه الوثيقة
اللجنة المعنية بمخلفات العقاقير البيطرية في الأغذية	القائمة ذات الأولوية بالعقاقير البيطرية التي ينبغي تقييمها أو إعادة تقييمها من قبل لجنة الخبراء المشتركة والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية	الفقرتان 113 و138 والقسم ألف من المرفق السادس في الوثيقة REP17/RVDF
اللجنة المعنية بالتوابل وأعشاب الطهي	وثائق المشاريع للاضطلاع بعمل جديد (الزنجبيل المجفف، والثوم المجفف، والفلفل الحار المجفف، والفلفل الأحمر المجفف، والحبق، والزعفران، وجوزة الطيب، والقرنفل)	الفقرة 82 والمرافق من الخامس إلى الحادي عشر في الوثيقة REP17/SCH

<sup>1</sup> بالنسبة إلى اجتماعات الدستور الغذائي المنعقدة اعتباراً من أبريل/نيسان 2017، ستصدر الاقتراحات الخاصة بإعداد مواصفات جديدة ونصوص ذات صلة بصفتها ضمیمة 1 (Add. 1) بهذه الوثيقة. ويجوز إدراج اقتراح اللجنة المعنية بالدهون والزيوت، أي تنقيح المواصفة الخاصة بالزيوت النباتية المسماة (CODEX STAN 210-1999) (إدراج زيت الجوز وزيت اللوز وزيت البندق وزيت الفستق وزيت بذور الكتان وزيت الأفوكادو) في الضمیمة 1 بهذه الوثيقة نظراً إلى توافر وثيقة المشروع.

المرجع ووثيقة المشروع	النص	جهاز الدستور الغذائي
الفقرة 66 والمرفق السابع في الوثيقة REP17/FO	تنقيح المواصفة الخاصة بالزيوت النباتية المسماة (CODEX STAN 210-1999): التركيبة الأساسية لزيوت بذور عباد الشمس	
الفقرة 77 والمرفق الثامن في الوثيقة REP17/FO	تنقيح المواصفة الخاصة بالزيوت النباتية المسماة (CODEX STAN 210-1999): استبدال القيمة الحمضية بالأحماض الدهنية الحرة لزيوت النخيل البكر وإدراج الأحماض الدهنية الحرة بالنسبة إلى زيت نواة النخيل الخام	اللجنة المعنية بالدهون والزيوت
الفقرة 89 والمرفق العاشر في الوثيقة REP17/FO	تنقيح المواصفة الخاصة بزيوت الزيتون وزيوت لب الزيتون (CODEX STAN 33-1981)	

الملحق الأول

## وثيقة مشروع

اقتراح لوضع مواصفة إقليمية للدستور الغذائي خاصة بمنتجات الكافا للاستخدام كمشروب

### 1- الغرض من المواصفة ونطاقها

يتمثل الغرض من هذه المواصفة الإقليمية للدستور الغذائي الخاصة بمنتجات الكافا المعدة للاستهلاك البشري في حماية صحة المستهلكين وضمان الجودة لتعزيز التجارة العادلة. وينطبق نطاق المواصفة على منتجات الكافا على نحو ما هو محدد في القسم 2 أدناه. وتهدف المواصفة إلى تغطية منتجات الكافا للاستخدام كمشروب عند الخلط بالماء البارد ولا تنطبق على مشروبات الكافا في حد ذاتها، أو المنتجات التي تستخدم لأغراض طبية أو كمكونات في الأغذية أو لأي أغراض أخرى.

### 2- تعريف المنتج

تشتق منتجات الكافا من أجزاء من نبات الكافا (*Piper methysticum*). وإن أجزاء نبات الكافا التي تستخدم لإنتاج منتجات الكافا تشمل ما يلي:

- (أ) الجذامير والسيقان القاعدية الطازجة والمجففة؛  
(ب) والجذور الطازجة والمجففة.

ويتم جمع الجذور أو السيقان القاعدية أو الجذامير وغسلها وتقشيرها عند الاقتضاء وتجهيزها وتقطيعها إلى شرائح أو طحنها لتصبح مسحوقاً.

### 1-2 منتجات الكافا الطازجة

تُحضّر منتجات الكافا الطازجة باستخدام جزء من الساق القاعدية والجذامير و/أو الجذور.

### 2-2 منتجات الكافا المجففة

يمكن أن تكون منتجات الكافا المجففة في شكل مسحوق أو رقائق أو أجزاء من النبات.

ويتم تحضير منتجات الكافا المجففة من نبات الكافا (لا يقل عمرها عموماً عن ثلاث سنوات) وزرعها باستخدام الممارسات الزراعية الجيدة.

ويكون الحد الأقصى لمحتوى الرطوبة للمنتجات المجففة 12 في المائة (لا يتجاوز مستوى النشاط المائي 0.6). ويخلط المسحوق بالماء الصالح للشرب قبل الاستهلاك.

### 3- الجدوى وحسن التوقيت

تزرع الكافا في إقليم المحيط الهادئ، بما في ذلك فيجي وولايات ميكرونيزيا الموحدة وبابوا غينيا الجديدة وساموا وتونغا وفانواتو، منذ مئات إن لم تكن آلاف السنين.<sup>2</sup> ولمشروبات الكافا، التي يتم تحضيرها انطلاقاً من مستخلص أجزاء نباتية صالحة للاستهلاك بإضافة الماء البارد، تاريخ طويل من الاستهلاك في المناسبات الاحتفالية الاجتماعية. وفي الآونة الأخيرة، أدى توافر الكافا الجافة إلى انتشار استهلاك الكافا في المجتمع، لا سيما في المناطق التي لا تتوفر فيها عادة. وهذا يشمل المراكز الحضرية وبلدان جزر المحيط الهادئ غير المنتجة للكافا وبلدان ما وراء البحار التي تتواجد فيها بقوة جاليات بلدان جزر المحيط الهادئ.

ورغم الإبحار بمنتجات الكافا في مختلف أنحاء الإقليم، لا توجد أي مواصفة إقليمية أو دولية خاصة بهذه المنتجات. ويوجد عدد من المواصفات الوطنية في الإقليم لكن هذه المواصفات ليست موحدة. ولذلك، سيكون وضع مواصفة إقليمية مفيداً لتعزيز التنسيق على المستوى الإقليمي.

ونظراً إلى تزايد الطلب في السوق الذي أدى إلى زيادة حجم التجارة في منتجات الكافا في المحيط الهادئ وقيمتها، من المناسب ومن الأهمية بمكان وضع مواصفة إقليمية خاصة بالكافا لحماية المستهلكين ولضمان جودة المنتج لتعزيز التجارة العادلة.

### 4- الجوانب الرئيسية التي ينبغي تغطيتها

سيتم صياغة المواصفة الخاصة بمنتجات الكافا للاستخدام كمشروبات وفقاً للنسق الموحد للدستور الغذائي الخاص بالمنتجات الغذائية.

وستغطي المواصفة المقترحة منتجات الكافا وفقاً للنطاق (القسم 1) والتعريف (القسم 2) والأصناف المقبولة وعوامل الجودة والتجهيز بما في ذلك ممارسات التصنيع الصحية وظروف التخزين والملوثات وأساليب التحليل وأخذ العينات والتوسيم من أجل توفير اليقين والثقة ونصائح الاستخدام للمستهلكين.

### 5- تقييم على أساس معايير تحديد أولويات العمل:

#### (أ) حجم تجارة الكافا من بلدان المحيط الهادئ وقيمتها ونمطها

تعتبر الكافا سلعة زراعية هامة لبلدان جزر المحيط الهادئ التي تقوم بزراعتها، وتشكل جزءاً لا يتجزأ من الحياة الثقافية والاجتماعية والاقتصادية. وقد أدى توافر أشكال يمكن الاتجار بها إلى زيادة التجارة داخل الإقليم وخارجه بكميات وقيمة هامة. وفي حين يقوم عدد من بلدان جزر المحيط الهادئ بإنتاج منتجات الكافا والاتجار بها، تعتبر فانواتو

<sup>2</sup> أمانة جماعة المحيط الهادئ. Pacific kava: a producer's guide. Suva, Fiji Islands, 2001.

وفيجي من أهم البلدان المنتجة والمصدرة في المحيط الهادئ. ويبين الجدولان التاليان قيمة صادرات الكافا من البلدان المذكورة وكميتها:

### الجدول 1

#### صادرات الكافا من فانواتو في عام 2015<sup>3</sup>

الكمية (بالطن)	القيمة (بالدولار الأمريكي)	بلد التصدير
10	109,000	فيجي
23	191,000	غوام
54	702,000	كيريباس
56	510,000	كاليدونيا الجديدة
15	137,000	الولايات المتحدة الأمريكية

المصدر: المكتب الوطني للإحصاءات في فانواتو. للتبسيط، تم تحويل العملة المحلية - ديسمبر/كانون الأول 2016

### الجدول 2

#### صادرات الكافا من فيجي في عام 2015

الكمية (بالطن)	القيمة (بالدولار الأمريكي)	بلد التصدير
0.2	63,000	كندا
7.6	140,000	جزيرة كريسماس (عيد الميلاد) (أستراليا)
0.1	92,000	غوام
24.2	940,000	كيريباتي
1.0	51,000	جزر مارشال
1.9	210,000	ناورو
41.4	600,000	نيوزيلندا
2.0	24,000	ساموا
0.7	40,000	توفالو
32.6	1,800,000	الولايات المتحدة
22.3	150,000	جزر واليس وفوتونا

المصدر: مكتب الإحصاءات في فيجي - 2016. للتبسيط، تم تحويل العملة المحلية - ديسمبر/كانون الأول 2016

<sup>3</sup> لقد تضررت فانواتو في عام 2015 من الإعصار المداري "بام" من الفئة 5 الذي أتى على محصولها من الكافا وخفض قيمة الصادرات إلى ربع القيمة المسجلة في عام 2014 وسدس قيمة صادرات عام 2016.

(ب) تنوع التشريعات الوطنية وما ينجم عن ذلك من عوائق ظاهرة أو محتملة تعترض سبيل التجارة الدولية

تشمل العوائق التي تعترض في الوقت الحالي التجارة الافتقار إلى مواصفة مقبولة دولياً خاصة بجودة الكافا، وهو ما ساهم في تراجع تجارة منتجات الكافا في عدة بلدان.

وإن بلدان جزر المحيط الهادئ المنتجة للكافا ملتزمة بوضع مواصفات على المستوى الوطني<sup>4</sup>. وتشمل المواصفات المتاحة حالياً ما يلي:

- في عام 2001، نشرت أمانة جماعة المحيط الهادئ وثيقة توجيهية بعنوان: Pacific Kava: A Producer's Guide.
- وفي عام 2002، قامت فانواتو بسن القانون الخاص بالكافا<sup>5</sup>، الذي عُُدّل في عام 2008، وتضطلع ساموا وتونغا وفيجي بعملية مماثلة. وينص القانون على اقتصار التجارة في الكافا على الأصناف "النبيلة" والطبية، ويحتل أن يشكل نموذجاً لإعداد مواصفة خاصة بالكافا كمشروب يمكن استخدامه على نطاق أوسع.
- وفي عام 2013، نشرت فانواتو دليل جودة الكافا لتصدير الكافا الجافة من فانواتو، وذلك باستخدام المعلومات عن استخدام تحويل فوريبه الطيفي بالأشعة تحت الحمراء (FTNIR) وكروماتوغرافيا الطبقة الرقيقة العالية الأداء (HPTLC)<sup>6</sup> ووضع معايير الجودة بالاستناد إلى عدد من مواصفات الدستور الغذائي.
- وقد تعاون البرنامج الخاص بالبستنة والوصول إلى الأسواق الزراعية في المحيط الهادئ (PHAMA) مع منظمة الأغذية والزراعة لتنفيذ برنامج توعية عن استخدام الأدلة المتعلقة بجودة الكافا في الجزر التي تزرع الكافا في فانواتو.
- وفي أيلول/سبتمبر عام 2016، قامت فانواتو بإعداد وإطلاق استراتيجيتها الوطنية بشأن الكافا ومواصفة خاصة بالجودة تتعلق بصادرات الكافا. وقد أقر مجلس الوزراء المواصفة الوطنية الخاصة بجودة صادرات الكافا في 10 نوفمبر/تشرين الثاني 2016.
- وستعتمد فيجي عمّا قريب مواصفاتها الخاصة بجودة الكافا.
- وفي نوفمبر/تشرين الثاني 2016، تم إقرار اللوائح الغذائية والمواصفة الخاصة بجودة الكافا (Ava) في ساموا من قبل مجلس الوزراء.
- ووضعت أستراليا ونيوزيلندا مواصفة مشتركة بشأن الكافا (المواصفة 2-6-3 من مدونة المواصفات الغذائية) تشير إلى أن الكافا مشروب يتم الحصول عليه من خلال التعليق المائي لجذور الكافا باستخدام الماء البارد فقط،

<sup>4</sup> المجلس التنفيذي الدولي للكافا (2008).

<sup>5</sup> القانون الخاص بالكافا رقم 7 لعام 2002.

<sup>6</sup> Lebot V, Do T and Legendre L (2014). Detection of flavokavins (A, B, C) in cultivars of kava (Piper methysticum) using high performance thin layer chromatography (HPTLC). Food Chemistry 151:554–560

وعدم استخدام أي من المذيبات العضوية؛ أو جذور الكافا المحقّفة أو النيئة. ويجب على توسيم المنتج أن يتضمن الإشارة إلى "استخدامه باعتدال"؛ و"قد يسبب النعاس"<sup>7</sup>.

### (ج) إمكانات السوق الدولية أو الإقليمية

تعتبر الكافا مصدراً رئيسياً للدخل بالنسبة إلى آلاف الأشخاص من أصحاب المزارع الصغيرة في بلدان المحيط الهادئ. ويّين الجدولان 1 و2 إجمالي حجم وقيمة صادرات فانواتو وفيجي من الكافا. ففانواتو تنتج وتصدر في المتوسط حوالي 69 في المائة من إجمالي الإنتاج والتصدير، وفيجي حوالي 27 في المائة، وتونغا حوالي 2 في المائة وساموا 1 في المائة. كما أن قيمة صادرات الكافا هذه أعلى أيضاً بالنسبة إلى فانواتو، فهي بنفس مستوى الحجم تقريباً. ويتراوح سعر سوق تصدير الكافا بين حوالي 3 658 دولاراً أمريكياً في عام 2002 و14 363 دولاراً أمريكياً في عام 2008، وهو أعلى سعر.

ويتم تصدير حوالي 86 في المائة من إجمالي إنتاج الكافا إلى بلدان الإقليم. وتشير البيانات الأخيرة الصادرة عن مكتب الإحصاءات في فانواتو إلى أن الصادرات من فانواتو إلى فيجي (أكبر سوق تصدير لفانواتو) تزايدت بنسبة 70 في المائة تقريباً بين عامي 2009 و2011.

ومع تزايد عدد سكان جزر المحيط الهادئ الذين يقيمون حالياً في نيوزيلندا والولايات المتحدة وبلدان أخرى، تزايد باطراد تصدير منتجات الكافا إلى هذه البلدان في السنوات الثلاثين الماضية لضمان توافر مشروعهم التقليدي بسهولة بين الجالية في الشتات. وإن جرت العادة على أن يكون الذكور المستهلكين الرئيسيين للكافا، فإن النساء يستهلكنها أيضاً في المناسبات الاجتماعية؛ وإن إدراج النساء ساهم في قاعدة المستهلكين. وأدت زيادة حجم الصادرات إلى أن تصبح الكافا سلعة تصدير رئيسية، تساهم مساهمة هامة في اقتصادات البلدان الجزرية في المحيط الهادئ.

وتعتبر بلدان جزر المحيط الهادئ بشكل حصري مصدر جميع منتجات الكافا المحقّفة التي يتم استيرادها في البلدان المتقدمة النمو في الإقليم، مثل أستراليا ونيوزيلندا وكندا والولايات المتحدة الأمريكية. وفي الوقت الحاضر، يتم إنتاج الكافا وتصديرها حصراً من قبل حفنة من بلدان جزر المحيط الهادئ. ولذلك، هناك ما يدعو إلى وضع مواصفة إقليمية معترف بها حقاً تتبع نسق مواصفات الدستور الغذائي.

وتتمثل العوائق التي تعترض سبيل التجارة في الافتقار إلى مواصفة موحدة، وهو ما من شأنه أن يقضي على مشاكل جودة منتجات الكافا الجافة التي تعتبر مصدر قلق بالنسبة إلى سلامة المستهلكين. ومن المتوقع أن تؤدي المواصفة المقترحة إلى تعزيز الفرص التجارية بالنسبة إلى البلدان المنتجة/المصدرة للكافا من خلال توفير ضمانات للبلدان المستوردة بأنها ستحصل على نبات الكافا ومنتجات مشتقة منها مأمونة وعالية الجودة.

كما ستؤدي مواصفة الدستور الغذائي إلى تعزيز تنسيق المواصفات الوطنية ومن ثم المساهمة في تيسير التجارة الدولية في منتجات الكافا الجافة.

وينبغي للمواصفة أن تشكل الأساس للتشريعات الخاصة بالكافا لضمان جودة منتجات الكافا التي لا تهدد الصحة والسلامة والتجارة وتزود جميع أصحاب المصلحة بالقدرة على القيام بخيارات مستنيرة. وستتضمن المواصفة حماية

<sup>7</sup> مدونة المواصفات الغذائية لأستراليا ونيوزيلندا - المواصفة 2-6-3 - الكافا  
<https://www.legislation.gov.au/Details/F2015L00466>

صحة المستهلك من خلال تحديد أصناف الكافا التي لها تاريخ من الاستخدام التقليدي الآمن، وأجزاء النبات وعملية التحضير التي لم تُظهر على مدى قرون من الزمن أي آثار صحية غير مرغوب فيها.

ويفضل مواصفة إقليمية للدستور الغذائي خاصة بالكافا، يتوقع أن تزداد ثقة المستهلكين والطلب على منتجات الكافا بضعفين إلى عشرة أضعاف. وفي الوقت الذي يتوقع فيه تقلب الأسعار قبل أن تستقر، فإن سلسلة إمدادات منسقة ومنظمة تنظيمياً جيداً وتمثل مواصفة إقليمية للدستور الغذائي ستؤدي على نحو أفضل إلى تلبية زيادة متوقعة في الطلب وعائدات مالية أفضل للمزارعين. وفي مقابل ذلك، قد يتزايد أيضاً عدد البلدان والمزارعين الذين ينتجون الكافا في المحيط الهادئ.

#### (د) إمكانية إخضاع هذه السلعة لمواصفة موحدة

من الممكن وضع مواصفة موحدة لمنتجات الكافا كما يتضح من المواصفات الموجودة بالفعل في بعض البلدان المنتجة للكافا. وتجدر الإشارة أيضاً إلى أن منتجات الكافا التي تُستخدم لأغراض تحضير المشروبات هي متماثلة في مختلف البلدان. وإن الأصناف التي سيتم تحديدها في المواصفة المقترحة هي تلك التي جرت العادة على استهلاكها في إقليم المحيط الهادئ لعدة قرون ويمكن تحديدها بواسطة الوسائل التصنيفية وكذلك الكيمائية المعيارية. والهدف من وراء ذلك هو أن تغطي المواصفة الإقليمية المقترحة فقط الأصناف المناسبة التي تزرع في الإقليم.

ويُقدم استعراض شامل لاستخدام الكافا وسلامتها أُجري بتكليف من منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية<sup>8</sup>. وتشير أهمية الأدلة المتأتمية من التاريخ الطويل لاستخدام مشروبات الكافا ونتائج البحوث الأخيرة إلى أنه لا يوجد ما يدل على ارتباط الاستخدام المعتدل لمشروبات الكافا بين الحين والآخر بأي آثار ضارة طويلة الأجل، بما في ذلك الآثار على الكبد. وتشمل الاحتياطات الملائمة للتقليل من المخاطر، مثل تلك المذكورة أعلاه، اختيار أصناف الكافا، وطريقة إعداد المشروبات، ونصائح التوسيم.

#### (هـ) مدى تغطية المواصفات العامة القائمة أو المقترحة للقضايا الرئيسية المتعلقة بحماية المستهلك والتجارة.

لا توجد في الدستور الغذائي أي مواصفات تغطي المنتجات الكافا.

#### (و) عدد السلع الأساسية التي قد تستلزم وضع مواصفات مستقلة تشير إلى ما إذا كانت سلعا نيئة أو شبه مجهزة أو مجهزة

ستشمل المواصفة الإقليمية المقترحة الخاصة بالكافا تقنيات ذات صلة لتحضير الكافا لمختلف منتجات الكافا، بما في ذلك الأشكال النيئة والمجففة ومختلف أجزاء النبات، أي الجذور والجذامير والسيقان القاعدية.



(ز) العمل الذي قامت به بالفعل منظمات دولية أخرى في هذا المجال و/أو المقترح من جانب جهاز/أجهزة حكومية دولية معنية

تم الاضطلاع بكم هائل من البحوث والتحليل بشأن الكفا على المستوى الدولي في ما يتعلق بخصائص الكفا التي تعتبر دواءً ومكماً غذائياً ومشروباً. وإن المعلومات المتاحة على الصعيد الدولي تكفي لبدء عمل جديد بشأن مواصفة إقليمية للكفا. وليس هناك أي عمل إضافي متوقع عند هذه الخطوة.

## 6- الجدوى بالنسبة إلى الأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي:

تستوفي المواصفة المقترحة المعايير الواردة في الهدفين 1 و2 من أهداف الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي<sup>9</sup>.

الهدف الاستراتيجي 1: ستسهم المواصفة في تحقيق الهدف 1 من خلال إتاحة قاعدة لتنسيق أطر تنظيمية سليمة عبر بلدان الإقليم. ومن شأنها أن تعالج الشواغل المتصلة بجودة الكفا وسلامتها وغير ذلك من القضايا المستجدة المرتبطة بمنتجات الكفا.

الهدف الاستراتيجي 2: ستؤدي المواصفة إلى تعزيز التطبيق الواسع النطاق والمتسق للمبادئ العلمية وتحليل المخاطر، بما في ذلك تعزيز جمع البيانات من البلدان النامية ومن جميع أقاليم العالم حتى يستند تحليل المخاطر إلى الظروف والمتطلبات العالمية. وستقوم المواصفة على نتائج الاستعراض الأخير لمنظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية وعلى البيانات التحليلية العلمية القاطعة.

## 7- معلومات عن العلاقة بين الاقتراح المقدم ووثائق الدستور الغذائي الموجودة الأخرى:

إن هذا الاقتراح هو مبادرة لبلدان جزر المحيط الهادئ ترمي إلى النهوض بالإنتاج الآمن للكفا الطازجة والمجففة، نظراً إلى عدم وجود أي مواصفة خاصة بهذه السلع حالياً في الدستور الغذائي. وسيشير عند الاقتضاء إلى مواصفات الدستور الغذائي العامة الأخرى (مثل النظافة العامة والتوسيم والمواد المضافة إلى الأغذية والملوثات وغير ذلك).

## 8- تحديد أي شروط للحصول على المشورة العلمية من الخبراء وتوافرها

ثمة كم كبير من المعلومات المتاحة عن الكفا وخصائصها. وستظل هذه المعلومات قيد الاستعراض خلال وضع المواصفة لتحديد أي مجالات قد تكون فيها حاجة إلى إجراء عمل لدعم أحكام المواصفة.

<sup>9</sup> الخطة الاستراتيجية لهيئة الدستور الغذائي للفترة 2014-2019.

## 9- تحديد أي حاجة إلى إسهام فني في المواصفة من أجهزة خارجية

قد تكون هناك حاجة إلى مساعدة فنية من قبل منظمة الصحة العالمية و/أو منظمة الأغذية والزراعة وفقاً لنتائج الاعتبارات المشار إليها في القسم 8.

## 10- الجدول الزمني المقترح لإكمال العمل الجديد، بما في ذلك تاريخ بدء العمل والتاريخ المقترح للاعتماد عند الخطوة 5 والتاريخ المقترح للاعتماد من جانب الهيئة

تاريخ البدء: 2017

الاعتماد عند الخطوة 5: 2019

الاعتماد عند الخطوة 8: 2021