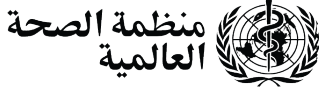


# هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة  
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



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

CX/NE 23/11/4

البند 4 من جدول الأعمال

أغسطس/آب 2023

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

لجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى المشتركة بين منظمة الأغذية

والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

الدورة الحادية عشرة

روما، إيطاليا، المقر الرئيسي لمنظمة الأغذية والزراعة

22-18 سبتمبر/أيلول 2022

مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة للمعمول (عند الخطوة 3)

تقرير مجموعة العمل الإلكترونية عن استعراض مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة للمعمول

معلومات أساسية

1- خلال الدورة العاشرة للجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى، وافقت اللجنة على الشروع في عمل جديد بشأن مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة للمعمول وتعميمها لإبداء التعليقات عليها عند الخطوة 3. وقد ترأست المملكة العربية السعودية مجموعة العمل الإلكترونية التي اضطلعت بعملها باللغتين الإنكليزية والعربية.

وصف العملية

2- دعت مجموعة العمل الإلكترونية برئاسة المملكة العربية السعودية جميع الأعضاء والمراقبين المهتمين في هيئة الدستور الغذائي إلى المشاركة في استعراض مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة للمعمول (وكانت آخر مهلة لتسجيل المشاركة في 5 مايو/أيار 2021). وضمت مجموعة العمل الإلكترونية ممثلي البلدان التالية: الأردن والإمارات العربية المتحدة والجمهورية العربية السورية والعراق ولبنان. ويمكن الاطلاع على قائمة المشاركين في الملحق الثاني.

3- وتم توزيع وثيقة العمل مرتين وفقاً للجدول الزمني المقترح للأنشطة المقررة بغرض التماس تعليقات الممثلين الوطنيين للبلدان في المجموعة.

4- وأبدت الجمهورية العربية السورية تعليقات على أول وثيقة تم توزيعها، ثم أبدى الأردن تعليقات على الوثيقة الثانية التي تم توزيعها. وتم أخذ التعليقات الواردة من ممثلي البلدان في الاعتبار وتضمينها بالكامل تقريباً في المشروع النهائي.

5- ثم قامت مجموعة العمل الإلكترونية بتجميع التعليقات لعرض مشروع نهائي على أمانة الدستور الغذائي.

## الجدول الزمني للأنشطة المقررة

الرقم	التاريخ	الموضوع
-1	3 مايو/أيار 2021	الموعد المقرر للرد على الدعوة وتعيين الأعضاء في مجموعة العمل الإلكترونية
-2	15 مايو/أيار 2021	افتتاح الجولة الأولى من التعليقات على مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة للمعمول
-3	15 أغسطس/آب 2021	المهلة النهائية لتقديم التعليقات ضمن الجولة الأولى
-4	1 أكتوبر/تشرين الأول 2021	توزيع مشروع المواصفة المنقح للجولة الثانية من التعليقات
-5	1 ديسمبر/كانون الأول 2021	المهلة النهائية لتقديم التعليقات
-6	1 فبراير/شباط 2022	تقرير مجموعة العمل الإلكترونية وإحالة مشروع المواصفة النهائي في ضوء ما ورد من تعليقات إلى أمانة الدستور الغذائي

## الخلاصة

ترأست المملكة العربية السعودية مجموعة العمل الإلكترونية المعنية بالمعمول وأكملت الأنشطة كافة على النحو المحدد في خطة استعراض مشروع المواصفة المقترحة للمعمول. وتم توزيع الوثائق ذات الصلة مرتين باللغتين العربية والإنكليزية. وتولى الرئيس جمع التعليقات وإعداد الوثيقة النهائية التي ستحال إلى أمانة الدستور الغذائي.

## التوصية

نظرًا إلى ما أحرزته مجموعة العمل الإلكترونية من تقدم في العمل حول مشروع المواصفة المقترحة للمعمول، يقترح تقديم المواصفة إلى الخطوتين 8/5 لإكمال العمل، مع أخذ موعد الدورة المقبلة للجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى في الاعتبار.

## الملحق الأول

### مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة للمعمول

#### (عند الخطوة 3)

#### 1- النطاق

تسري هذه المواصفة على المعمول المعدّ للاستهلاك البشري على النحو المحدد في القسم 2.

#### 2- التعاريف

1-2 المعمول: منتج غذائي مخبوز يعدّ بشكل أساسي من دقيق القمح أو السميد أو بذرة القمح، ومن مواد دهنية صالحة للأكل، وملح الطعام والمياه الصالحة للشرب، ويكون محشوّاً بمادة من المواد الملائمة المذكورة في القسم 3.

#### 3- التركيبة وعوامل الجودة

1-3 التركيبة:

##### 1-1-3 مكوّنات العجينة:

1-1-1-3 منتجات الحبوب: السميد وبذرة القمح وبذرة الذرة ونخالة القمح الصالحة للأكل، ودقيق الملت، ومسحوق الشعير، ودقيق الشوفان الصالح للأكل، ودقيق الأرزّ، ودقيق الشيلم.

2-1-3 الحليب ومنتجاته: الحليب السائل، والحليب المجفف، والزبدة، والحليب الرائب ومشتقاته المجففة، والكالسيوم الصالحة للأكل، والحليب المكثّف، والأجبان، ومصل الحليب السائل أو المجفّف.

3-1-1-3 أنواع النشا الصالحة للأكل: نشا الذرة، ونشا الأرزّ، ونشا البطاطا، ونشا التايوكا، ونشا القمح، وغير ذلك.

4-1-1-3 التوابل: الزنجبيل، والزعفران، ومسحوق الفلفل الحار، والفلفل الأسود، والهل، والكمون واليانسون أو غيرها من التوابل المسموح بها.

5-1-1-3 مواد متنوعة: مسحوق الكاكاو، ومسحوق البنّ، والشوكولاتة، ومنتجات البيض، والمكسّرات الصالحة للأكل.

##### 2-1-3 مكوّنات الحشوة:

1-2-1-3 الفاكهة والخضروات ومنتجاتها: الفاكهة المجففة، وجوز الهند المجفف المبشور، ومربيات الفاكهة والخضروات، والخضار الصالحة للأكل، والبكتين، ومعجون الفاكهة ومعجون التمر.

2-3 عوامل الجودة

1-2-3 ينبغي أن يكون المنتج خاليًا من الكائنات المسببة للأمراض والحشرات.

2-2-3 ينبغي أن يكون هذا المنتج نظيفًا وسليماً وخاليًا من الشوائب والمواد الغريبة والأجزاء المحروقة.

3-2-3 ينبغي أن يكون له طعم ورائحة مميّزان، وأن يكون خاليًا من الزنخ والروائح الكريهة.

#### 4- المواد المضافة إلى الأغذية

إنّ المواد المضافة إلى الأغذية المستخدمة وفقاً للجدولين 1 و2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) في فئة الأغذية 07-2-1 (الكعك والبسكويت والفطائر (مثلاً الأنواع المحشوة بالفاكهة أو وأنواع الكاسترد)) أو المدرجة في الجدول 3 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية، يُقبل باستخدامها في الأغذية التي تمثل هذه المواصفة.

#### 5- الملوثات

ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة الامتثال للحدود القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوثات والسّموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

#### 6- نظافة المنتج الغذائي

1-6 يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المدونة الدولية للممارسات الموصى بها - للأقسام المناسبة من المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1 969) وسائر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات الأخرى.

2-6 وينبغي أن تمثل المنتجات لأي معايير ميكروبيولوجية تُحدد وفقاً للمبادئ والخطوط التوجيهية لوضع المعايير الميكروبيولوجية وتطبيقها في مجال الأغذية (CXG 21-1997).

#### 7- التوسيم

ينبغي لتوسيم المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة طبقاً للمواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985). وإضافة إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:

1-7 اسم المنتج (معمول، ونوع الحشوة).

2-7 ينبغي ذكر اسم الفاكهة أو الحشوة وكميتها بالنسبة المئوية.

#### 8- مواد التعبئة والنقل والتخزين

1-8 ينبغي أن تحمي مواد التعبئة خصائص جودة المنتج وسماته الحسية.

2-8 ينبغي أن تحمي المنتج من التلوث.

3-8 ينبغي أن تحمي المنتج من امتصاص الرطوبة وأن تمنع التسرب والكسر.

4-8 ينبغي ألا تلوّث المنتج بأي رائحة أو طعم أو لون أو أي خصائص أخرى غريبة خلال عمليات التخزين والمناولة والتوزيع حتى البيع النهائي.

5-8 ويجب أن تكون المواد الملامسة للمنتج الغذائي ذات جودة غذائية.

## الملحق الثاني

### قائمة المشاركين

مجموعة العمل الإلكترونية - لجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى - المواصفة الخاصة بالمعمول 2021

برئاسة المملكة العربية السعودية

المنسقة: السيدة رانيا عبد الكريم بوقس

الهيئة العامة للغذاء والدواء

#### الجمهورية العربية السورية

السيدة ميساء أبو الشامات

هيئة المواصفات والمقاييس العربية السورية

#### الإمارات العربية المتحدة

السيدة جواهر سعيد الظهري

وزارة الصناعة والتكنولوجيا المتقدمة

إياد عطاري

مؤسسة Fonterra للشرق الأوسط / اللجنة الوطنية

الإماراتية لدى الدستور الغذائي

#### العراق

السيدة نغم حميد ظاهر

الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية

#### الأردن

السيدة نسمة شناق

مؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية

#### لبنان

السيدة سيسيل عبيد

مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية

السيدة نادين جفال

وزارة الزراعة