

هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 07/30/40

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين
منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

هيئة الدستور الغذائي

الدورة الثلاثون

روما، إيطاليا، 2-7 يوليو/تموز 2007

تقرير الدورة الرابعة للجنة التنسيق المشتركة بين
منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية في الشرق الأدنى

عمّان، الأردن، 26 فبراير/شباط - 1 مارس/آذار 2007

ملاحظة: يتضمن هذا التقرير الرسالة الدورية للدستور الغذائي CL 2007/9/NEA

هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة العالمية

منظمة الأغذية والزراعة

للأمم المتحدة



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: +39(06)57051 www.codexalimentarius.net Email: Codex@fao.org Facsimile: +39(06)5705 4593

CL 2007/9-NEA
March 2007

CX 3/25.2

إلى: نقاط الاتصال التابعة للدستور الغذائي
المنظمات الدولية المهتمة

من: أمين،

هيئة الدستور الغذائي، برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy

الموضوع: توزيع تقرير الدورة الرابعة للجنة التنسيق المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية في الشرق الأدنى (الوثيقة 07/30/40 ALINORM)

ستدرس هيئة الدستور الغذائي في دورتها الثلاثين (روما، إيطاليا، 2-7 يوليو/تموز 2007) تقرير الدورة الرابعة للجنة التنسيق المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية في الشرق الأدنى.

المسائل المطروحة على هيئة الدستور الغذائي للموافقة عليها في دورتها الثلاثين

مشروع المواصفات الإقليمية المقترحة عند الخطوة 8 من إجراءات وضع المواصفات

1- مشروع المواصفات الإقليمية المقترحة للحمص بالطحينة المعلب (الفقرة 36، المرفق الثاني)؛

2- مشروع المواصفات الإقليمية المقترحة للقول المدمس المعلب (الفقرة 47، المرفق الثالث)؛

3- مشروع المواصفات الإقليمية المقترحة للطحينة، (الفقرة 54، المرفق الرابع).

ينبغي للحكومات والمنظمات الدولية المهتمة التي تتمتع بصفة مراقب في هيئة الدستور الغذائي والراغبة في اقتراح تعديلات أو تعليقات على الوثائق المذكورة أن تفعل ذلك خطياً بموجب الإجراءات الموحدة لوضع مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة ودليل دراسة المواصفات عند الخطوة 8 من إجراءات وضع مواصفات الدستور الغذائي بما في ذلك دراسة أي بيانات تتعلق بالتأثير الاقتصادي (انظر دليل إجراءات الدستور الغذائي). ويجب إرسال التعليقات إلى أمين هيئة الدستور الغذائي، Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy (فاكس: +39 06 57054593؛ بريد إلكتروني: codex@fao.org) ويفضل أن يكون ذلك بواسطة البريد الإلكتروني في موعد

أقصاه 10 مايو/أيار 2007.

بيان المحتويات

الصفحات

	تقرير الدورة الرابعة للجنة التنسيق المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة
i	ومنظمة الصحة العالمية للشرق الأدنى.....
v	الموجز والاستنتاجات
25	عرض موجز لحالة العمل
الفقرات	
1	مقدمة
5-2	افتتاح الدورة
7-6	الموافقة على جدول الأعمال (البند 1 من جدول الأعمال)
21-8	المسائل الناشئة عن هيئة الدستور الغذائي ولجان الدستور الغذائي الأخرى (البند 2 من جدول الأعمال)
10-9	استعراض لجان التنسيق الإقليمية (الدورة الثامنة والعشرون لهيئة الدستور الغذائي)
12-11	الخطة الاستراتيجية للفترة 2008-2013 (الدورة التاسعة والعشرون لهيئة الدستور الغذائي)
	استعراض هيكل لجنة الدستور الغذائي ومهام لجان الدستور الغذائي وفرق المهام
16-13	(الدورة التاسعة والعشرون لهيئة الدستور الغذائي)
	اختصاصات لجان التنسيق الإقليمية (الدورة الثالثة والعشرون للجنة الدستور الغذائي)
20-17	المعنية بالمبادئ العامة)
	أدوار كل من المنسقين الإقليميين والأعضاء في اللجنة التنفيذية المنتخبين على أساس
21	التوزيع الجغرافي (الدورة الثالثة والعشرون للجنة الدستور الغذائي المعنية بالمبادئ العامة)
62-22	النصوص ذات الصلة ومشاريع المواصفات (البند 3 من جدول الأعمال)
	مشروع المواصفات الإقليمية للحمص بالطحينة المعب (الحمص المجهز بالطحينة)
36-22	(البند 3 من جدول الأعمال)
47-37	مشروع المواصفات الإقليمية (للفول المدمس المعب) (البند 3(ب) من جدول الأعمال)
54-48	مشروع المواصفات المقترحة للطحينة (البند 3(ج) من جدول الأعمال)
62-55	مشروع مدونة الممارسات الإقليمية المقترح بشأن الأغذية التي تباع في الشوارع (البند 3(د) من جدول الأعمال) .
	تقرير عن أنشطة منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المكتملة لعمل هيئة الدستور الغذائي
69-63	(البند 4 من جدول الأعمال).....
	معلومات وتقارير عن مسألتي الرقابة على الأغذية وسلامة الأغذية بما في ذلك استخدام مواصفات الدستور
75-70	الغذائي ومشاركة المستهلكين في وضع مواصفات الأغذية (البند 5 من جدول الأعمال)
	الجزء ألف: معلومات وتقارير عن قضايا الرقابة على الأغذية وسلامة الأغذية
72-70	ومشاركة المستهلكين في وضع مواصفات الأغذية
75-73	الجزء باء: معلومات عن استخدام مواصفات الدستور الغذائي

81-76	معلومات عن أنشطة بناء القدرات في الإقليم (البند 6 من جدول الأعمال)
82	ترشيح المنسق (البند 7 من جدول الأعمال)
95-83	مسائل أخرى وعمل اللجنة في المستقبل (البند 8 من جدول الأعمال)
86-84	هيكل مواصفات الدستور الغذائي
88-87	الخصائص الأفقية مقابل الخصائص الرأسية
93-89	اقتراحات للعمل الجديد
94	معلومات تتعلق بالانتخابات المقبلة لعضوية اللجنة التنفيذية من إقليم الشرق الأدنى
95	الأعمال المقبلة
96	موعد ومكان انعقاد الدورة القادمة للجنة (البند 9 من جدول الأعمال)

المرفقات

الصفحة

19	المرفق الأول: قائمة المشاركين
28	المرفق الثاني: مشروع المواصفات الإقليمية للحمص بالطحينة المعبأ عند الخطوة 8 من إجراءات وضع المواصفات
32	المرفق الثالث: مشروع المواصفات الإقليمية للفلو المدمس المعبأ عند الخطوة 8 من إجراءات وضع المواصفات
36	المرفق الرابع: مشروع المواصفات الإقليمية المقترحة للطحينة

الموجز والاستنتاجات

توصّلت لجنة التنسيق لإقليم الشرق الأدنى في دورتها الرابعة إلى الاستنتاجات التالية:

المسائل المطروحة على هيئة الدستور الغذائي للموافقة عليها في دورتها الثلاثين

وافقت لجنة التنسيق على حالة:

- مشروع المواصفات الإقليمية للمحّص المعلّب بعد إعادة تسميتها للموافقة عليها عند الخطوة 8 (انظر الفقرات 22-36 والمرفق الثاني)؛
- مشروع المواصفات الإقليمية للقول المدّس المعلّب بعد إعادة تسميتها للموافقة عليها عند الخطوة 8 (انظر الفقرات 37-47 والمرفق الثالث)؛
- مشروع المواصفات الإقليمية المقترحة للطحينة للموافقة عليها عند الخطوة 8 (انظر الفقرات 48-54 والمرفق الرابع).

المسائل التي تهّم هيئة الدستور الغذائي في دورتها الثلاثين

إنّ لجنة التنسيق:

- وافقت بالإجماع على توصية هيئة الدستور الغذائي في دورتها الثلاثين بتعيين تونس منسّقاً إقليمياً للشرق الأدنى (أنظر الفقرة 82).

المسائل التي تهّم اللجان الأخرى

اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي

إنّ لجنة التنسيق:

- أحاطت بتوصيات الهيئة في دورتها الثامنة والعشرين، بشأن دور لجان التنسيق الإقليمية وأنشطتها، وصادقت على هذه التوصيات (انظر الفقرتين 9 و10)؛
- أيدت الموافقة على الخطة الاستراتيجية من قبل الهيئة في دورتها الثلاثين (انظر الفقرتين 11 و12)؛
- أيدت، بصفة عامة، المقترحات المتعلقة باستعراض هيكل لجنة الدستور الغذائي وفرق مهام لجنة الدستور الغذائي وفرق المهام، مع إبداء بعض التعليقات على هذه المقترحات (انظر الفقرات 13-16).

لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمبادئ العامة

إنّ لجنة التنسيق:

- التمسّت توضيح ما إذا كان التعديل المقترح إدخاله على اختصاصات لجنة التنسيق الإقليمية لأمريكا اللاتينية والبحر الكاريبي ضرورياً وأحاطت بأن المشورة القانونية من المكاتب القانونيين لمنظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية ستكون متاحة عندما تناقش اللجنة المعنية بالمبادئ العامة الموضوع في دورتها الرابعة المقبلة (الفقرات 17-20)؛

- اتفقت على التوصية بأن تسعى اللجنة المعنية بالمبادئ العامة إلى تحديد الأدوار التي يضطلع بها كل من المنسقين وأعضاء اللجنة التنفيذية المنتخبين على أساس التوزيع الجغرافي بقصد إدراج الأحكام المناسبة في دليل الإجراءات (انظر الفقرة 21).

لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية

إن لجنة التنسيق:

- أحالت الأحكام الخاصة بالمواد المضافة إلى الأغذية الواردة في مشروع المواصفات الإقليمية للحمص بالطحينة (الفقرتان 29-28 والفقرة 36) والبقول المدمس المعب للمصادقة عليها.

لجنة الدستور الغذائي المعنية بالتحليل والمعاينة

إن لجنة التنسيق:

- أحالت الأقسام الخاصة بأساليب التحليل في مشروع المواصفات الإقليمية للحمص بالطحينة (الفقرات 32-36)؛ والبقول المدمس المعب (الفقرات 44-47)؛ والطحينة (الفقرات 52-54) للمصادقة عليها.

مسائل أخرى

إن لجنة التنسيق:

- أعربت عن تقديرها لمنظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية للعمل الذي تضطلعان به في ميدان إسداء المشورة العلمية مما وفد أساسا علميا متينا لعمل هيئة الدستور الغذائي (انظر الفقرات 63 - 69)؛
- تبادلت فيما بينها آخر المعلومات عن قضايا الرقابة على الأغذية وسلامة الأغذية في إقليم الشرق الأدنى وعن مشاركة المستهلكين في الأعمال الخاصة بالدستور الغذائي (انظر الفقرات 70-72)؛
- تبادلت المعلومات فيما بينها بشأن استخدام مواصفات الدستور الغذائي واتفقت على أنه ينبغي للبلدان أن تتيح ما لديها من معلومات في صورة تحريرية ردا على رسالة التعميم، مع إبراز التغييرات والتطورات الأخيرة، وذلك حتى تتسم المناقشات في إطار هذا البند بالتركيز في دورتها القادمة (انظر الفقرات 73-75).

مقدمة

1 - عقدت لجنة التنسيق المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية دورتها الرابعة في عمان في الفترة من 26 فبراير/شباط إلى 1 مارس/آذار 2007 بدعوة كريمة من الملكة الأردنية الهاشمية. قد رأس الدورة الدكتور ياسين الخياط، مدير عام المؤسسة الأردنية للمواصفات والمقاييس وحضرها مندوبون ومستشارون ومراقبون يمثلون 12 من البلدان الأعضاء من الإقليم وبلداً عضواً واحداً من خارج الإقليم ومراقباً خاصاً واحداً (فلسطين) ومنظمتين دوليتين. وترد في المرفق الأول بهذا التقرير قائمة كاملة بالمشاركين، تشمل الأمانة وممثلي منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية.

افتتاح الدورة

2 - رحّب الدكتور ياسين الخياط، رئيس لجنة التنسيق، بالمندوبين وأبرز الجهود التي بذلتها بلدان الإقليم لتعزيز البنى الأساسية والإجراءات الخاصة بنظم الرقابة على الأغذية لديها كي تتمكن من التأقلم مع بيئة التجارة العالمية المتغيرة. وشدد على أهمية اجتماعات لجنة التنسيق التي تشكل منتدى لتبادل المعلومات والتجارب الخاصة بنظم الرقابة على الأغذية وتتيح فرصاً قيّمة للغاية للبلدان لتنسيق إجراءاتها ونظمها مع أفضل الممارسات الدولية.

3 - ورحّبت الدكتورة فاطمة هاشم نيابة عن منظمة الأغذية والزراعة بالمشاركين في الاجتماع. وأشارت إلى أن الدراسات التي أجرتها المنظمة تبين أن حجم الخسارة في المبادلات التجارية من جانب البلدان النامية مردّه الصعوبات في الامتثال للتدابير الصحية التي تفرضها البلدان المستوردة. وأشارت إلى انضمام عدد من بلدان الإقليم إلى منظمة التجارة العالمية التي تعتبر مواصفات الدستور الغذائي المعيار القياسي للتجارة الدولية بالأغذية، وشدت على ضرورة أن تشارك بلدان إقليم الشرق الأدنى مشاركة فاعلة في أعمال الدستور الغذائي.

4 - ورحّب أيضاً الدكتور محمد حلمي نيابة عن منظمة الصحة العالمية بالمندوبين الموفدين إلى الاجتماع. وأشار إلى أن عدداً من البلدان قد واجه حالات طوارئ غذائية خطيرة في الماضي القريب وإلى أن واضعي السياسات يقومون حالياً بإعادة تقييم استراتيجياتهم القطرية للرقابة على الأغذية. وشدد على ضرورة أن تقوم البلدان بتعزيز قدرتها على إدارة سلامة الأغذية على المستوى القطري من خلال التنسيق بين القطاعات. وأكد الدكتور حلمي على أن تزايد مختلف المشاكل المنقولة عن طريق الأغذية في العالم وتجدد ظهور الأمراض الميكروبية المنقولة عن طريق الأغذية في إقليم الشرق الأدنى قد أديا إلى ازدياد الاهتمام باستخدام تحليل المخاطر على المستويين القطري والدولي، وأن منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية تسعيان إلى مساعدة البلدان الأعضاء في الإقليم من خلال تقديم المشورة العلمية أو عبر المشاريع القطرية.

5 - ورحّب معالي السيد سالم الخزاعلة الموقر، وزير الصناعة والتجارة، بالمندوبين وبالمشاركين نيابة عن حكومة الأردن. وشدد على الدور الريادي الذي تضطلع به هيئة الدستور الغذائي وضع المواصفات وإصدار التوصيات بهدف حماية صحة المستهلكين وضمان اتباع ممارسات عادلة في التجارة بالأغذية. وشدد على ضرورة أن تشارك بلدان الإقليم بشكل فاعل

في أعمال اللجان الفنية للدستور الغذائي ضمانًا لتلبية احتياجات البلدان على أكمل وجه، وركّز على ضرورة توثيق عرى التعاون داخل الإقليم في مجال سلامة الأغذية.

الموافقة على جدول الأعمال (البند 1 من جدول الأعمال)¹

6 - اتفقت اللجنة على مناقشة هيكل مواصفات الدستور الغذائي بناء على اقتراح الوفد اللبناني، ووضع مواصفات إقليمية جديدة لمشروب الدوغ بناء على اقتراح جمهورية إيران الإسلامية في إطار البند 8 من جدول الأعمال "مسائل أخرى وعمل اللجنة في المستقبل" إذا سنح الوقت.

7- وأشارت لجنة التنسيق إلى أن البند 6 يكمل البند 4، واتفقت على دراسته بعد البند 4 مباشرة، ووافقت بعد هذا التعديل على جدول الأعمال المؤقت باعتباره جدول أعمال الدورة.

المسائل الناشئة عن هيئة الدستور الغذائي ولجان الدستور الغذائي الأخرى (البند 2 من جدول الأعمال)²

8 - اطّلت لجنة التنسيق على المسائل الناشئة عن الدورتين الثامنة والعشرين والتاسعة والعشرين لهيئة الدستور الغذائي وعن الدورة الثالثة والعشرين للجنة الدستور الغذائي المعنية بالمبادئ العامة، كما ورد موجزها في وثيقة العمل، وناقشت اللجنة بصفة خاصة المسائل التالية:

استعراض لجان التنسيق الإقليمية (الدورة الثامنة والعشرون لهيئة الدستور الغذائي)

9 - اطّلت لجنة التنسيق على توصيات الدورة الثامنة والعشرين لهيئة الدستور الغذائي بشأن دور لجان التنسيق الإقليمية وأنشطتها، وأقرت هذه التوصيات.

10 - وأشارت اللجنة إلى أن أحد الوفود يرى أن التنسيق كان ضعيفا بين بلدان الإقليم خارج دورات اللجنة وإلى أنه ينبغي للمنسق الذي سيجري تعيينه خلال الدورة الثلاثين للهيئة أن يسعى إلى إيجاد طرق لتعزيز التنسيق الإقليمي. فاقترح تقديم طلب إلى منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بعقد حلقة عمل فنية في اليوم الثالث من انعقاد الدورة المقبلة للجنة أثناء قيام الأمانة بإعداد مشروع التقرير.

¹ الوثيقة CX/NEA 07/4/1

² الوثيقة CX/NEA 07/4/2

الخطة الاستراتيجية للفترة 2008-2013 (الدورة التاسعة والعشرون لهيئة الدستور الغذائي)

11 - ذكرت لجنة التنسيق بتوصية الدورة الثامنة والخمسين للجنة التنفيذية التي وافقت عليها الهيئة في دورتها التاسعة والعشرين والتي دعت فيها لجنة التنسيق إلى إبداء ملاحظاتها على مشروع الخطة الاستراتيجية للهيئة للفترة 2008-2013 الوارد في المرفق الثاني بالوثيقة ALINORM 06/29/3A.

12 - وأشارت لجنة التنسيق إلى أن الجزء 3 من مشروع الخطة الاستراتيجية للفترة 2008-2013 يرمي إلى المساعدة في عملية مراقبة تنفيذ الأنشطة الواردة في الخطة الاستراتيجية. وأيدت اللجنة الموافقة على مشروع الخطة الاستراتيجية في الدورة الثلاثين للهيئة.

استعراض هيكل لجنة الدستور الغذائي ومهام لجان الدستور الغذائي وفرق المهام
(الدورة التاسعة والعشرون لهيئة الدستور الغذائي)

13 - ناقشت لجنة التنسيق الاقتراحات الواردة في الفقرات من 1 إلى 28 في الوثيقة ALINORM 06/29/9B Part II Add.1 "استعراض هيكل لجان الدستور الغذائي ومهام لجان الدستور الغذائي وفرق المهام". ولاحظت اللجنة أنه طُلب إلى الحكومات إبداء تعليقاتها بموجب الرسالة الدورية وإلى أنه ستجري مناقشة ما ورد من ملاحظات في الدورة المقبلة للهيئة.

14 - وأيدت لجنة التنسيق بوجه عام المقترحات المقدمة في الوثيقة، وأشارت إلى الملاحظات التالية.

المقترحات 1 و2 و3

15 - أشار أحد الوفود إلى أن تقسيم اللجنة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية والملوثات إلى لجنتين نجمت عنه زيادة في عدد الأجهزة الفرعية لهيئة الدستور الغذائي، وأن هذا يشكل تحدياً جديداً أمام مشاركة البلدان النامية في عملية وضع مواصفات الدستور الغذائي. ومن المهم بالنسبة إلى مجموعات العمل النظر في إمكانية استخدام أكثر من لغة عمل واحدة لضمان حسن مشاركة البلدان الأعضاء غير الناطقة باللغة الإنكليزية.

المقترح 10

16 - شدد أحد الوفود على أهمية أعمال هيئة الدستور الغذائي في مجال التغذية. غير أنّ الوفد نفسه أشار إلى أنه لا ينبغي لهيئة الدستور الغذائي أن تشرع في وضع مواصفات لمنتجات تشكل أغذية مخصصة للاستخدامات الطبية الخاصة وتخضع للأنظمة الخاصة بالأدوية في بعض البلدان.

اختصاصات لجان التنسيق الإقليمية (الدورة الثالثة والعشرون للجنة الدستور الغذائي المعنية بالمبادئ العامة)

17 - ذكرت لجنة التنسيق بأنّ اللجنة المعنية بالمبادئ العامة قد أحالت هذه المسألة إليها لإبداء رأيها فيها وذلك بناء على المقترح المقدم من لجنة تنسيق الدستور الغذائي في أمريكا اللاتينية والبحر الكاريبي بتعديل اختصاصاتها.

18 - وذكر وفد الأردن أنه لا توجد ضرورة ولا مبرر واضحان لتعديل اختصاصات لجنة تنسيق الدستور الغذائي في أمريكا اللاتينية والبحر الكاريبي وغيرها من لجان التنسيق حيث أنّ الاختصاصات الحالية تتسع بما فيه الكفاية لتمكين لجان التنسيق من اتخاذ مواقف إقليمية إذا ما رغبت في ذلك. وأشار الوفد أيضاً إلى أهمية المحافظة على اتساق وتوحيد اختصاصات كافة لجان التنسيق. وقد أيدّ وفدا مصر وعمان هذا الموقف.

19 - وذكر وفد تونس أن اختصاصات جميع لجان التنسيق يجب أن تظل كما هي وأنه يؤيدّ التعديل المقترح من لجنة تنسيق الدستور الغذائي في أمريكا اللاتينية والبحر الكاريبي وأنه في حال الموافقة على التعديل، ينبغي تطبيقه على جميع لجان التنسيق. ورأى وفد لبنان أنه في حال شجّعت لجنة تنسيق الدستور الغذائي في أمريكا اللاتينية والبحر الكاريبي على اتخاذ مواقف إقليمية إزاء المواضيع الاستراتيجية، ينبغي إذاً أن يكون باستطاعة لجنة تنسيق الدستور الغذائي في الشرق الأدنى أن تفعل ذلك بدورها.

20 - وأشارت لجنة التنسيق إلى أنّ لجنة تنسيق الدستور الغذائي في أمريكا اللاتينية والبحر الكاريبي قد بدأت بالفعل التشجيع على اتخاذ مواقف إقليمية. فطلب بالتالي إيضاح ما إذا كان التعديل المقترح ضرورياً بالفعل أم لا. وأشارت اللجنة إلى أنّ المكتبيين القانونيين في منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية سيقدمان مشورتها القانونية بهذا الشأن عندما تناقش اللجنة المعنية بالمبادئ العامة الموضوع في دورتها المقبلة.

أدوار كل من المنسقين الإقليميين والأعضاء في اللجنة التنفيذية المنتخبين على أساس التوزيع الجغرافي (الدورة الثالثة والعشرون للجنة الدستور الغذائي المعنية بالمبادئ العامة)

21 - أشارت عدة وفود في مداخلتها إلى ضرورة إيضاح أدوار كل من المنسقين والأعضاء في اللجنة التنفيذية المنتخبين على أساس التوزيع الجغرافي. ووافقت لجنة التنسيق على التوصية الموجهة إلى اللجنة المعنية بالمبادئ العامة بالسعي إلى تحديد

أدوار كل من المنسقين والأعضاء في اللجنة التنفيذية المنتخبين على أساس التوزيع الجغرافي، وإضافة الأحكام المناسبة في دليل الإجراءات.

مشروع المواصفات الإقليمية للحمص بالطحينة المعلّب (الحمص المجهّز بالطحينة) (البند 3(أ) من جدول الأعمال)³

22 - ذكّرت اللجنة بأنّ هيئة الدستور الغذائي كانت قد وافقت في دورتها الثامنة والعشرين على مشروع المواصفات الإقليمية المقترحة للحمص بالطحينة المعلّب (الحمص المجهّز بالطحينة) عند الخطوة 5 وبأنه جرى إصدار رسالة التعميم CL 2006/25-NEA لإبداء التعليقات عليها عند الخطوة 6.

23 - ودرست اللجنة مشروع المواصفات عند الخطوة 7 قسماً بقسم وأدخلت عليه التغييرات التالية بالإضافة إلى التعديلات التحريرية.

العنوان والنطاق

24 - اتفقت اللجنة على حذف الإشارة التفسيرية إلى "الحمص المجهّز" من العنوان ونطاق المواصفات بما أنّ الأقسام التالية تحدد طبيعة التجهيز بشكل واضح. وأدخلت التغييرات اللازمة نتيجة لذلك في المواصفات بأكملها.

القسم 3-2 - المكونات الاختيارية

25 - وافقت اللجنة على إضافة عصير الليمون إلى قائمة المكونات الاختيارية بما أنه يستخدم كثيراً في تجهيز المنتج.

القسم 3-4 - عوامل الجودة - المحددة

26 - أشارت اللجنة إلى أهمية الحكم الخاص بالمواد الصلبة الإجمالية كشرط أساسي لضمان الجودة ولم توافق على حذفها.

27 - ولم توافق اللجنة على الاقتراح الذي يقضي بتحديد المحتوى الأدنى من البروتينات وإضافة الحكم المتعلق به حيث أنّ المواد الصلبة الإجمالية تشمل هذا العامل أيضاً ومن شأن إدراجه ضمن قائمة منفصلة أن يتسبب في مشاكل.

³ المرفق الثاني بالوثيقة ALINORM 05/28/40؛ والوثيقة CX/NEA 07/4/3 (ملاحظات مقدمة من مصر والمملكة العربية السعودية)؛ الوثيقة CRD 2 (ملاحظات مقدمة من لبنان).

القسم 4 – المضافات الغذائية

28- فيما يتصل بالمسوّغ الفني لاستخدام حمض الستريك، أوضح أنّ حمض الستريك يستخدم أحياناً عوضاً عن عصير الليمون، إلا أنّ الحموضة الإجمالية في المنتج لا يجب أن تتعدى نسبة 1 في المائة (الكتلة/الكتلة) على شكل حمض الستريك كما هو مبين في القسم 3-4-4. وبعد البحث، وافقت اللجنة على الإبقاء على هذا الحكم دون تغيير وعلى حذف القوسين المعقوفين في القسم 4-1.

29 – ووافقت اللجنة على النص على أنّ كربونات الصوديوم تستخدم كعامل مضاد للتخثر وكربونات البوتاسيوم كمثبت.

القسم 9 – التوسم

30 – في ما يتعلّق باقتراح إدراج أحكام تشدد على ضرورة وجوب معالجة المكونات الاختيارية مثل التوابل في هذا القسم أو وضعها إلى جانب عنوان المواصفات، أشير إلى أنّ مواصفات الدستور الغذائي العامة لتوسم الأغذية المعبأة (CODEX STAN 1-1985) تستوجب الإعلان عن جميع المكونات على بطاقة التوسم ولا حاجة بالتالي إلى تعديل هذا القسم.

31 – ووافقت اللجنة على حذف الإشارات إلى "المعلّب" في هذا القسم.

القسم 10 – أساليب التحليل وأخذ العينات

32 – عدّلت اللجنة الجملة الأولى حيث أضافت إشارة إلى الخطوط التوجيهية العامة للدستور الغذائي لأخذ العينات.

33 – ولاحظت اللجنة وجود بعض الإشارات الخاطئة في النسخة العربية من هذا القسم ووافقت بالتالي على مواضعها مع النسخة الإنكليزية.

34 – واقترح حذف الإشارة إلى تحديد المحتوى من الرطوبة لعدم وجود حكم مقابل لها في القسم 3 والاستعاضة عنها بطريقة تحديد التعبئة. لكن أوضح أنّ تحديد المحتوى من الرطوبة يستخدم للتوصّل إلى الحكم الخاص بمجموع المواد الصلبة؛ لذا قررت اللجنة الإبقاء على هذا الحكم في القسم 10.

35 – وقررت اللجنة حذف القوسين المعقوفين حول القسم 10.

حالة مشروع المواصفات الإقليمية للحمص بالطحينة

36 - وافقت اللجنة على إحالة مشروع المواصفات الإقليمية للحمص بالطحينة إلى الدورة الثلاثين لهيئة الدستور الغذائي للموافقة النهائية عليه عند الخطوة 8 (انظر المرفق الثاني) علماً بأن قسمي المواد المضافة إلى الأغذية وأساليب التحليل وأخذ العينات سوف يُحالان إلى كل من اللجنة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية واللجنة المعنية بأساليب التحليل وأخذ العينات على التوالي لإقرارهما.

مشروع المواصفات الإقليمية للقول المدمس المعلّب (الفول المجهّز) (البند 3(ب) من جدول الأعمال)⁴

37 - ذكّرت لجنة التنسيق بأنه جرى إعداد مشروع المواصفات الإقليمية للقول المدمس المعلّب (الفول المجهز) خلال الدورتين الثانية والثالثة للجنة تنسيق الدستور الغذائي في إقليم الشرق الأدنى وبأنّ الهيئة وافقت عليه عند الخطوة 5 في دورتها الثامنة والعشرين وبأنّه جرى إصدار رسالة التعميم CL 2006/26-NEA لطلب إبداء التعليقات عليه عند الخطوة 6.

38 - ودرست اللجنة مشروع المواصفات عند الخطوة 7 قسماً بقسم وأدخلت التغييرات التالية بالإضافة إلى التعديلات التحريرية.

العنوان والنطاق

39 - وافقت اللجنة على حذف الإشارة إلى الفول المجهز في العنوان والنطاق وفي الأقسام الأخرى من المواصفات.

القسم 2-3 - المكونات الاختيارية

40 - اقترح تعديل هذا القسم والنص على أنّ نسبة الزيت النباتي لا يجب أن تقلّ عن 4 في المائة في حال إضافته والسماح باستخدام عصير الطماطم والعدس والثوم والتوابل بما يتفق مع ممارسات التصنيع الجيدة. وافقت اللجنة على عدم وضع أية حدود رقمية للمحتوى من الزيت النباتي المضاف ووافقت على السماح باستخدام عصير الطماطم والثوم والتوابل بالكميات المحددة. وأشارت اللجنة إلى أنّ هذه المواصفات تختصّ بمنتج قائم على الفول ولا يجوز استخدام العدس في هذه المواصفات.

41 - ووافقت اللجنة على إضافة عصير الليمون إلى قائمة المكونات الاختيارية بناء على اقتراح المملكة العربية السعودية في تعليقاتها الخطيّة.

⁴ المرفق الثالث من الوثيقة ALINORM 05/28/40؛ والوثيقة CX/NEA 07/4/4 (ملاحظات مقدمة من مصر والمملكة العربية السعودية)؛ والوثيقة CRD 3 (ملاحظات مقدمة من لبنان).

القسم 4 – المضافات الغذائية

42 – أشارت اللجنة إلى التوضيح بأنه في مواصفات الدستور الغذائي العامة للمضافات الغذائية (CODEX STAN 192-1995) لفئة الأغذية رقم 04.2.2.4، أدرج المضافان الغذائيان المذكوران في القسم 4-2 ضمن المواد رباعية حمض خليك الإثيلين ثنائي الأمين (الإديتات) بحد أقصى قدره 365 ملغ/كلغ وقررت بالتالي تنسيق هذا النص مع المواصفات العامة المذكورة أعلاه.

القسم 4-7 – التعبئة والتخزين

43 – لاحظت اللجنة وجود اختلافات في الترجمة العربية لهذا القسم ووافقت على موافقته مع الصيغة الإنكليزية للنص لتحقيق الاتساق بينهما.

القسم 10 – أساليب التحليل وأخذ العينات

44 – اقترحت إضافة طرق لتحديد الألوان والتعبئة إلا أنّ اللجنة لم توافق على هذا المقترح لعدم وجود أحكام مقابلة له في المواصفات.

45 – وحذفت اللجنة الإشارة إلى طرق تحديد الحموضة الإجمالية والمحتوى من الدهون والمحتوى من الرطوبة لعدم وجود أحكام مقابلة لها في المواصفات.

46 – ووافقت اللجنة على إضافة الطريقة 968.30 لرابطة أخصائيي التحليل الكيميائي المعتمدين ضمن القسم 10-2-3 من أجل تحديد الوزن المصفيّ.

مشروع المواصفات الإقليمية للبقول المدمس المعلّب (البقول المحمّض)

47 – اتفقت اللجنة على إحالة "مشروع المواصفات الإقليمية للبقول المدمس المعلّب"، تحت هذا المسمى الجديد، إلى الدورة الثلاثين لهيئة الدستور الغذائي للموافقة النهائية عليه عند الخطوة 8 (انظر المرفق الثالث) علماً بأنّ قسمي المواد المضافة إلى الأغذية وأساليب التحليل وأخذ العينات سوف يُحالان إلى كل من اللجنة المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية واللجنة المعنية بطرق التحليل وأخذ العينات على التوالي لإقرارهما.

مشروع المواصفات المقترحة للطحينة (البند 3(ج) من جدول الأعمال)⁵

48 - أشارت اللجنة إلى أن الدورة الثامنة والعشرين لهيئة الدستور الغذائي كانت قد اعتمدت مشروع المواصفات المقترحة للطحينة عند الخطوة 5 وأن رسالة التعميم CL 2006/26-NEA طلبت إبداء التعليقات عليه عند الخطوة 6.

49 - ودرست اللجنة مشروع المواصفات عند الخطوة 7 قسماً بقسم وأدخلت التغييرات التالية إلى جانب التعديلات التحريرية.

القسم 2-3 عوامل الجودة

50 - لم توافق اللجنة على مقترح تحديد قيمة إنزيم peroxid في القسم 3-2-2، مسلماً بوجود كميات محددة من إنزيم peroxid دائماً في الزيوت وبأن كمياتها قد تتغير أثناء دورة حياة المنتج.

القسم 6 - النظافة

51 - أقرت إضافة بعض الخصائص الميكروبيولوجية إلى المواصفات. بيد أن اللجنة رأت أن وضع خصائص ميكروبيولوجية دولية يمثل مهمة صعبة جداً، وأن ذلك سيستلزم الاستناد إلى أساس علمي واسع وسيؤدي إلى تأخير لا داع له في اعتماد المواصفات. كما لوحظ أن مسؤولية وضع معايير ميكروبيولوجية تقع على عاتق لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية.

قسم التحليل وأخذ العينات

52 - لم توافق اللجنة على المقترح المقدم بإضافة طرق لتحديد الألوان ومواد التبييض لأن المواصفات لا تجيز ذلك.

53 - ولاحظت اللجنة عدم وجود طريقة مقترحة للتحقق من محتوى البروتين. ودارت بعض المناقشات وافقت بعدها اللجنة على أن تقترح استخدام طريقة Kjeldahl (معياري المنظمة الدولية للتوحيد القياسي : 1871:1975). كما وافقت اللجنة على حذف الأقواس المعقوفة من هذا القسم وإحالاته إلى لجنة الدستور الغذائي المعنية بأساليب التحليل وأخذ العينات لاعتماده وإسداء المشورة بشأنه.

⁵ المرفق الرابع من الوثيقة ALINORM 05/28/40، والوثيقة CX/NEA 07/4/5 (تعليقات مقدمة من مصر والمملكة العربية السعودية)؛ والوثيقة CRD 4 (تعليقات مقدمة من لبنان).

حالة مشروع المواصفات الإقليمية للطحينة

54 - وافقت اللجنة على إحالة مشروع المواصفات الإقليمية للطحينة إلى الدورة الثلاثين لهيئة الدستور الغذائي للموافقة النهائية عليه عند الخطوة 8 (انظر المرفق الرابع).

مشروع مدونة الممارسات الإقليمية المقترح بشأن الأغذية التي تباع في الشوارع (البند 3(د) من جدول الأعمال)⁶

55 - أشارت لجنة التنسيق إلى أنها أعادت، في دورتها الثالثة، مشروع مدونة الممارسات الإقليمية المقترح بشأن الأغذية التي تباع في الشوارع إلى الخطوة 2 لإعادة صياغتها ثم توزيعها لإبداء التعليقات عليها عند الخطوة 3.

56 - وقدم وفد مصر الوثيقة وأبلغ اللجنة، بإيجاز، بأن جماعة العمل الالكترونية بقيادة مصر، المشكلة تنفيذياً لقرار الدورة السابقة، تولت إعادة صياغة المدونة استناداً إلى المناقشات التي دارت أثناء الدورة الثالثة للجنة والمعلومات التي أرسلتها المملكة العربية السعودية والإمارات العربية المتحدة.

تعليقات عامة

57 - وجّه عدد من الوفود انتباه اللجنة إلى أنه يلزم تصويب وتحسين الصيغة العربية لعنوان المدونة، ونطاقها، وأقسام أخرى منها قبل المضي في دراسة المدونة دراسةً متعمقةً.

58 - وأشار عدد من الوفود إلى أن عدداً من الأقسام في المدونة تضمّن الكثير جداً من الالتزامات والتفاصيل التي قد يصعب على الباعة المتجولين تنفيذها وأنه يصعب حتى على المرافق غير المتنقلة ببيع الطعام استيفاء هذه الشروط. وينبغي أن تؤكد المدونة على طابعها الطوعي بدلاً من أن تكون إلزامية، وأن تجيز بعض المرونة مع إيلاء الاعتبار الواجب لخصوصية قطاع الأغذية. وأثار أحد الوفود تساؤلاً بخصوص مدى فائدة اشتراطات تطعيم الباعة المتجولين ضد الأمراض المعدية. واقترح وفد آخر تضمين مبدأ "تحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة" في المدونة والتسليم بدور رابطات الباعة المتجولين.

59 - وأعربت لجنة التنسيق عن شكرها لوفد مصر على ما أنجز حتى الآن وأشارت إلى أنه لم يُتَّح للبلدان الوقت الكافي لدراسة النص بالتفصيل نظراً إلى تأخر توزيع الوثيقة.

⁶ الوثيقتان CX/NEA 07/4/6 و CRD 1 (تعليقات مقدمة من الكويت).

60- ووافقت اللجنة على إنشاء مجموعة عمل إلكترونية مفتوحة العضوية بقيادة مصر ومشاركة الأردن، ولبنان، والسودان، وتونس تعمل باللغتين العربية والإنكليزية.

61- وشدد وفد مصر على أن إعداد نسخة جيدة ومنقحة من الوثيقة يستلزم أن تقدم جميع الوفود المعنية مساهمات أكثر استفاضة من تلك التي قدمتها أثناء إعداد الوثيقة الراهنة.

حالة مشروع مدونة الممارسات الإقليمية المقترح بشأن الأغذية التي تباع في الشوارع

62 - وافقت اللجنة على إعادة المشروع المقترح للمدونة إلى الخطوة 2 لكي تتولى مجموعة العمل الإلكترونية، المذكورة عاليه، إعادة صياغته مع أخذ التعليقات الشفوية والخطية التي أبدت أثناء الدورة بعين الاعتبار، إضافةً إلى ما يقدمه سائر أعضاء اللجنة من مساهمات أخرى. وسيجري الانتهاء من النسخة المنقحة للوثيقة بحلول ديسمبر/ كانون الأول 2007 ثم توزع لإبداء التعليقات عليها عند الخطوة 3 في أوائل العام القادم لكي تقوم اللجنة في دورتها المقبلة بدراستها عند الخطوة 4.

تقرير عن أنشطة منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المكتملة لعمل هيئة الدستور الغذائي
(البند 4 من جدول الأعمال)⁷

63 - أحاط ممثل منظمة الصحة العالمية للجنة علماً بالأنشطة الرئيسية التي تضطلع بها منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية استكمالاً لعمل هيئة الدستور الغذائي، كما وردت في الوثيقة CX/NEA 07/4/7 التي تتضمن نتائج ما عُقد مؤخراً من اجتماعات الخبراء المشتركة بين المنظمين، بما فيها اجتماعات لجنة الخبراء المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية، واجتماعات الخبراء بشأن تقييم المخاطر الميكروبيولوجية، والاجتماع بشأن مخلفات المبيدات، والاجتماعات المخصصة وحلقات العمل. وأشار ممثل منظمة الصحة العالمية إلى أن نتائج هذه الاجتماعات متاحة للجمهور.

64 - وأكد ممثل منظمة الصحة العالمية أن المنظمين تواصلان بذل الجهود الرامية إلى استكمال عدد من الأنشطة بهدف تقديم المشورة العلمية التي طلبتها هيئة الدستور الغذائي والبلدان الأعضاء.

65 - وأعربت اللجنة عن تقديرها للمنظمين على ما تقومون به من أعمال في هذا المجال، مما يوفر أسساً علمية متينة لأعمال هيئة الدستور الغذائي.

66 - وأبرز بعض الوفود الحاجة إلى التمويل والمساعدة الفنية لإجراء دراسات في مجال التغذية المتكاملة. وأشار ممثل منظمة الصحة العالمية في هذا الصدد إلى أن المنظمة ستتنظم بالتعاون مع منظمة الأغذية والزراعة حلقات عمل تدريبية في مجال دراسات التغذية المتكاملة في الإقليم في المستقبل القريب.

67 - ووجه ممثل منظمة الأغذية والزراعة عناية المندوبين إلى أن طلب توفير الخبراء والبيانات فيما يتعلق بالفيروسات في الأغذية قد صدر مؤخرًا، وشجع البلدان على أن تتقدم بخبرائها للمشاركة في مشاوراة الخبراء هذه المشتركة بين المنظمين.

68 - وأشارت أمانة الدستور الغذائي إلى أن بعض الاجتماعات "المقبلة" المذكورة في الورقة قد عُقدت بالفعل، مثل الاجتماع الفني المعني بإعداد معايير الشحنات السابقة المقبولة. وقد عُرضت نتائج هذا الاجتماع على لجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت لاتخاذها أساسًا للأحكام الإضافية التي سُدّرج في مدونة الممارسات لتخزين ونقل زيوت الطعام والدهون السائبة.

69 - قدمت الدكتورة Margaret Miller من المقر الرئيسي لمنظمة الصحة العالمية في جنيف عرضًا للشبكة الدولية لمسؤولي سلامة الأغذية، وأكدت أن الشبكة تمثل آلية لتبادل المعلومات مفيدة ومهمة جدًا في مجال التصدي لحالات الطوارئ الغذائية، وأنها تعمل في ظل التنسيق الوثيق مع اللوائح الصحية الدولية وبرامج منظمة الصحة العالمية الأخرى المعنية بالرقابة على الأمراض. وشجعت البلدان الأعضاء التي لم تخطر بعدُ بمشاركتها على تحديد وتعيين جهات الاتصال التابعة لها في أقرب وقت ممكن.

معلومات وتقارير عن مسألتي الرقابة على الأغذية وسلامة الأغذية بما في ذلك استخدام مواصفات الدستور الغذائي ومشاركة المستهلكين في وضع مواصفات الأغذية (البند 5 من جدول الأعمال)⁸

الجزء ألف: معلومات وتقارير عن قضايا الرقابة على الأغذية وسلامة الأغذية ومشاركة المستهلكين في وضع مواصفات الأغذية

70 - قام جميع المندوبين الحاضرين بإبلاغ اللجنة عن وضعهم الحالي بشأن تشريعات الأغذية والبنية الأساسية للرقابة على الأغذية. ولاحظت اللجنة أن المعلومات الواردة في جميع وثائق الاجتماعات ستتاح لأعضاء اللجنة إلكترونياً.

71 - وردا على سؤال بشأن الوضع الخاص ببعض التوصيات التي اقترحت في الدورة الماضية للجنة لتعزيز قدرات البلدان الأعضاء عبر تحسين تبادل المعلومات، أشار منسق الشرق الأدنى إلى أن هذه التوصيات نوقشت في الاجتماع غير

⁸ الوثيقة CX/NEA 07/4/8 (تعليقات مقدمة من مصر وسورية ردا على ما جاء في الوثيقة CL 2006/26-NEA)؛ والوثيقة CRD 5 (تعليقات مقدمة من الكويت)؛ والوثيقة CRD 6 (تعليقات مقدمة من لبنان)؛ والوثيقة CRD 7 (تعليقات مقدمة من سورية)؛ والوثيقة CRD 8 (تعليقات مقدمة من دولة الإمارات العربية المتحدة)؛ والوثيقة CRD 9 (تعليقات مقدمة من الأردن)؛ والوثيقة CRD 10 (تعليقات مقدمة من جمهورية إيران الإسلامية).

الرسمي الذي عقدته بلدان الإقليم المشاركة في الدورة السابقة للهيئة. وأوضح ممثل منظمة الصحة العالمية أيضا أنه تم التيقن من النماذج الشاملة للمنظمة المتعلقة بالأغذية الشعبية التقليدية في إقليم شرق البحر الأبيض المتوسط، وأن بلدان الإقليم تستطيع إضافة أغذيتها إلى هذه النماذج. وذكر أيضا أن مكتب المنظمة الإقليمي لشرق البحر الأبيض المتوسط سيعقد دورة تدريبية عن تقدير المخاطر الميكروبيولوجية في مارس/آذار ويشترك فيها الخبراء المختصون.

72 - وبعد بعض المناقشات خلصت اللجنة إلى ما يلي:

- تقع المسؤولية عن نظم الرقابة على الأغذية في بلدان الإقليم عادة على عاتق هيئات حكومية متعددة، غير أن هذه البلدان تعمل على ترشيد الهيكل الإداري، بما في ذلك إنشاء هيئة واحدة مختصة؛
- تواجه بلدان الإقليم مشكلات تنشأ عن عدم كفاية التشريعات ونقص الموارد المالية والبشرية اللازمة؛
- يحتاج العديد من النظم الوطنية، بما في ذلك مختبرات فحص الأغذية، إلى بناء القدرة على القيام بواجباتها على الوجه الأكمل؛
- من الضروري أن تعمل بلدان الإقليم على تحسين تبادل المعلومات فيما بينها ومع جميع أصحاب الشأن، وتعزيز التنسيق على المستوى الإقليمي في ما يتعلق بقضايا الرقابة على الأغذية؛
- من الضروري استخدام الأدلة والطرق العلمية في مجال سلامة الأغذية وفقا لمبدأ تحليل المخاطر؛
- من الضروري إثارة الوعي بسلامة الأغذية على جميع المستويات القطرية وتشجيع الرقابة الذاتية في قطاع الأغذية؛
- ينبغي أن يولي المنسق القادم الاعتبار الواجب لإنشاء موقع على الويب باللغة العربية حيث يمكن للبلدان المهتمة أن تسهم فيه وأن تتبادل المعلومات عن قضايا سلامة الأغذية والرقابة عليها.

الجزء باء: معلومات عن استخدام مواصفات الدستور الغذائي

73 - أعادت لجنة التنسيق إلى الأذهان أنه في أعقاب تعديل الإجراء الخاص بقبول نصوص الدستور الغذائي وافقت اللجنة التنفيذية في دورتها السابعة والخمسين على إضافة بند جديد لجدول أعمال لجان التنسيق الإقليمية بشأن استخدام مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة على المستويين الوطني والإقليمي. وبذلك أسندت إلى لجان التنسيق مهمة رصد استخدام أو عدم استخدام نصوص الدستور وتحديد ما يتعلق بذلك من مشكلات.

74 - أبلغت الوفود للجنة باستخدام، أو عدم استخدام، مواصفات الدستور الغذائي على المستوى القطري. وأبلغت أمانة هيئة الدستور الغذائي للجنة بأنه يجري ترجمة عدد من المواصفات والنصوص ذات الصلة إلى اللغة العربية، وستتاح هذه الترجمة خلال عام 2007. غير انه ينبغي تخصيص مبالغ إضافية لتيسير الترجمة المنهجية والمنتظمة للدستور الغذائي إلى اللغة العربية. وبعد تبادل وجهات النظر خلصت اللجنة إلى:

- أن معظم بلدان الإقليم قد استخدم مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة كأساس يقوم عليه وضع اللوائح الوطنية؛

- وأنه يمكن، في حالات كثيرة، أخذ الظروف أو الاحتياجات القطرية الخاصة في الاعتبار لدى وضع مواصفات الدستور الغذائي بشرط أن تشترك البلدان المعنية إيجابياً في هذه العملية؛
- وأنه كثيراً ما تواجه البلدان المصدرة للمنتجات الغذائية إلى البلدان المتقدمة باشتراطات أشد صرامة من مواصفات الدستور الغذائي؛
- وأن معظم مواصفات ونصوص الدستور الغذائي ذات طبيعة عامة ولا تشمل مواصفات تفصيلية، ومن ثم يصعب تنفيذها بشكل مباشر.

75 - وافقت اللجنة على أن مناقشة هذا البند بالتفصيل في الدورة القادمة تقتضي أن تقدم البلدان المعنية معلومات تحريرية رداً على رسالة التعميم مع التركيز على آخر التغييرات والتطورات.

معلومات عن أنشطة بناء القدرات في الإقليم (البند 6 من جدول الأعمال)⁹

76 - عرض ممثل منظمة الأغذية والزراعة وثيقة تسرد الأنشطة التي نفذتها المنظمة ومنظمة الصحة العالمية منذ الدورة الثالثة للجنة والتي تهتم بلدان الإقليم.

77 - وأبلغ ممثل المنظمة المندوبين بالتغييرات الهيكلية التي أجريت مؤخراً في مقر المنظمة منذ يناير/كانون الثاني 2006. فقد أصبحت مصلحة الزراعة وحماية المستهلك تضم الآن معظم الأقسام المعنية بضمان سلامة الأغذية وجودتها عبر سلسلة الأغذية بأسرها بما في ذلك قسم حماية المستهلك. وعلى نفس الغرار تغيير اسم مصلحة سلامة الأغذية في منظمة الصحة العالمية إلى مصلحة سلامة الأغذية والأمراض حيوانية المصدر والمنقولة؟؟؟؟. ومن شأن ذلك أن يضمن المزيد من الاتساق في تطبيق نهج من المزرعة حتى المستهلك في إطار برامج الأغذية.

78 - وأبلغت اللجنة أيضاً بأن المنظمة ومنظمة الصحة العالمية استمرت في العمل بدأب على بناء القدرات في الإقليم، بما في ذلك دعم المشروعات الإقليمية والقطرية المتعلقة بسلامة الأغذية والرقابة عليها، وتقديم الدعم بالمواد اللازمة لمختلف الحلقات الدراسية ودورات التدريب وحلقات العمل المعنية بتقدير المخاطر وتنفيذ الدستور الغذائي، وغير ذلك من المسائل التي تهتم بلدان الإقليم، مثل برامج تحسين جودة وسلامة الفاكهة والخضروات الطازجة.

79 - ولاحظت اللجنة اختلاف الطرق التي تتبعها المنظمة ومنظمة الصحة العالمية في تنفيذ البرامج على المستويين الإقليمي والقطري، حيث تنفذ منظمة الأغذية والزراعة أنشطتها في مجال بناء القدرات عبر تنفيذ برامج فردية بالتعاون الفني، بينما تنفذ منظمة الصحة العالمية أنشطتها في إطار خطط ثنائية. غير أنه في كلتا الحالتين كان البلد المعني، وليس أي من المنظمين، هو الذي يحدد احتياجاته وأولوياته وطلباته من المساعدة الفنية.

80 - وردا على استفسار بشأن الأنشطة المشتركة بين منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية ومنظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة في مجال سلامة الأغذية، ذكر أن منظمات الأمم المتحدة هذه تقدم المساعدة الفنية كل في مجال خبرته، وإن كان الأمر يحتاج أحيانا إلى تحسين التنسيق بينها على المستويين المركزي والميداني تجنباً لازدواج الجهود.

81 - وأعربت اللجنة عن تقديرها للمنظمة ومنظمة الصحة العالمية على جهودهما الكبيرة في بناء القدرات التي تساعد بلدان الإقليم على تحسين البنية الأساسية لسلامة الأغذية والرقابة على جودتها.

ترشيح المنسق (البند 7 من جدول الأعمال)¹⁰

82 - لاحظت اللجنة استعداد حكومة تونس لاستضافة الدورة الخامسة للجنة التنسيق، واتفقت بالإجماع على أن توصي هيئة الدستور الغذائي في دورتها الثلاثين بترشيح تونس لتكون منسق الشرق الأدنى.

مسائل أخرى وعمل اللجنة في المستقبل (البند 8 من جدول الأعمال)¹¹

83 - في سياق اعتماد اللجنة لجدول الأعمال المؤقت، وافقت على إضافة عدة قضايا مطروحة للعلم أو للمناقشة تحت هذا البند (انظر الفقرة 6).

هيكل مواصفات الدستور الغذائي

84 - اقترح وفد لبنان تعديل هيكل مواصفات الدستور الغذائي بحيث تضاف إلى كل مجموعة مواصفات صفحة أولى جديدة تحتوي على معلومات عن قبول أعضاء هيئة الدستور الغذائي لهذه المواصفات كما هي أو مع التصرف.

85 - بعد أن أعادت أمانة الهيئة إلى الأذهان أن الهيئة ألغت مؤخرا الإشعار الخاص بإجراءات قبول مواصفات الدستور الغذائي، أوضحت أن التعديل المقترح إجراؤه في هيكل المواصفات كما اقترحه لبنان يقتضي إعادة العمل بإجراءات الإشعار بقبول مواصفات الدستور الغذائي. غير أنه في ضوء الظروف الراهنة، ولاسيما الوضع الذي اكتسبته هذه المواصفات وما يتعلق بها من نصوص بموجب اتفاقيات منظمة التجارة العالمية، فمن غير المرجح أن يهتم أعضاء الهيئة بالإشعار لقبولهم لمواصفات الدستور إذا أعيد العمل بإجراءات الإشعار.

¹⁰ الوثيقة CX/NEA 07/4/10.

¹¹ الوثيقة CRD (مذكرة مقدمة من جمهورية إيران الإسلامية)

86 - لاحظت لجنة التنسيق أن الاقتراح المقدم من لبنان يتصل اتصالاً وثيقاً بالمناقشات الدائرة في الدورة الحالية للجنة في إطار البند 5 من جدول الأعمال المتعلق باستخدام مواصفات الدستور، ومن ثم قد وافقت على دعوة وفد لبنان إلى عرض ورقة مناقشة لهذه المسألة للنظر فيها في إطار بند جدول الأعمال المتعلق باستخدام مواصفات الدستور في الدورة القادمة للجنة.

الخصائص الأفقية مقابل الخصائص الرأسية في مواصفات الدستور الغذائي

87 - أعلن وفد لبنان أن هناك حاجة إلى توضيح العلاقة بين الخصائص الأفقية والرأسية لمواصفات الدستور الغذائي، كأحكام الإضافات الغذائية على سبيل المثال.

88 - أحيطت اللجنة علماً بأن العمل جارٍ في إطار اللجان المعنية بالإضافات الغذائية بغرض تبسيط صياغة المعايير وغيرها من الأحكام الواردة في دليل إجراءات هيئة الدستور الغذائي بحيث تضع في اعتبارها دور ووضع المواصفات العامة التي قررتها الهيئة، مثل المواصفات العامة للإضافات الغذائية، فيما يتعلق بالأحكام الواردة في مواصفات السلع. ووافقت لجنة التنسيق على دعوة الأعضاء المهتمين إلى متابعة العمل الجاري في اللجان الأخرى والإسهام فيه.

اقتراحات للعمل الجديد

89 - طرح وفد جمهورية إيران الإسلامية أربعة اقتراحات للعمل الجديد، على النحو المعروض في البند 10 من وثيقة التعاون الإقليمي من أجل التنمية، أي المواصفات الإقليمية لشراب الدوغ، والزبيب (العنب المجفف)، والرمان فضلاً عن مدونة سلوك إقليمية لتعبئة ونقل الأسماك الطازجة.

90 - أشارت لجنة التنسيق إلى أن الإجراءات الحالية لإعداد الدستور تقتضي عرض وثيقة مشروع على اللجنة التنفيذية قبل اتخاذ قرار نهائي بشأن ما إذا كانت الهيئة تضطلع بعمل جديد، ووافقت على دعوة المندوبين إلى عرض وثائق مشاريع الأعمال الجديدة قبل الدورة التالية للجنة التنسيق لبحثها بالتفصيل.

91 - لاحظت اللجنة وجود العديد من مواصفات الدستور المعتمدة والأعمال الجاري الاضطلاع بها في مجالات وثيقة الصلة بالاقتراحات المقدمة من جمهورية إيران الإسلامية بشأن العمل الجديد. فبالنسبة للزبيب توجد بالفعل مواصفات عالية (CODEX STAN 67-1981). وفيما يتعلق بشراب الدوغ فإن لجنة الألبان ومنتجات الألبان تبحث مشروع التعديل المقترح في مواصفات اللبن المتخمر (CODEX STAN 243-2003) بحيث تشمل أحكاماً تتعلق بمشروبات اللبن المتخمر. وفيما يخص تعبئة ونقل الأسماك الطازجة، تشمل مدونة ممارسات الأسماك ومنتجاتها توجيهات في هذا الصدد (CAC/RCP052-2003) وبناءً على ذلك ينبغي لوثائق المشاريع التي يتم عرضها أن تتضمن تحليلاً للعلاقة بين هذه المقترحات من جهة وبين المواصفات القائمة والعمل الجاري في لجان الهيئة من جهة أخرى.

92 - وفي هذا الصدد لاحظت اللجنة أن تعليقات بعض المندوبين حملت أسماء مختلفة بشأن شراب الدوغ بحسب البلد والإقليم المعني، وأنه من الأفضل أن توضع مواصفات عالمية بشأن هذه السلع بدلا من المواصفات الإقليمية.

93 - وأحاطت اللجنة علما أيضا بالعرض المقدم من وفدي تونس والمملكة العربية السعودية بشأن تقديم وثيقتين بمشروعين بشأن وضع مواصفات الهريسة والحلاوة الطحينية على التوالي للنظر فيهما في الدورة القادمة للجنة.

معلومات تتعلق بالانتخابات المقبلة لعضوية اللجنة التنفيذية من إقليم الشرق الأدنى

94 - أبلغ وفد الأردن للجنة أن فترة شغل مصر لعضويتها في اللجنة التنفيذية الحالية التي انتخبت فيها على أساس التوزيع الجغرافي سوف تنتهي بنهاية الدورة الثلاثين للهيئة وأن مصر، بعد أن استكملت عضويتها لفترتين متتاليتين، أصبحت غير مؤهلة لإعادة انتخابها. وأبلغ الوفد للجنة أيضا بأن الأردن مستعد لترشيح نفسه للانتخابات الخاصة بهذا المقعد في الدورة الثلاثين للهيئة.

الأعمال المقبلة

95 - وافقت لجنة التنسيق على النظر في إدراج البنود التالية في جدول الأعمال المؤقت للدورة القادمة إضافة إلى أي بنود جديدة تحيلها الهيئة إليها:

- مدونة الممارسات بشأن الأغذية التي تباع في الشوارع (تتولى إعدادها مجموعة عمل الكترونية بقيادة مصر)
- ورقة مناقشة عن قبول مواصفات الدستور الغذائي في الإقليم (تتولى لبنان إعدادها)
- وثائق مشروع المواصفات الإقليمية عن شراب الدوغ (تتولى جمهورية إيران الإسلامية إعدادها)
- وثيقة مشروع المواصفات الإقليمية للerman (تتولى جمهورية إيران الإسلامية إعدادها)
- مسودة وثيقة مشروع مدونة الممارسات الإقليمية لتعبئة ونقل الأسماك الطازجة (تتولى جمهورية إيران الإسلامية إعدادها).
- وثيقة مشروع المواصفات الإقليمية للهريسة (تتولى تونس إعدادها).
- وثيقة مشروع المواصفات الإقليمية للحلاوة الطحينية (تتولى المملكة العربية السعودية إعدادها).

موعد ومكان انعقاد الدورة القادمة للجنة (البند 9 من جدول الأعمال)

96 - أبلغت اللجنة بأن دورتها الخامسة ستعقد على الأرجح فيما بين شهري أكتوبر/تشرين الأول 2008 وفبراير/شباط 2009، وأن التاريخ الفعلي والمكان المحدد سيبلغان إلى الأعضاء في مرحلة لاحقة، ويتوقف ذلك على المشاورات التي ستتم بين المنسق الذي ستعينه الدورة الثلاثون لهيئة الدستور الغذائي وبين أمانة الدستور الغذائي.

عرض موجز لحالة العمل

الموضوع	الخطوة	الجهة التي تتخذ الإجراء	النص المرجعي في الوثيقة ALINORM 07/30/40
مشروع المواصفات الإقليمية للحمص بالطحينة المعب	8	الحكومات، هيئة الدستور الغذائي في دورتها الثلاثين	الفقرة 34 والمرفق الثاني
مشروع المواصفات الإقليمية للفول المدمس المعب	8	الحكومات، هيئة الدستور الغذائي في دورتها الثلاثين	الفقرة 43 والمرفق الثالث
مشروع المواصفات الإقليمية للطحينة	8	الحكومات، هيئة الدستور الغذائي في دورتها الثلاثين	الفقرة 53 والمرفق الرابع
مشروع مدونة الممارسات الإقليمية المقترحة بشأن الأغذية التي تباع في الشوارع	الخطوة 2	مجموعة العمل الإلكتروني بقيادة مصر؛ لجنة التنسيق لإقليم الشرق الأدنى في دورتها الخامسة	الفقرة 62
ورقة مناقشة عن قبول مواصفات الدستور الغذائي في الإقليم	-	لبنان لجنة التنسيق لإقليم الشرق الأدنى في دورتها الخامسة	الفقرة 86
وثيقة مشروع المواصفات الإقليمية لشراب الدوغ	-	جمهورية ايران الاسلامية	الفقرة 95
وثيقة مشروع المواصفات الإقليمية للزمان	-	جمهورية ايران الاسلامية	الفقرة 95
وثيقة مشروع مدونة الممارسات الإقليمية لتعبئة ونقل الأسماك الطارحة	-	جمهورية ايران الاسلامية	الفقرة 95
وثيقة مشروع المواصفات الإقليمية للهريسة	-	تونس	الفقرة 95
وثيقة مشروع المواصفات الإقليمية للحلاوة الطحينية	-	المملكة العربية السعودية	الفقرة 95

المرفق الأول

قائمة المشاركين

**LIST OF PARTICIPANTS/
LISTE DES PARTICIPANTS/
LISTA DE PARTICIPANTES**

Chairman/President/Presidente:

Dr Yaseen Khayyat
Director-General
Jordan Institution of Standards and Metrology (JISM)
P.O. Box 941287
Amman 11194 Jordan
Tel: +962.6.5681099
Email: jism@jism.gov.jo

Egypt/Egypte/Egito

Kamel Darwish
Food Standard Specialist (EOS)
16 Tadreeb El Modarrabeen Street
El Ameriya
Cairo
Tel: +20.2.284.5531
Fax: +20.2.284.5504
Email: moi@idsc.gov.eg

Prof. Yehia El-Samragy
Ain Shams University
Food Science Department
P.O. Box 5823
Heliopolis West 11771
Cairo
Tel: 20.10.144.5657
Fax: 20.2.610.3822
Email: Elsamragy@hotmail.com

**Iran (Islamic Republic of)/Iran
(République Islamique D')/Irán
(República Islámica del)**

Dr Mojtaba Rajabbeigy
Deputy Head for Education and Human
Resources Development
Agricultural Research and Education
Organization
Ministry of Jihad Agricultural
P.O. Box 19835-11
Tehran
Tel: +98.21.22413923
Fax: +98.21.22413923
Email: rajabbeigy@area.ir

Jordan/Jordanie/Jordania

Dr Mahmoud Al Zu'bi
Secretary of National Codex Committee
P.O. Box 941287
Amman 11194
Tel: +962 6 5680139
Fax: +962 6 5681099
Email: mzoubi@jism.gov.jo

Dr Mohammed Saleh
Director
Animal Production Department
Ministry of Agriculture
Amman
Tel: +962.656.86151
Email: mymsaleh@moa.gov.jo

Dr Fathi Saleh
Director of Food Control
Jordan Food & Drug Administration
Amman 3rd Circle
Tel: +962 64602012
Email: fathi.saleh@jfd.a

Prof. Mohammed I. Yamani
University of Jordan
Faculty of Agriculture
Amman
Tel: +5355000
Email: myamani@ju.edu.jo

Eng. Ola Herzallah
Food Standard Officer
Jordan Institution for Standards and
Metrology
P.O. Box 941287
Amman 11194
Tel: +962.6.5680139; 962.788308063
Fax: +962.6.5681099
Email: ohertzallah@jism.gov.jo
oh2717@hotmail.com

Rima Zumot
 Director of Health Control Directorate
 Aqaba Special Economic Zone Authority
 P.O. Box 2565
 77110 Aqaba
 Tel: 962.3.209.1000 Ext. 2083
 Fax: 962.3.209.1017
 Email: rzumot@aseza.jo

Dr Mohammed Saleh
 Ministry of Agriculture
 Dir. Animal Production Dep.
 Amman
 Tel: 962.65686151
 Email: mymsaleh@moa.gov.jo

Kuwait/Koweit

Hashmia R. Al-Enezi
 Food Standards Specialist
 Public Authority for Industry
 P.O. Box 4690
 Safat 13047
 Tel: +965.530.2672
 Fax: +965.530.2625
 Email: h.alanzei@pai.gov.kw

Lebanon/Liban/Libano

Maryam Eid
 Food Technology Expert
 Ministry of Agriculture
 Bir Hassan, Safarat St
 Beirut
 Tel: +961.1.3.567.542
 Fax: +961.1.824100
 Email: agrofood2002@yahoo.co.uk

Atef Wafic Idriss
 MENA Food Safety
 Associates (MEFOSA sal)
 126 Sourati St
 Lions Bldg. #301
 P.O. Box 113-6382, Hamra
 Beirut 1103 2120
 Tel: +961.1.343141/343104
 Fax: +961.1.739986/346218
 Email: awidriss-co@idm.net.lb
info@mefosa.com

Oman/Omán

Aziz Al Khatri
 Assistant Director of Fishery Quality
 Control Center
 Ministry of Agriculture & Fisheries
 P.O Box 467
 Muscat 111
 Tel: +968 2 4738737
 Fax: +968 24738222
 Email: aalkhatri@hotmail.com or
azkhatri@maf.gov.om

Qatar

Laila Mohammad Abdullah Ibrahim
 Food Specialist
 Qatar Organization for Standards and
 Metrology
 Doha
 Tel: +974.448519
 Email: laila1177@hotmail.com

Saudi Arabia, Kingdom of/Arabie saoudite, Royaume D'/Arabie Saudita, Reino de

Mohammed Al Hadlaq
 Director of Food and Agriculture
 Department.
 Saudi Arabian Standards Organization
 P.O Box 3437
 Riyadh 11471
 Tel: +4520166
 Fax: +4520164
 Email: alhadlaq7777@saso.org.sa

Abdulla Al Dharrab
 Standard Specialist
 Saudi Arabian Standards Organization
 P.O Box 3437
 Riyadh 11471
 Tel: +4520000-1214
 Fax: +4520167

Syria Arab Republic/République Arabe Syrienne/República Árabe Siria

Abdul Razzak Al Homsy Ajjour
 Director of Alimentarius Department
 Syrian Arab Organization for
 Standardization
 and Metrology
 P.O. Box 11836
 Damascus
 Tel: +963.11.4529825/3
 Fax: +963.11.4528214
 Email: sasmo@net.sy
ahomsy@Codex-syria.com

Sudan/Sondan/Sudán

Abbas Siddiq El Fadil
 Director of the Regional Training Centre for
 Meat Inspection Hygiene and Grading
 Ministry of Animal Resources
 Khartoum
 Tel: +249185200550
 Fax: +249185200502

Hamdi Abbas Ibrahim
 Director
 Standards and Quality Control Unit
 Ministry of Agriculture and Forestry
 Khartoum
 Tel: +249918211470
 Fax: +249183772027
 Email: hamdi20072000@yahoo.com

Mubarak Awad El Karim
 S.S.M.O, Airport Branch
 Sudanese Standards and Metrology
 Organization
 Khartoum
 Tel: +249912983375
 Fax: +24918376822
 Email: Mubarak56@hotmail.com

Tunisia/Tunisie/Túnez

Mabrouk Nedhif
 Directeur de l'Hygiène du Milieu et de la
 Protection de l'Environnement
 Ministry of Public Health-
 Tunis
 Tel: +21671576115
 Email : mabrouk.nedhif@rns.tn

Rejeb Mohamed Chokri
 Director-General
 CTAA
 Zib Code 2035 ARIANA
 Tunis
 Tel: +21671940358
 Fax: +21671941080
 Email: ctaa@email.ati.tn

Mahjoub Zarrouk Alya
 Director General
 ANCSEP
 Ministère de la Santé Publique
 Tunis
 Tel: +216.71.789201
 Fax: +216.71.789233
 Email: zarrouk.alya@rns.tn

United Arab Emirates/Ēmirats arabes unis/Emiratos Árabes Unidos

Dr Mariam Harib Sultan AlYousuf
 Assistant Director-General
 Food Control Division
 P.O. Box 52150
 Abu Dhabi
 Tel: +9712 672 5007/698 0212
 Fax: +9712 672 6228
 Email: mariam@adfca.ae

Mouza Al Muhairi
 Laboratories Dept. Manager
 Abu Dhabi Food Control Authority
 P.O. Box 52150
 Abu Dhabi
 Tel: +971.2.6980229
 Fax: +971.2.6722573
 Email: mouza.almuhairi@adfca.ae

Hanan Mohammed Omar Bahermez
 Senior Chemical Analyst
 P. O Box 52150
 Abu Dhabi
 Tel: +971.2.6980336
 Email: hanan.bahermez@adfca.ae

Mr Abdulrahman Mohamed Al Marzouqi
 Dubai Municipality
 P.O. Box 51247
 Dubai
 Tel: +971.5.05515456
 Fax: +971.4.6632294
 Email: abdulrahmanmm@dm.gov.ae

Ahmed Al Romuithi
 Head of Food & Agricultural Standards
 Section
 Emirates Authority for Standardization and
 Metrology
 Abu Dhabi
 Tel: +971.2.6711110
 Fax: +971.2.6715999
 Email: ahmed.alromaiti@esma.ae

Najla Ali Almu'alla
 AL Mu'alla
 Head of Food Laboratory
 P.O. Box 22
 Sharjah
 Tel: +971 6 5661007
 Email: najlaali@hotmail.com

Mohammed Omar
 Head of Food Control Section
 Sharjah Municipality
 P.O. Box 2356
 Sharjah
 Tel: +971 5 6463292
 Fax: +971 6 5652727
 Email: al_bannay2002@hotmail.com

**OBSERVER COUNTRIES/PAYS
 OBSERVATEURS/PAÍSES
 OBSERVADORES**

**United States of America
 Etats-Unis d'Amérique**

Syed Amjad Ali
 Food Technologist
 U.S. Department of Agriculture
 14th and Independence Street
 Room 4861S
 Washington D.C.
 Tel: +1.202.205.0574
 Fax: +1.202.720.3157
 Email: syed.ali@USDA.Gov

**SPECIAL OBSERVERS
 OBSERVATEURS
 SPECIAUX/OBSERVADORES
 ESPECIALES**

Palestine/Palestina

Abdullatif El Shiekh Hassan
 Director of Standarization
 PSI – Palestine Standard Institute
 Ramallah – West Bank
 Tel: +97022984144
 Fax: +97022964433
 Email: standardsabd@yahoo.com

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS/
 ORGANISATIONS
 INTERNATIONALES/
 ORGANIZACIONES
 INTERNACIONALES**

**FOOD AND AGRICULTURE
 ORGANIZATION OF THE UNITED
 NATIONS (FAO)**

Dr Fatima Hachem
 Food and Nutrition Officer
 Regional Office for the Near East
 P.O. Box 2223
 Cairo
 Egypt
 Tel: +20.2.331.6144
 Fax: +20.2.749.5981
 Email: fatima.hachem@fao.org

**WORLD HEALTH ORGANIZATION
 (WHO)**

Dr Margaret Miller
 Department of Food Safety, Zoonoses and
 Foodborne Diseases
 World Health Organization
 20 Avenue Appia
 CH-1211 Geneva 27
 Switzerland
 Tel: 41.22.791.1979
 Email: millerma@who.int

Mohamed Aideed Elmi
 Regional Adviser, Food and Chemical
 Safety
 World Health Organization
 Eastern Mediterranean Regional Office
 Abdul Razzak Al Sanhoury Street
 P.O. Box 7608 Nasr City
 11371 Cairo, Egypt
 Tel: +202.276.5384/202/276.5385
 Fax: +202.670.2492
 Email: fcs@emro.who.int
elmim@emro.who.int

CODEX SECRETARIAT

Kazuaki Miyagishima
 Secretary
 Codex Alimentarius Commission
 FAO
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome
 Italy
 Tel: +39.0657054390
 Fax: +39.0657054593
 Email: kazuaki.miyagishima@fao.org

Jeronimas Maskeliunas
 Food Standards Officer
 Codex Alimentarius Commission
 FAO
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome
 Italy
 Tel: +39.06.57056254
 Fax: +39.06.57054593
 Email: jerominas.maskeliunas@fao.org

**NATIONAL
SECRETARIAT/SECRETARIAT
NATIONAL/SECRETARIA NACIONAL**

Baraah Al-Hiary
Certification Engineer/Department
Jordan Institution for Standards and
Metrology
P.O. Box 941287
Amman 11194
Tel: +962.6.5680139
Fax: +962.6.5681099
Email: barah_alhiary@yahoo.com

Hula Hindawi
Certification Engineer
Jordan Institution for Standards and
Metrology
P.O. Box 941287
Amman 11194
Tel: +962.6.5680139
Email: hhindawi@jism.gov.jo

Sawsan Abu Hazeem
Nutrition Engineer
Jordan Institution for Standards and
Metrology
P.O. Box 941287
Amman 11194
Tel: +962.6.5680139
Email: Sawsan2awn@yahoo.com

Tamara Qatarneh
Certification Engineer
Jordan Institution for Standards and
Metrology
P.O. Box 941287
Amman 11194
Tel: +962.777467118/962.6.5680139
Ext. 317
Email: tamara_Qatarneh@hotmail.com

Eman H. A. AL Munir
Jordan Institution for Standards and
Metrology
P. O. Box 941287
Amman 11194
Tel: +96265680139
+962795608076
Fax: +96265681099
Email: eman64munir@yahoo.com

**JORDAN
SECRETARIAT/SECRETARIAT
JORDANIEN/SECRETARIA
JORDANIA**

Wail Al-Omari
Standardization Engineer
Jordan Institution for Standards and
Metrology
P.O. Box 941287
Amman 11194
Email: waileng2004@yahoo.com

Ráaft Al-Halaki
Food Specialist
Jordan Institution for Standards and
Metrology
P.O. Box 941287
Amman 11194
Tel: +962.745450357
Email: rafat-Alhalaki@yahoo.com

Ali Ahmad Al-Masri
Jordan Institution for Standards and
Metrology
P.O. Box 941287
Amman 11194
Email: amasri@jism.gov.jo

Omar Abdalnaki
Head Division of Food Control-Aqaba Port
Jordan Institution for Standards
Zip Code 00962
P.O. Box 2515
Aqaba
Tel: +962.0777442371
Fax: +962.030230173
Email: omar_abdalnaki@yahoo.com

Omar Hijazeen
Jordan Institution for Standards and
Metrology
P. O. Box 941287
Amman 11194

Nidal Ziyaden
Jordan Institution for Standards and
Metrology
P. O. Box 941287
Amman 11194

Issa Qutishat
Jordan Institution for Standards and
Metrology
P. O. Box 941287
Amman 11194

Safa Qaqish
Head of Food Assessment and Food
Laboratories Division
Jordan Food and Drug Administration
P.O. Box 15417
Amman 11134
Tel: +962.6.4602022
email: safa.qaqish@jfda.jo

Ibraheem Shdefat
JFDA Control Department
Jordan Food and Drug Administration
P.O. Box 15417

Amman 11134
Email: ibraheem.shdefat@jfda.jo

Mohamad Hayagneh
JFDA
Jordan Food and Drug Administration
P.O. Box 15417
Amman 11134
Tel: +962.2095966689
Email: mohamad.hayagneh@jfda.jo

المرفق الثاني

مشروع المواصفات الإقليمية للحمص بالطحينة المعلب

عند الخطوة 8 من إجراءات وضع المواصفات

- 1- النطاق
- تختص هذه المواصفات بالحمص بالطحينة المعلب حسب تعريفه في القسم 2 أدناه والمعرض للاستهلاك المباشر.
- 2- الوصف
- 1-2 تعريف المنتج
- الحمص بالطحينة المعلب هو المنتج:
- (أ) المحضر من الحمص الجاف النقي والمغسول والمسلوق والمهروس والمضاف إليه الطحينة مع أو بدون ملح
- (ب) المعبأ في حاويات محكمة الإغلاق
- (ج) المعالج بالحرارة على نحو ملائم، قبل أو بعد التعبئة في حاويات محكمة الإغلاق لمنع فساده
- 3- التركيب الأساسي وعوامل الجودة
- 1-3 المكونات الأساسية
- الحمص بحسب تعريفه في القسم 2 والطحينة
- 2-3 مكونات اختيارية
- (أ) الملح
- (ب) عصير الليمون
- (ج) توابل وبهارات
- 3-3 عوامل الجودة - عامة

ينبغي أن يلبي المنتج النهائي المتطلبات العامة التالية:

3-3-1 تكون جميع المكونات، بما في ذلك المواد المضافة إلى الأغذية، مطابقةً للمواصفات الخاصة بها وصالحة للاستهلاك البشري من حيث السلامة.

3-3-2 يخلو المنتج من الشوائب والمواد الغريبة والحشرات وأجزاء الحشرات.

3-3-3 يخلو المنتج من مواد الحشو المضافة كالدقيق والنشا، وغير ذلك.

3-3-4 يكون للخليط قوام عجيني متجانس وخالٍ من التكسد.

3-3-5 يكون المنتج طبيعياً في نكهته ولونه ورائحته.

3-3-6 يخلو المنتج من أي مواد دهنية عدا الدهن الذي مصدره الطحينة.

4-3 عوامل الجودة - محددة

تطبق المتطلبات التالية على المنتج عند إعداده للاستهلاك وفقاً لتعليمات الاستخدام:

3-4-1 لا يقل المحتوى من الطحينة عن 8 في المائة (كتلة/كتلة).

3-4-2 لا يزيد المحتوى من ملح الطعام عن 2 في المائة (كتلة/كتلة).

3-4-3 لا يقل المحتوى الكلي من مجموع المواد الصلبة عن 27 في المائة (كتلة/كتلة).

3-4-4 لا يزيد المحتوى الكلي من الحموضة على 1 في المائة (كتلة/كتلة) مقدره كحمض ستريك.

4- المضافات الغذائية

لا يجوز أن تستخدم مواد مضافة إلى الأغذية بخلاف المواد الواردة في القائمة أدناه، وبالكميات المحددة لكل منها.

1-4 العامل المحمض

الرقم الدولي	المضاف الغذائي	الحد الأقصى
330	حمض الستريك	1% حموضة مقدره كحمض ستريك

2-4 العامل المضاد للتكسد

الرقم الدولي	المضاف الغذائي	الحد الأقصى
500 i	كربونات الصوديوم	حسب ممارسات التصنيع الجيدة

3-4 المثبت

الحد الأقصى	المضاف الغذائي	الرقم الدولي
حسب ممارسات التصنيع الجيدة	كربونات البوتاسيوم	501 i

5- الملوثات

يجب أن يتقيد المنتج المشمول بهذه المواصفات للحدود القصوى للملوثات والحدود القصوى لمخلفات المبيدات الموضوعة من قبل هيئة الدستور الغذائي.

6- النظافة

6-1 من الموصى به أن يتم تحضير ومناولة المنتج المشمول بهذه المواصفات وفقاً للأقسام الملائمة من مدونة الممارسات الدولية بها - المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969)، والمدونة الدولية الموصى بها للممارسات الصحية للأغذية منخفضة الحموضة والأغذية المعلبة المحمضة منخفضة الحموضة (CAC/RCP 23-1979) وغير ذلك من النصوص الملائمة من نصوص الدستور الغذائي مثل مدونات الممارسات الصحية ومدونات الممارسات.

6-2 يجب أن يتقيد المنتج بأية معايير ميكروبيولوجية موضوعة وفقاً لمبادئ وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية للأغذية (CAC/GL 21-1997).

7- التعبئة والتخزين

- 7-1 يعبأ المنتج في حاويات تحافظ على جودة المنتج النهائي من حيث الصحة والتغذية والمذاق.
- 7-2 يخزن المنتج في مخازن جيدة التهوية بعيدة عن المصادر المباشرة للحرارة والرطوبة والتلوث.
- 7-3 تطلّى الحاويات المعدنية بطلاء ملائم للأغذية ومناسب للمنتج وخالي من العيوب الميكانيكية ومقاوم للصدأ.
- 7-4 تكون حاويات المنتج النهائي خالية من الانتفاخ، ويكون الضغط الداخلي للحاويات أقل من الضغط الجوي عند درجة حرارة 20 مئوية.

8- الأوزان والقياسات

8-1 تعبئة الحاوية

8-1-1 الحد الأدنى للتعبئة

تعبأ الحاويات جيداً بالمنتج، ويشغل المنتج ما لا يقل عن 90 في المائة من السعة المائبة للحاوية. والسعة المائبة للحاوية هي حجم الماء المقطر عند درجة حرارة 20 مئوية الذي تحتجزه الحاوية محكمة الإغلاق عند ملئها بالكامل.

9- التوسيم

توسيم المنتج وفقا للمواصفات العامة للدستور الغذائي الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة (CODEX STAN 1-1985).

1-9 اسم الغذاء

اسم الغذاء هو "حمص بالطحينة".

10- أساليب التحليل وأخذ العينات**1-10 أساليب أخذ العينات**

تؤخذ العينات وفقا للخطوط التوجيهية العامة للدستور الغذائي بشأن أخذ العينات. (CAC/ GL 50 – 2004).

10-2 أسلوب التحليل**10-2-1 أسلوب تحضير العينة**

ووفقا للأسلوب 945.68 المحدد من قبل الجمعية الأمريكية للمحللين الكيميائيين الرسميين

10-2-2 المحتوى من الملح

وفقا للأسلوب 939.10 المحدد من قبل الجمعية الأمريكية للمحللين الكيميائيين الرسميين

10-2-3 الحموضة الكلية

وفقا للأسلوب 925.53 المحدد من قبل الجمعية الأمريكية للمحللين الكيميائيين الرسميين

10-2-4 المحتوى من الدهون

وفقا للأسلوب 945.16 المحدد من قبل الجمعية الأمريكية للمحللين الكيميائيين الرسميين.

أسلوب التحليل الكروماتوغرافي الغازي للتحقق من أن الطحينة هي مصدر المحتوى من الدهون.

10-2-5 المحتوى من الرطوبة

وفقا للأسلوب 926.12 المحدد من قبل الجمعية الأمريكية للمحللين الكيميائيين الرسميين.

المرفق الثالث

مشروع المواصفات الإقليمية للبقول المدمس المعلب عند الخطوة 8 من إجراءات وضع المواصفات

1- النطاق

تختص هذه المواصفات بالبقول المدمس حسب تعريفه في البند 2 أدناه والمعرض للاستهلاك المباشر.

2- الوصف

1-2 تعريف المنتج

البقول المدمس المعلب هو المنتج:

- (أ) المحضر باتتبع عدة خطوات (نقع ومعاملة حرارية وتعليب... وغيرها) تلين الحبوب الجافة من نبات الفول الشائع *Vicia faba* وتجعلها سهلة الهرس (مدمسة) مع إضافة واحد أو أكثر من المكونات الاختيارية الواردة في القسم 2-3 أو بدون إضافتها؛
- (ب) المعبأ في حاويات محكمة الإغلاق؛
- (ج) المعالج بالحرارة على نحو ملائم، قبل أو بعد التعبئة في حاويات محكمة الإغلاق، لمنع فساده.

1-1-2 التدميس *Vicia faba*

حالة حبوب الفول الشائع التي طبخت بالحرارة حتى تنضج وتتشقق قشرة بوصفها قشرة بعض البذور ويذوب جزء من لبها في السائل.

3- التركيب الأساسي وعوامل الجودة

1-3 المكونات الأساسية

حبوب الفول الشائع *Vicia faba* بحسب تعريفه في القسم 2.

2-3 مكونات اختيارية

يمكن استخدام المكونات الاختيارية التالية:

1-2-3 الزيت النباتي

3-2-2 الملح بحد أقصى 2 في المائة

3-2-3 عصير الطماطم، الثوم والبهارات بحد أقصى 2 في المائة منفردة و4 في المائة مجتمعة.

3-2-4 الطحينة

3-2-5 عصير الليمون

3-3 عوامل الجودة - عامة

يجب أن يلبي المنتج النهائي المتطلبات العامة التالية :

3-3-1 تكون جميع المكونات، بما في ذلك المواد المضافة إلى الأغذية، مطابقةً للمواصفات الخاصة بها وصالحة للاستهلاك البشري من حيث السلامة.

3-3-2 يخلو المنتج من أي نكهة أو رائحة أو لون غير طبيعي وتكون له الخصائص المميزة للمنتج النهائي.

3-3-3 يخلو المنتج من الحشرات وأي مواد غريبة

3-4 عوامل الجودة - محددة

تطبق المتطلبات التالية على المنتج عند إعداده جاهزا للاستهلاك وفقا لتعليمات الاستخدام:

3-4-1 لا يقل الوزن المصفى عن 65 في المائة من الوزن الصافي بدون احتساب المكونات الاختيارية المضافة.

3-4-2 لا يقل الوزن المصفى عن 67 في المائة من الوزن الصافي مع احتساب المكونات الاختيارية.

3-4-3 يخلو المنتج من أية مواد تلوين أو حفظ.

3-4-4 تكون حبوب الفول متشابهة من حيث اللون والحجم والشكل. ويكون للمنتج قوام مميز ولينا.

4- المضافات الغذائية

لا يجوز أن تستخدم مواد مضافة إلى الأغذية خلاف المواد الواردة في القائمة أدناه وبالكميات المحددة لكل منها.

1-4 العامل المحمض

الحد الأقصى	المضاف الغذائي	الرقم الدولي
1 في المائة حموضة مقطرة كحمض ستريك	حمض الستريك	330

2-4 مضادات الأكسدة، مواد حافظة

الحد الأقصى	المضاف الغذائي	الرقم الدولي
365 ملغ/كلغ	المواد رباعية حمض خليك الايثلين ثنائي الأمين (الإيدتيات) ¹²	386، 385

5- الملوثات

يجب أن يتقيد المنتج المشمول بهذه المواصفات الحدود القصوى للملوثات والحدود القصوى لمخلفات المبيدات الموضوعة من قبل هيئة الدستور الغذائي.

6- النظافة

6-1 من الموصى به أن يتم تحضير ومناولة المنتج المشمول بهذه المواصفات وفقاً للأقسام الملائمة من مدونة الممارسات الدولية بها - المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969)، والمدونة الدولية الموصى بها للممارسات الصحية للأغذية منخفضة الحموضة والأغذية المعلبة المحمضة منخفضة الحموضة (CAC/RCP 23-1979) وغير ذلك من النصوص الملائمة من نصوص الدستور الغذائي مثل مدونات الممارسات الصحية ومدونات الممارسات.

6-2 يجب أن يتقيد المنتج بأية معايير ميكروبيولوجية موضوعة وفقاً لمبادئ وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية للأغذية (CAC/GL 21-1997).

7- التعبئة والتخزين

7-1 يعبأ المنتج في حاويات تحافظ على الصحة جودة المنتج النهائي من حيث الصحة والتغذية والمذاق.

7-2 يخزن المنتج في مخازن جيدة التهوية بعيدة عن المصادر المباشرة للحرارة والرطوبة والتلوث.

7-3 تطلى الحاويات المعدنية بطلاء ملائم للأغذية ومناسب للمنتج وخالي من العيوب الميكانيكية ومقاوم للصدأ.

7-4 تكون حاويات المنتج النهائي خالية من الانتفاخ، ويكون الضغط الداخلي للحاويات أقل من الضغط الجوي عند درجة حرارة 20 مئوية.

¹² اديتات الكالسيوم الصودي اللامائية.

8- الأوزان والقياسات**1-8 تعبئة الحاوية****1-1-8 الحد الأدنى للتعبئة**

تعبأ الحاويات جيدا بالمنتج، ويشغل المنتج ما لا يقل عن 90 في المائة من السعة المائية للحاوية. والسعة المائية للحاوية هي حجم الماء المقطر عند درجة حرارة 20°مئوية الذي تحتجزه الحاوية محكمة الإغلاق عند ملئها بالكامل..

9- الوسم

يوسم المنتج وفقا للمواصفات العامة للدستور الغذائي الخاصة بوسم الأغذية المعبأة (CODEX STAN 1-1985).

1-9 اسم الغذاء

اسم الغذاء هو "الفول المدمس المعبأ".

1-10 أساليب أخذ العينات

تؤخذ العينات وفقا للخطوط التوجيهية العامة للدستور الغذائي بشأن أخذ العينات (CAC/GL 2004-50)

2-10 أسلوب التحليل**1-2-10 أسلوب تحضير العينة**

ووفقا للأسلوب 945.68 المحدد من قبل الجمعية الأمريكية للمحللين الكيميائيين الرسميين

2-2-10 المحتوى من الملح

وفقا للأسلوب 939.10 المحدد من قبل الجمعية الأمريكية للمحللين الكيميائيين الرسميين

3-2-10 الوزن المصفي

يعتمد الأسلوب AOAC 968.30 المحدد من قبل الجمعية الأمريكية للمحللين الكيميائيين الرسميين.

المرفق الرابع

مشروع المواصفة الإقليمية المقترحة للطحينة

إجراءات وضع المواصفات عند الخطوة 8

1- النطاق

تختص هذه المواصفات بالطحينة حسب تعريفها في البند 2 أدناه والمعدة للاستهلاك المباشر.

2- الوصف

1-2 تعريف المنتج

الطحينة منتج غذائي يتم الحصول عليه من طحن بذور السمسم الناضجة والمقشورة والمحمصة من نوع (*Sesame Indicum L*).

3- المكونات الأساسية وعوامل الجودة

1-3 المكونات الأساسية

بذور السمسم حسب تعريفه في القسم 2.

2-3 عوامل الجودة - العامة

يجب أن يلبي المنتج النهائي الاشتراطات العامة التالية:

1-2-3 أن تكون بذور السمسم المستخدمة في صناعة "الطحينة" مطابقة للمواصفة الخاصة بها وسليمة وصالحة للاستهلاك البشري.

2-2-3 أن يكون المنتج ذو نكهة طبيعية مميزة وغير متزنخة.

3-2-3 أن يكون المنتج متجانساً في اللون والقوام وخالياً من التكتل.

4-2-3 أن يخلو المنتج من الشوائب والمواد الغريبة.

5-2-3 أن يخلو المنتج من النكهات الاصطناعية والمواد المائلة والألوان والمواد القاصرة للون (مثل ثاني أكسيد التيتانيوم).

3-3 عوامل الجودة - المحددة

تسري الاشتراطات التالية على المنتج عند إعدادة كي يكون جاهزاً للاستهلاك البشري طبقاً لتوجيهات الاستعمال.

1-3-3 يجب ألا يزيد محتوى الرطوبة على 1.5٪.

2-3-3 يجب ألا يقل محتوى البروتينات عن 25٪.

3-3-3 يجب ألا يقل محتوى الدهون عن 45٪، على أن تكون جميع الدهون من زيت السمسم فقط.

4-3-3 يجب ألا يزيد محتوى الرماد الكلي على 3.5٪.

5-3-3 يجب ألا يزيد محتوى الرماد غير الذائب في الحمض على 0.3٪ (كتلة/كتلة).

6-3-3 يجب ألا تزيد الحموضة الكلية للزيت المستخلص على 1.8٪ مقدره كحمض أوليك.

4- الملوثات

يجب أن يتطابق المنتج المشمول بهذه المواصفة مع الحدود العليا للملوثات والحدود العليا لمخلفات المبيدات التي حددتها هيئة الدستور الغذائي.

5- اشتراطات النظافة

1-5 يوصى بأن يتم تجهيز ومناولة المنتجات المشمولة بهذه المواصفة طبقاً للأجزاء الملائمة من مدونة الممارسات الدولية الموصى بها - القواعد العامة لنظافة الأغذية (CAC/RCP 1-1969) وأي نصوص أخرى ذات صلة من نصوص الدستور الغذائي مثل مدونات الممارسات الصحية ومدونات الممارسات.

2-5 يجب أن تفي المنتجات بأي معايير ميكروبيولوجية محددة طبقاً لمبادئ وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية للأغذية (CAC/GL 21-1997).

6- التعبئة والتخزين

1-6 يعبأ المنتج في عبوات تحافظ على نظافة المنتج النهائي وعلى قيمته التغذوية وجودته الحسية.

2-6 يخزن المنتج في مخازن جيدة التهوية بعيداً عن مصادر الحرارة والتلوث المباشرة.

7- الأوزان والقياسات

7-1 تعبئة العبوة

7-1-1 الحد الأدنى للتعبئة

أن يتم تعبئة العبوة بشكل جيد بالمنتج، ويجب أن لا يقل ما يشغله حجم المنتج المعبأ عن 90٪ من السعة المائية للعبوة. والسعة المائية للعبوة هي حجم من الماء المقطر عند حرارة 20°س التي تحفظها العبوة المحكمة الإغلاق عند ملئها بالكامل.

8- بطاقة التوسيم

ينبغي توسيم المنتج وفقاً للمواصفات العامة للدستور الغذائي الخاصة بتوسيم الأغذية المعبأة (CODEX STAN 1-1985).

8-1 اسم المنتج

يكون اسم المنتج "طحينة"

9- طرق أخذ العينات والتحليل

9-1 طرق أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للخطوط التوجيهية العامة للدستور الغذائي عن طرق أخذ العينات (CAC/GL 2004-50)

9-2 طرق التحليل

9-2-1 الرماد الكلي

يتم تقدير الرماد الكلي طبقاً للمواصفات الدولية (ISO 6884: 1980).

9-2-2 الرماد غير الذائب في الحمض

يتم تقدير الرماد غير الذائب في الحمض طبقاً للمواصفات الدولية (ISO 735: 1977).

9-2-3 محتوى الرطوبة

يتم تقدير محتوى الرطوبة طبقاً للمواصفات الدولية (ISO 934: 1980).

4-2-9 الحموضة الإجمالية

يتم تقدير محتوى الحموضة الإجمالية طبقاً للمواصفات الدولية (ISO 729: 1988).

5-2-9 المواد الدهنية

يتم تقدير محتوى المواد الدهنية طبقاً للمواصفات الدولية (ISO 6983: 1997).

تستخدم طريقة التحليل الكروماتوغرافي الغازي لتأكيد محتوى الدهون التي مصدرها زيت السمسم

يُكشف على زيت السمسم طبقاً لاختبار بودوان (Baudoin's Test).

6-2-9 محتوى البروتين

يتم تقدير محتوى البروتين طبقاً للمواصفات الدولية (ISO 1871: 1975).