

هيئة الدستور الغذائي

CX/CAC 24/47/7-Rev.1

البند 4-5 من جدول الأعمال

أغسطس/آب 2024

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

هيئة الدستور الغذائي

الدورة السابعة والأربعون

عمل لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية

- 1- إنَّ هيئة الدستور الغذائي (الهيئة) مدعوةٌ إلى اعتماد المواصفات والنصوص ذات الصلة المقدمة للاعتماد بشكل نهائي على النحو الوارد في الجزء 1 من هذه الوثيقة.
- 2- وترد تعليقات لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية في دورتها الرابعة والخمسين بشأن المواصفات والنصوص ذات الصلة والمقدمة لاعتمادها، في الوثيقة CX/CAC 24/47/7 Add.1.
- 3- وإنَّ الهيئة مدعوةٌ أيضاً إلى الموافقة على اقتراح عمل جديد مقدم من لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية في دورتها الرابعة والخمسين على النحو الوارد في الجزء 2 من هذه الوثيقة والمجمّع في الملحق الأول. وهي مدعوةٌ أيضاً إلى النظر في هذه الاقتراحات في ضوء الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي للفترة 2020-2025 ومعايير تحديد أولويات العمل ومعايير إنشاء أجهزة فرعية لهيئة الدستور الغذائي.
- 4- وإنَّ الهيئة مدعوةٌ كذلك إلى إيقاف العمل ببعض مشاريع الأحكام المتعلقة بالمواد المضافة إلى الأغذية على النحو الذي اقترحتة اللجنة والمشار إليه في الجزء 3 من هذه الوثيقة.
- 5- وإنَّ الهيئة مدعوةٌ أيضاً إلى إلغاء بعض أحكام المواد المضافة إلى الأغذية على النحو الموصى به من اللجنة والمشار إليه في الجزء 4 من هذه الوثيقة.
- 6- وقد أُجري الاستعراض التقييمي لهذه النصوص في الدورة السادسة والثمانين للجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي (اللجنة التنفيذية).

الجزء 1 - المواصفات والنصوص ذات الصلة المقدمة لاعتمادها بشكلها النهائي

الخطوة	المرجع	المواصفات والنصوص ذات الصلة
8/5	REP24/FA، الفقرتان 48 و133، المرفق الثالث	خصائص تحديد هوية المواد المضافة إلى الأغذية ودرجة نقاوتها
الاعتماد	REP24/FA، الفقرة 103 (أولاً)، المرفق السادس، الجزء باء	الأحكام المتعلقة بالمواد المضافة إلى الأغذية وتنقيحات الأحكام المعتمدة (المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية، (CXS 192-1995)
الاعتماد	REP24/FA، الفقرة 66(3)، المرفق السادس، الجزء ألف-1-1	تنقيح المواصفات الخاصة بالملحق باء (FC 01.4.3) والملحق جيم بدياجاجة المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)
8/5	REP24/FA، الفقرة 122، المرفق العاشر، REP24/EXEC1، الفقرة 34	تنقيح أسماء الفئات ونظام الترقيم الدولي للمواد المضافة إلى الأغذية (CXG 36-1989) باستثناء رقم مركب الكربوميير في نظام الترقيم الدولي (INS 1210) ¹
الاعتماد	REP24/FA، الفقرة 66(3)، المرفق السادس، الأجزاء ألف-1-2، ألف-1-3، ألف-1-4، ألف-2، ألف-3	الأحكام المنقحة بشأن المواد المضافة إلى الأغذية في إطار المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية في ما يتعلق بمواءمة مواصفتين اثنتين تقدمت بهما لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان، وأربع مواصفات تقدمت بها لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفواكه والخضروات المصنعة، ومواصفتين اثنتين تقدمت بهما لجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، ومواصفتين اثنتين تقدمت بهما لجنة تنسيق الدستور الغذائي في آسيا المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، ومواصفة واحدة تقدمت بهما لجنة تنسيق الدستور الغذائي في أمريكا اللاتينية والبحر الكاريبي المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية (CXS 192-1995)

¹ ينبغي إحالة رقم مركب الكربوميير (INS 1210) إلى الدورة الخامسة والخمسين للجنة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية لإعادة النظر في الرقم المناسب.

الخطوة	المراجع	المواصفات والنصوص ذات الصلة
الاعتماد	REP24/FA، الفقرة 66(1)، المرفق الخامس، الأجزاء باء-1، باء-3، باء-4، باء-5، باء-6	تنقيح الأقسام الخاصة بالمواد المضافة إلى الأغذية لمواصفتين اثنتين تقدمت بهما لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان، ومواصفة واحدة تقدمت بها لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفواكه والخضروات المصنعة، ومواصفة واحدة تقدمت بها لجنة تنسيق الدستور الغذائي في آسيا المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، ومواصفة واحدة تقدمت بها لجنة تنسيق الدستور الغذائي في أمريكا اللاتينية والبحر الكاريبي المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية
الاعتماد	REP24/FA، الفقرة 123(2)، المرفق السادس، الجزء جيم	التعديلات اللاحقة على الجداول 1 و2 و3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) بسبب تغيير رقم صمغ الجيلان في نظام التقييم الدولي إلى الرقم INS 418(i)
الاعتماد	REP24/FA، الفقرة 22(أولاً)، المرفق السادس، الجزء ألف	التنقيحات على الأحكام الخاصة بالمواد المضافة إلى الأغذية في المواصفة الخاصة بالخيار المخلل (مخلل الخيار) (CXS 115-1981) والمواصفة الخاصة بالمربيات والهلاميات والمرملاذ (CXS 296-2009)
الاعتماد	REP24/FA، الفقرة 66(2)، المرفق الخامس، الجزء باء- 2	التصويبات التحريية على المواصفة العامة للأجبان (CXS 283-1978)
الاعتماد	REP24/FA، الفقرة 123(1)، المرفق الخامس، الجزء دال	التعديلات اللاحقة على المواصفة الخاصة بمنتجات جوز الهند المائية - حليب جوز الهند وقشدة جوز الهند (CXS 240-2003) بسبب تغيير رقم صمغ الجيلان في نظام التقييم الدولي إلى الرقم INS 418(i).

الجزء 2 - اقتراحات للقيام بعمل جديد أو مراجعة مواصفة ما

النص	المرجع
مشروع الأحكام الجديدة بشأن المواد المضافة إلى الأغذية في إطار المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية	REP24/FA، الفقرة 103(4)، والمرفق التاسع
قائمة بالمواد ذات الأولوية التي يُقترح إخضاعها لتقييم لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية	REP24/FA، الفقرة 137، المرفق الحادي عشر
وضع مواصفة خاصة بخميرة الخبز	• REP24/FA، المرفق الثالث عشر • الملحق الأول بهذه الوثيقة

الجزء 3 - عمل يُقترح إيقاف العمل به

النص	المرجع
مشروع الأحكام بشأن المواد المضافة إلى الأغذية في إطار المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)	REP24/FA، الفقرة 103(3)، المرفق الثامن

الجزء 4 - مواصفات الدستور الغذائي ونصوص ذات صلة مقترحة للإلغاء

النص	المرجع
الأحكام بشأن المواد المضافة إلى الأغذية في إطار المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)	REP24/FA، الفقرتان 44(2) و 103(2)، المرفق السابع

الملحق الأول

وثيقة مشروع

اقتراح وضع مواصفة الدستور الغذائي الخاصة بخميرة الخبز

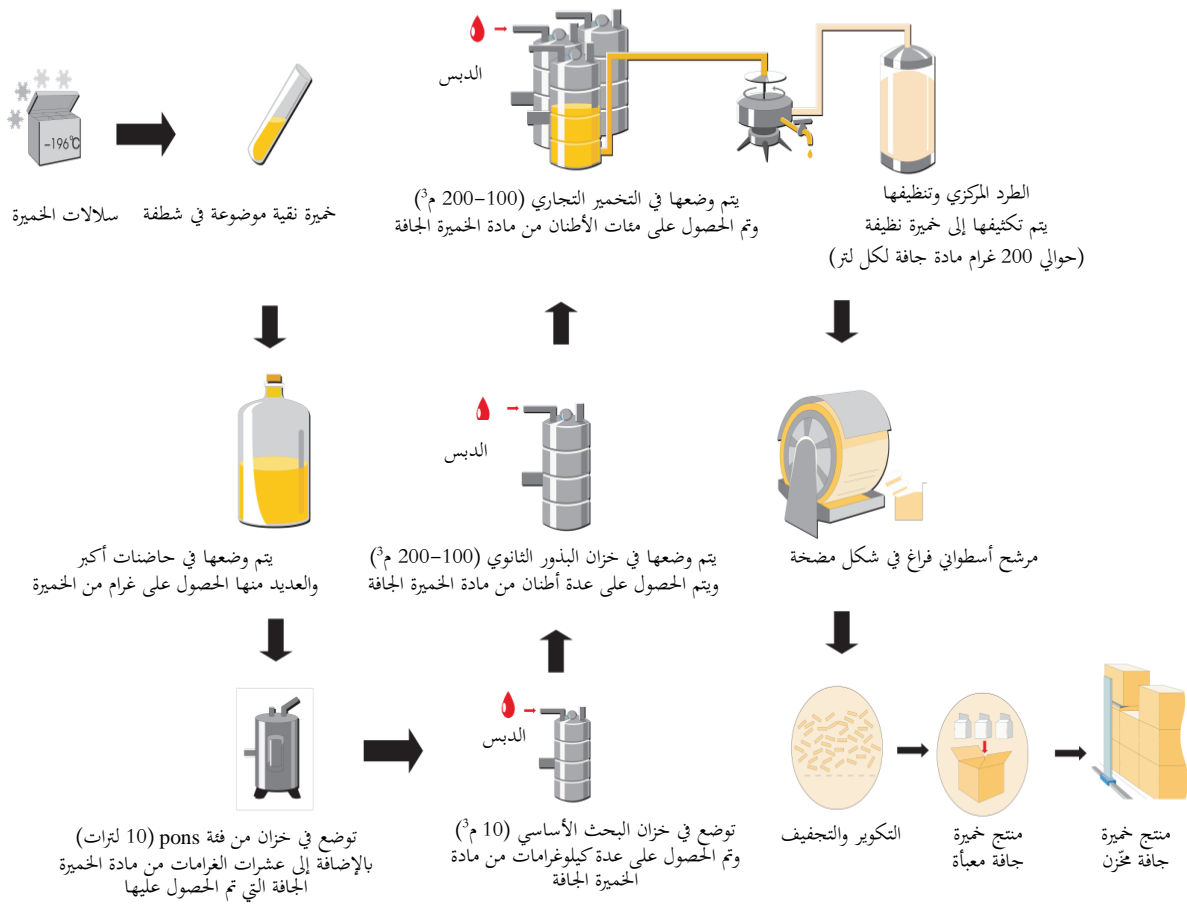
1- الغرض من المواصفة ونطاقها

تنطبق هذه المواصفة على منتجات الخميرة المستخدمة في الخبز. وفي الوقت الراهن، لا توجد مواصفة دولية منسقة بشأن خميرة الخبز. وتختلف اللوائح والمعايير الخاصة بهذه المنتجات بين البلدان، ولا تزال هناك العديد من البلدان التي ليس لديها مواصفات خاصة بخميرة الخبز.

ويتمثل الغرض من هذه المواصفة في حماية صحة المستهلكين، وتشجيع الممارسات العادلة في تجارة المواد الغذائية وفقاً لغرض الدستور الغذائي.

2- تعريف المنتج

تشير خميرة الخبز إلى سلالة من الفطريات وحيدة الخلية تنتمي إلى أنواع *Saccharomyces cerevisiae*. ويتم إنتاجها عن طريق تكاثر السلالات النقية (انظر عملية الإنتاج في الشكل 1) وتُستعمل كعوامل تخمير بيولوجية في منتجات المخازر، وتتمثل وظيفتها الرئيسية في إنتاج ثاني أكسيد الكربون والنكهات.



الشكل 1- مثال لمخطط عملية إنتاج خميرة الخبز المجففة

يمكن تصنيف المنتجات إلى خميرة خبز سائلة، وخميرة خبز طازجة، وخميرة خبز جافة وفقاً لمحتواها من الرطوبة. انظر الشكل 2 للتعرف على جزء من المنتجات الممثلة في الأسواق.



الشكل 2- جزء من المنتجات التمثيلية في السوق

3- جدوى المواصفة وحسن توقيتها

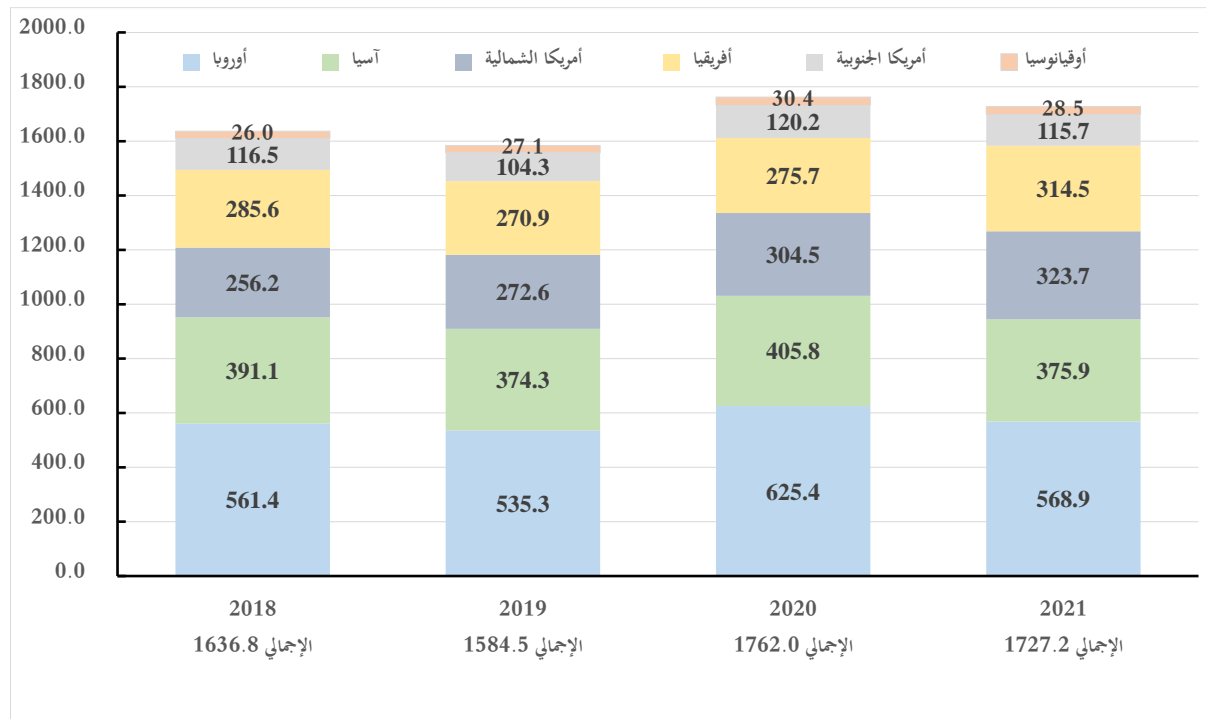
تتمتع منتجات خميرة الخبز بأشكال تطبيق واسعة النطاق وإمكانات سوقية كبيرة، وذلك بفضل تحسين تكنولوجيا التخمير وتكنولوجيا الإنتاج، وقد تمّ أيضاً تحسين تركيز الإنتاج وإنتاجية الوحدة بشكل مستمر، مما أدى إلى تعزيز التجارة الدولية بمنتجات خميرة الخبز.

وفي الفترة الممتدة من عام 2018 إلى عام 2021، ظلت التجارة الدولية بالخميرة لأغراض الاستيراد والتصدير عند حوالي 1.73 مليار دولار أمريكي سنويًا. وترد البيانات المفصلة في الشكلين 3 و4.

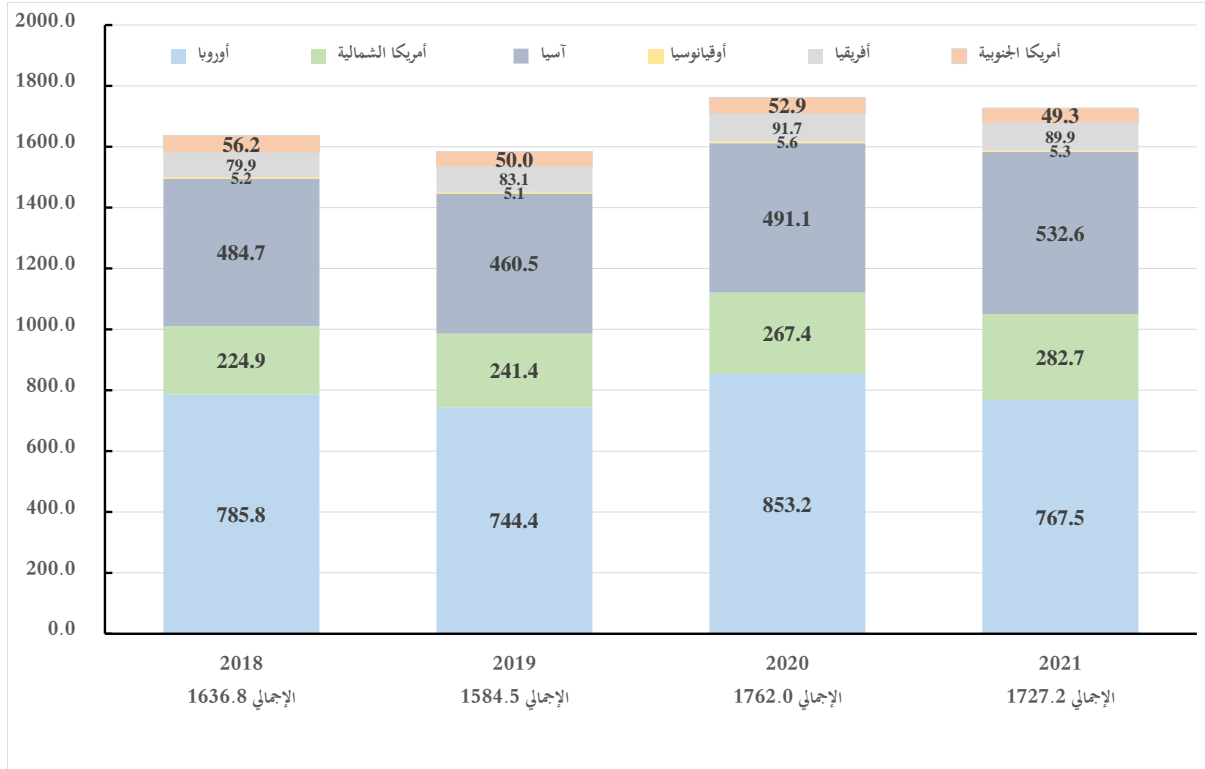
وفي الوقت الراهن، يتم استخدام منتجات خميرة الخبز على نطاق واسع في بلدان في أوروبا وآسيا وأمريكا الشمالية وأمريكا الجنوبية وأوقيانوسيا. ومع ذلك، لم تقم هيئة الدستور الغذائي بعد بصياغة أي مواصفة لخميرة الخبز، ولا توجد مواصفة منسقة بين مختلف البلدان التي تتاجر بهذا المنتج. فعلى سبيل المثال، يقتصر مقدار الزنك الوارد في مواصفة الجودة العراقية (IQS 814/2018) على أقل من 200 ملغ/كلغ. ومع ذلك، فإن هذا الشرط غير منصوص عليه حالياً في بلدان أخرى. وقد يبدأ ذلك في التسبب في عقبات أمام التجارة الدولية.

وتؤكد زيادة الإنتاج وتوسع التجارة الدولية الحاجة إلى مواصفة دولية بشأن منتجات الخميرة الأكثر تداولاً، أي خميرة الخبز، لتجنّب تعدد المواصفات الوطنية التي يمكن أن تؤدي إلى حواجز أمام التجارة.

وبناءً عليه، فإن مواصفة الدستور الغذائي الخاصة بخميرة الخبز ستفيد التجارة بين البلدان والأقاليم في العالم، ومن المتوقع أن يكون لمنتجات خميرة الخبز طلب استهلاكي أكبر وإمكانات تجارية أكبر في السوق الدولية في المستقبل.



الشكل 3- إجمالي واردات الخميرة العالمية في الفترة 2018-2021 (مليون دولار أمريكي)



الشكل 4- إجمالي صادرات الخميرة العالمية في الفترة 2018-2021 (مليون دولار أمريكي)

المصدر: <https://oec.world/#Exports>

ملاحظة: تشير هذه البيانات إلى تجارة الخميرة النشطة. إن البيانات الواردة في القسم 3 مأخوذة من مرصد التعقيد الاقتصادي (OEC)، ونظرًا لصعوبة الحصول على بيانات دقيقة ومفصلة بشكل كامل عن سوق الخميرة، تم جمع بيانات سوق الخميرة كمرجع لتمثيل ديناميكيات السوق.

4- الجوانب الرئيسية التي ستشملها المواصفة

تشمل الجوانب الرئيسية التي ستشملها مواصفة الدستور الغذائي الخاصة بخميرة الخبز، النطاق والوصف والأنواع والتركيب الأساسية وعوامل الجودة والتعبئة والنقل والتخزين بالإضافة إلى أساليب التحليل وأخذ العينات. وستتبع الأقسام المتعلقة بالمواد المضافة إلى الأغذية والملوثات ونظافة الأغذية والتوسيم المتطلبات المبينة في نصوص الدستور الغذائي الموجودة.

5- عملية التقييم على ضوء معايير تحديد أولويات العمل

المعايير العامة

تسعى المواصفة إلى ضمان صحة المستهلك وسلامة الأغذية والممارسات العادلة في تجارة الأغذية، مع مراعاة بصفة خاصة احتياجات البلدان النامية. وسيركز اقتراح المواصفة الجديدة على الجوانب التالية لتلبية المتطلبات المذكورة أعلاه: المساعدة في منع الحواجز التجارية المحتملة من خلال توحيد المتطلبات القياسية.

- حل مخاوف المستهلكين بشأن سلامة الأغذية من خلال تحديد خصائص المنتج النموذجية؛
- منع الحواجز التجارية المستقبلية المحتملة من خلال توحيد المتطلبات القياسية.

المعايير المطبقة على السلع

(أ) حجم الإنتاج والاستهلاك في فرادى البلدان، وحجم التجارة ونمطها في ما بين البلدان

في عام 2022، بلغ حجم الإنتاج العالمي من منتجات الخميرة حوالي مليوني طن (2.00)، بزيادة صافية قدرها 270 000 طن مقارنة بعام 2018، وتشمل تلك الإحصائيات الواردة في هذا التقرير منتجات الخميرة الطازجة والجافة.

المصدر: <https://report.csdn.net/market/64de1ceadc60580edc772dae.html> (Global and Chinese Yeast Industry Market Size Analysis and Forecast Report from MARKET MONITOR)²

ومع مراعاة عوامل مثل المواد الخام والتكنولوجيا والبيئة، يقع 65 في المائة من الإنتاج العالمي لمنتجات الخميرة في أوروبا وآسيا والمحيط الهادئ وأمريكا الشمالية. وتعد الصين وفرنسا وتركيا والمكسيك وكندا من أكبر مصدري الخميرة في العالم. وتعد الولايات المتحدة وفرنسا والبرازيل وألمانيا والسودان من الموردين الرئيسيين. وتظهر كميات الواردات والصادرات للبلدان الكبرى في الجدولين 1 و2، ويوضح الجدول 3 الميزان التجاري حسب المنطقة الجغرافية للخميرة النشطة في عام 2021، ويبين الجدول 4 الميزان التجاري للخميرة النشطة بحسب أكبر البلدان المصدرة في عام 2021.

الجدول 1- قيمة صادرات البلدان المصدرة الرئيسية (مليون دولار أمريكي)

البلد	2018	2019	2020	2021
الصين	212.52	231.18	260.25	283.62
فرنسا	190.10	188.40	215.32	85.60
تركيا	205.80	188.53	194.88	208.11
المكسيك	101.64	112.39	130.58	112.70
كندا	92.97	99.47	100.00	132.24

² يقر الاتحاد الأوروبي لمنتجي الخميرة (COFALEC) باستخدام هذه البيانات التجارية المتاحة للجمهور، ولكنه يود تسليط الضوء على أنها تفتقر إلى الدقة.

الجدول 2- قيمة واردات البلدان المستوردة الرئيسية (مليون دولار أمريكي)

2021	2020	2019	2018	البلد
232.43	225.13	205.77	192.87	الولايات المتحدة
82.59	75.86	65.45	74.39	فرنسا
52.46	51.76	46.53	54.70	البرازيل
37.23	57.96	44.27	56.80	ألمانيا
38.68	3.14	41.17	43.23	السودان

الجدول 3- الميزان التجاري حسب المنطقة الجغرافية للخميرة النشطة في عام 2021 (مليون دولار أمريكي)

الميزان التجاري (الصادرات - الواردات)	قيمة الواردات	قيمة الصادرات	المنطقة الجغرافية
-224.6	314.5	89.9	أفريقيا
156.6	375.9	532.6	آسيا
198.6	568.9	767.5	أوروبا
-41.0	323.7	282.7	أمريكا الشمالية
-66.4	115.7	49.3	أمريكا الجنوبية
-23.1	28.5	5.3	أوقيانوسيا

الجدول 4- الميزان التجاري للخميرة النشطة بحسب أكبر البلدان المصدرة في عام 2021 (مليون دولار أمريكي)

قيمة الواردات	قيمة الصادرات	الميزان التجاري (الصادرات - الواردات)	الجهات المصدرة العشر الأولى في عام 2021
11.7	283.6	271.9	الصين
474.0	681.7	207.7	الاتحاد الأوروبي
7.0	208.1	201.1	تركيا
29.4	132.2	102.8	كندا
22.4	112.7	90.3	المكسيك
4.6	64.9	60.3	جمهورية مصر العربية
26.7	65.5	38.9	روسيا
36.0	42.0	6.0	المملكة المتحدة
8.6	14.4	5.8	فييت نام
9.9	11.1	1.1	جنوب أفريقيا
232.4	34.8	-197.6	الولايات المتحدة

المصدر: <https://oec.world/#Exports>

ملاحظة: تشير هذه البيانات إلى تجارة الخميرة النشطة. ونظرًا لصعوبة الحصول على بيانات دقيقة ومفصلة بشكل كامل عن سوق الخميرة، تم جمع بيانات سوق الخميرة كمرجع لتمثيل ديناميكيات السوق.

(ب) تنوع التشريعات الوطنية والنتائج الظاهرة أو المعوقات المحتملة التي تعترض سبيل التجارة الدولية

أدت عادات التجهيز والاستهلاك المتباينة بين مختلف الأقاليم إلى اختلافات في التصنيف والمتطلبات وطرق الفحص لمنتجات خميرة الخبز. فعلى سبيل المثال، تتباين المتطلبات بين مختلف الأقاليم في ما يتعلق بالخصائص الفيزيائية والكيميائية لمنتجات خميرة الخبز، ما قد يؤدي إلى حواجز تجارية في استيراد هذه المنتجات وتصديرها بين البلدان والأقاليم.

(ج) إمكانات السوق الدولية أو الإقليمية

يستمر إنتاج الخميرة العالمية وحجم الصادرات وحجم التجارة الدولية في النمو، ومن المتوقع أن يصل حجم الإنتاج والمبيعات العالمي إلى مليوني طن في عام 2025. وفي الفترة الممتدة من عام 2018 إلى عام 2021، زادت البيانات عن التجارة العالمية بالخميرة لأغراض الاستيراد والتصدير بشكل مطرد، على النحو الوارد في الشكلين 3 و4. وبالإضافة إلى قارات مثل أوروبا وآسيا والأمريكيتين التي لديها تاريخ أطول في إنتاج الخميرة واستهلاكها، تسجّل الأسواق في أفريقيا والشرق الأوسط وآسيا والمحيط الهادئ نموًا مطردًا بفضل النمو السكاني والتغيرات في العادات الغذائية، والطلب الكبير على التسويق.

المصدر: <https://oec.world/#Exports>

ملاحظة: إنّ هذه البيانات مأخوذة من مرصد التعقيد الاقتصادي، ونظرًا لصعوبة الحصول على بيانات دقيقة ومفصلة بشكل كامل عن سوق الخميرة، تم جمع بيانات سوق الخميرة كمرجع لتمثيل ديناميكيات السوق.

(د) إمكانية إخضاع هذه السلعة لمواصفة موحدة

سيكون لمواصفة الدستور الغذائي الخاصة بخميرة الخبز دور إيجابي في توجيه التطور الصحي للصناعة وتحسين سلامة منتجات الخميرة. ولم تقم هيئة الدستور الغذائي بعد بصياغة مواصفات ذات صلة. ويتضمن النص الحالي للمواصفة العامة الخاصة بالمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) فئة الأغذية للخميرة ووصف لها (FC 12.8)، بالإضافة إلى أحكام المواد المضافة إلى الأغذية في هذه الفئة الغذائية، ولكن الدستور الغذائي لا يزال يفتقر إلى متطلبات المواصفات الأخرى الخاصة بهذه الفئة الغذائية بأكملها.

وفي الوقت الحاضر، توجد لدى أقاليم عدّة مواصفات خاصة بمنتجات خميرة الخبز، مثل الصين (-GB/T 20886.1) وأوروبا (DIN SPEC 91473:2022)، وتركيا (TS 3522:2015) أو مجموعة دول شرق أفريقيا (DEAS 997:2019). وتشمل هذه المواصفات متطلبات محددة بشأن المؤشرات الحسّية والمؤشرات الفيزيائية والكيميائية ومؤشرات السلامة لمنتجات خميرة الخبز. وهناك العديد من أوجه التشابه بين هذه المواصفات. فعلى سبيل المثال، يكون معظم محتوى الرطوبة في الخميرة الجافة أقل من 10 في المائة، في حين أن محتوى الرطوبة في الخميرة الطازجة عادةً ما يكون حوالي 70 في المائة. إنّ معظم المتطلبات المتعلقة بالمظهر والنكهة والقوام في مواصفات مختلف البلدان أو الأقاليم متسقة. وباختصار، من الممكن وضع مواصفة دولية منسقة لخميرة الخبز.

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

هناك العديد من اللوائح الوطنية لخميرة الخبز في العالم، ولكن يفتقر بعض البلدان إلى وجود لائحة محددة لخميرة الخبز، وينبغي لهذه المواصفة أن تكون متوائمة مع المواصفات الأخرى.

(و) عدد السلع الأساسية التي قد تستلزم وضع مواصفات منفصلة، بما يشمل تلك الخاصة بالمنتجات النيئة أو شبه المجهزة أو المجهزة

في الوقت الحاضر، وبصرف النظر عن هذه المواصفة المقترحة، ليست هناك حاجة لصياغة مواصفات أخرى. ولا يوجد منتج شبه مجهز أو منتج غير مجهز يباع كسلعة في هذا المنتج.

(ز) العمل الذي اضطلعت به منظمات دولية أخرى في هذا المجال و/أو المقترح من جانب جهاز (أجهزة) حكومية دولية ذات صلة

قدمت ألمانيا مقترح بند عمل جديد إلى المنظمة الدولية للتوحيد القياسي (ISO) في أغسطس/آب 2023 من أجل بدء عمل جديد بشأن خصائص خميرة الخبز (ISO/NP 23983).

6- الصلة بالأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي

يتمشى مشروع المواصفة الجديدة المقترح مع الخطة الاستراتيجية لهيئة الدستور الغذائي للفترة 2020-2025، ويرتبط وضع مواصفة عالمية لخميرة الخبز ارتباطاً وثيقاً بالهدف 1 (معالجة القضايا الحالية والمستجدة والدرجة في الوقت المناسب). وستساعد المواصفة، بوصفها مواصفة عالمية لخميرة الخبز، على تحسين سلامة الأغذية للمستهلكين العالميين وتعزيز ممارسات التجارة الدولية العادلة بهذه المنتجات.

7- المعلومات المتصلة بالعلاقة بين الاقتراح وسائر وثائق الدستور الغذائي الموجودة

سيتم استخدام المواصفة بالاقتران مع جميع مواصفات الدستور الغذائي الموجودة وذات الصلة. وستأخذ في الاعتبار أحكام:

- المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969)؛
- المواصفة العامة الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985)؛
- المواصفات العامة المتعلقة بتوسيم المواد المضافة إلى الغذاء عند عرضها للبيع بهذه الصفة (CXS 107-1981)؛
- المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995)؛
- المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995)؛
- المبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997)؛
- أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999)؛
- مدونة الممارسات للإجراءات الموجهة نحو المصدر للحد من التلوث الكيميائي في الأغذية (CXC 49-2001).

8- تحديد أي ضرورة للحصول على المشورة العلمية من الخبراء وتوافر هذه المشورة

لا حاجة إلى ذلك.

9- تحديد أي حاجة إلى إسهامات فنية في المواصفة من أجهزة خارجية، لكي يتسنى التخطيط لذلك

لا حاجة إلى ذلك.

10- الإطار الزمني المقترح

من المتوقع أن يتم وضع هذه المواصفة خلال ثلاث جلسات للجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية أو أقل، رهنًا بتوصّل اللجنة إلى اتفاق.