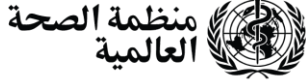


هيئة الدستور الغذائي



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/NE 25/12/6

البند 4 من جدول الأعمال

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 الثانية عشرة

مسقط، عُمان

28 سبتمبر/أيلول - 2 أكتوبر/تشرين الأول 2025

المواصفة الإقليمية للمعمول (عند الخطوة 7)

من إعداد مجموعة العمل الإلكترونية التي ترأسها المملكة العربية السعودية ويشارك لبنان في رئاستها

يتعين على الأعضاء والمراقبين في الدستور الغذائي الراغبين في إبداء التعليقات عند الخطوة 6 من هذا المشروع القيام بذلك على النحو المبين في التعميم CL 2025/43-NE المتاح على الصفحة الإلكترونية للدستور الغذائي/التعالميم على العنوان التالي: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/ar>

معلومات أساسية

- 1- اتفقت لجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى (لجنة التنسيق)، خلال دورتها الحادية عشرة، على تقديم المواصفة الإقليمية المقترحة للمعمول إلى هيئة الدستور الغذائي (الهيئة) في دورتها السادسة والأربعين لاعتمادها عند الخطوة 5. واتفقت لجنة التنسيق في دورتها الحادية عشرة أيضاً على إعادة إنشاء مجموعة العمل الإلكترونية، على أن ترأسها المملكة العربية السعودية ويشارك لبنان في رئاستها لمواصلة العمل حسب الاقتضاء.
- 2- وواصلت مجموعة العمل الإلكترونية عملها على المواصفة، إثر اعتمادها عند الخطوة 5 من قبل الهيئة في دورتها السادسة والأربعين، وعملت باللغتين الإنكليزية والعربية؛ وكانت مجموعة العمل الإلكترونية مفتوحة أمام جميع الأعضاء والمراقبين من الإقليم. وتم التركيز على النص الوارد بين قوسين معقوفين، خاصة بشأن معالجة عوامل الجودة وأساليب التحليل ذات الصلة (القسمان 3-5 و8)، مع مراعاة المناقشات ذات الصلة التي جرت خلال الدورة الحادية عشرة للجنة التنسيق.

المشاركة والمنهجية

- 3- قامت المملكة العربية السعودية ولبنان، باعتبارهما رئيس مجموعة العمل الإلكترونية والرئيس المشارك على التوالي، بدعوة جميع الأعضاء والمراقبين المهتمين في لجنة التنسيق إلى المشاركة في استعراض المواصفة الإقليمية للمعمول. وإضافةً إلى الرئيس والرئيس المشارك، شارك في مجموعة العمل الإلكترونية ثلاثة أعضاء من الإقليم وعضوان من خارج الإقليم، أي: الإمارات العربية المتحدة وتنزانيا وجمهورية مصر العربية والعراق والولايات المتحدة الأمريكية، فضلاً عن منظمة دولية غير حكومية واحدة (الملحق الثاني).
- 4- وتمّ تعميم المسودة الأولى التي أعدّها الرئيس والرئيس المشارك لمجموعة العمل الإلكترونية مرتين، وفقاً للجدول الزمني المقترح للأنشطة (الجدول 1)، بهدف التماس تعليقات من أعضاء مجموعة العمل الإلكترونية. ووردت التعليقات من عضو واحد خلال الجولة الأولى من التعليقات، وقد أخذت في الاعتبار من أجل إعداد المشروع اللاحق. ولم ترد أي تعليقات خلال الجولة الثانية.
- 5- وتمّ تعميم التقرير النهائي، كما أعدّه الرئيس والرئيس المشارك لمجموعة العمل الإلكترونية، لكي يواصل أعضاء مجموعة العمل الإلكترونية استعراضه. وقام الرئيس والرئيس المشارك لمجموعة العمل الإلكترونية بتجميع التعليقات الواردة لرفعها إلى أمانة الدستور الغذائي.

الجدول 1 - الجدول الزمني للأنشطة

الموضوع	التاريخ
الموعد النهائي للرد على الدعوة وتحديد أعضاء مجموعة العمل الإلكترونية	28 يوليو/تموز 2024
افتتاح الجولة الأولى من التعليقات على المشروع المقترح للمواصفة الإقليمية للمعمول	18 أغسطس/آب 2024
الموعد النهائي لتقديم التعليقات في الجولة الأولى	17 أكتوبر/تشرين الأول 2024
تعميم المشروع المنقّح للمواصفة التماساً للتعليقات في الجولة الثانية	3 نوفمبر/تشرين الثاني 2024
الموعد النهائي لإبداء التعليقات	2 يناير/كانون الثاني 2025
تقرير مجموعة العمل الإلكترونية ومشروع المواصفة النهائي بالاستناد إلى التعليقات المقدمة إلى أمانة الدستور الغذائي	1 فبراير/شباط 2025

المناقشات

- 6- أدخلت تنقيحات على المواصفة الخاصة بالمعمول بالاستناد إلى تعليقات مجموعة العمل الإلكترونية والمناقشات اللاحقة بين الرئيس والرئيس المشارك. وأدخلت التغييرات التالية لتحسين مرونة النص ووضوحه:
- تمّ الاتفاق على حذف عبارة "حصص مختلفة" بالنسبة إلى دقيق القمح لإتاحة قدر أكبر من المرونة في استخدام أنواع متنوعة من الدقيق، بما يجنب فرض قيود مرتبطة بمعدل استخراج محدد.

- وجرّت مناقشة بشأن إضافة فاصلة بين "دقيق القمح" و"السميد" لتحسين سهولة القراءة والفصل بشكل أفضل بين هذين المكوّنين في القائمة.
- وإضافةً إلى ذلك، تمت مناقشة مسألة ذكر عوامل الجودة مثل درجة الحموضة والنشاط المائي والمحتوى من الرطوبة لضمان تماسك المعمول وثبات مدة صلاحيته.
- وأدرجت أساليب التحليل ذات الصلة في القسم 8. ورغم أن هذه الأساليب كانت تُستخدم على نطاق واسع في القطاع، أو أثبتت صلاحيتها لمنتجات مماثلة، فإن تطبيقها المحدد على المعمول لم يخضع لأي مصادقة رسمية بعد، وقد يتعين على لجنة الدستور الغذائي المعنية بأساليب التحليل وأخذ العينات مواصلة النظر فيها.
- وأضيف أيضاً توضيح بشأن المواد الغريبة، بما في ذلك الحشرات وأجزائها، لتعزيز متطلبات النظافة الصحية ومنع التلوث.
- وتماشياً مع العمل الجاري للجنة التنسيق بشأن مواءمة المواصفات الإقليمية مع المواصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021)، أدرجت أحكام لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة، وفقاً لما تنصّ عليه التوصية الواردة في دليل إجراءات الدستور الغذائي.
- واقترحت تصويبات تحريرية أخرى لأغراض التوضيح.

الخلاصة

- 7- تحيط مجموعة العمل الإلكترونية علماً بأنه تمّت معالجة جميع المسائل العالقة، وتعتبر أن العمل على المواصفة قد أُنجِز.

التوصية

- 8- إنّ لجنة تنسيق الدستور الغذائي للشرق الأدنى في دورتها الثانية عشرة مدعوّة إلى القيام بما يلي:
- (1) النظر في المواصفة الخاصة بالمعمول، كما ترد في الملحق الأول، لوضعها في صيغتها النهائية والتوصية باعتمادها عند الخطوة 8 من جانب الهيئة؛
 - (2) وإحالة الأحكام المتعلقة بالمواد المضافة إلى الأغذية وتوسيم الأغذية إلى لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية ولجنة الدستور الغذائي المعنية بتوسيم الأغذية، على التوالي، لإقرارها قبل اعتمادها من قبل الهيئة؛
 - (3) وإحالة الأحكام المتعلقة بأساليب التحليل وأخذ العينات إلى لجنة الدستور الغذائي المعنية بأساليب التحليل وأخذ العينات لإقرارها.

الملحق الأول

المواصفة الإقليمية للمعمول

(الخطوة 6/7)

(النص المحذوف مشطوب والنص المقترح تحته خط)

1- النطاق

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

2- الوصف

1-2 تعريف المنتج

المعمول: نوع من المنتجات المخبوزة يتم إعدادها من دقيق القمح و/أو السميد، وهو عبارة عن عجينة دهنية فيها حشوة على النحو المبين في القسم 3-3 ومكسوة بغلاف على النحو المبين في القسم 3-4.

3- التركيبة الأساسية وعوامل الجودة

1-3 مكونات العجينة الأساسية

3-1-1 دقيق القمح (~~حصص مختلفة~~)، و/أو السميد، وبذرة القمح وبذرة الذرة ونخالة القمح، ودقيق الملت، ودقيق الشعير، ودقيق الشوفان، ودقيق الأرز، ودقيق الشيلم.

المسوغ المنطقي:

حُذفت عبارة "حصص مختلفة" لإتاحة المرونة في استخدام أنواع مختلفة من الدقيق وعدم التقيّد بنوع مستخلص واحد. وعلاوةً على ذلك، تؤدي إضافة فاصلة بين "دقيق القمح" و"السميد" إلى تسهيل قراءة القائمة وفهمها.

3-1-2 المواد الدهنية/ الزيوت مثل: الدهون الحيوانية و/أو الزيت النباتي.

3-1-3 مكونات أخرى مثل: مسحوق الخمير، والخميرة، والإنزيمات.

2-3 مكونات العجينة الاختيارية

3-2-1 ملح الطعام.

3-2-2 الماء، الماء المنكه (مثلاً ماء الزهر، ماء الورد).

المسوغ المنطقي:

من خلال الاستعاضة عن عبارة "ماء الزهر" بعبارة "ماء الورد"، يصبح التعريف أشمل عبر الإقرار بمنكهات زهرية أخرى شائعة الاستخدام في المعمول.

3-2-3 السكر ومنتجاته، العسل، أنواع الدبس (مثلاً دبس التمر).

4-2-3 الحليب ومنتجاته مثل: الحليب، وأنواع الحليب المجفف، والحليب الرائب ومشتقاته المجففة، والكازينات، والحليب المكثف المحلى، ومصل الحليب السائل أو المجفف.

5-2-3 أنواع النشا الصالحة للأكل مثل: نشا الذرة، ونشا الأرز، ونشا البطاطا، ونشا التابيوكا، ونشا القمح.

6-2-3 التوابل مثل: الزنجبيل، والزعفران، والهل، والكمون، واليانسون.

7-2-3 مواد متنوعة مثل: مسحوق الكاكاو، ومسحوق البنّ، والشوكولاتة، ومنتجات البيض، والمكسّرات.

3-3 مكوّنات الحشوة:

1-3-3 مكوّنات الحشوة مثل:

- الفاكهة ومنتجاتها مثل: الفاكهة المجففة، وجوز الهند المجفف المبشور، ومعجون الفاكهة، ومعجون التمر.
- المكسّرات ومنتجاتها.
- الحشوة المصنوعة من السكر مثل أنواع الدبس والحلاوة (مثل حلاوة النشا والحلاوة الطحينية وغيرها).

4-3 مكوّنات الأغلفة

1-4-3 مكوّنات الأغلفة مثل: مسحوق الكاكاو، ومسحوق البنّ، والشوكولاتة، ومسحوق السكر.

5-3 عوامل الجودة

1-5-3 ينبغي أن يكون المنتج خالياً من المواد الغريبة (المكوّنات العضوية) كالحشرات وأجزائها ومراحلها) وغير العضوية (كالجارية والرمل والغبار).

المسوغ المنطقي:

يوفر التنقيح المزيد من التحديد لمنع التلوث الناشئ عن كل أشكال الحشرات، بما في ذلك أجزائها ومراحلها، بما يضمن متطلبات النظافة الصحية.

2-5-3 ينبغي أن يكون للمعمول للمنتج قوام متفتت وأن يكون محشوًا بمكوّنات على النحو المبين في القسم 3-3.

المسوغ المنطقي:

يؤدي التغيير في الصياغة إلى ضمان اتساق النص، بما يشير إلى المنتج بالطريقة ذاتها في الوثيقة بكاملها لغرض الموامة.

3-5-3 درجة الحموضة

يجب أن تكون درجة الحموضة بين 5 و 7.

4-5-3 النشاط المائي

يجب أن تكون النشاط المائي بين 0.5 و 0.7 (النشاط المائي).

5-5-3 الرطوبة

يجب أن يكون المحتوى من الرطوبة بين 8 و 15 في المائة.

4- المواد المضافة إلى الأغذية

إنّ المواد المضافة إلى الأغذية المستخدمة وفقاً للجدولين 1 و 2 من المواصفة العامة للمواد المضافة إلى الأغذية (CXS 192-1995) في فئة الأغذية 1-2-07 (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 لهذه المواصفة.

5- الملوثات

1-5 ينبغي للمنتجات التي تشملها هذه المواصفة الامتثال للحدود القصوى المحددة في المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية والأعلاف (CXS 193-1995).

2-5 ويوصى، عند تصنيع المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة، باتخاذ تدابير تمنع تشكّل مادة الأكريلاميد وتحدّ منها وفقاً لمدونة الممارسات لتخفيض الأكريلاميد في الأغذية (CXC 67 – 2009).

6- النظافة

1-6 يوصى بإعداد المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة وتعبئتها ونقلها وتخزينها ومناولتها وفقاً للأقسام المناسبة من المدونة الدولية للممارسات الموصى بها - المبادئ العامة لنظافة الأغذية (CXC 1-1969) ومدونة الممارسات الصحية الخاصة بالأغذية المتدنية الرطوبة (CXC 75-2015) وسائر نصوص الدستور الغذائي ذات الصلة، مثل مدونات ممارسات النظافة ومدونات الممارسات.

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 توسيم المنتجات التي تشملها أحكام هذه المواصفة طبقاً للمواصفة العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مسبقاً (CXS 1-1985) والمواصفة العامة لتوسيم حاويات الأغذية غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021). وإضافة إلى ذلك، تسري الأحكام المحددة التالية:

1-7 اسم المنتج

يكون اسم المنتج "المعمول" مع نوع الحشوة.

2-7 توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة

ينبغي أن يكون توسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة متوافقاً مع أحكام الموصفة العامة لتوسيم الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة (CXS 346-2021).

8- أساليب التحليل وأخذ العينات¹

للتحقق من الامتثال لهذه الموصفة، تستخدم أساليب التحليل وأخذ العينات الواردة في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999) ذات الصلة بالأحكام الواردة في هذه الموصفة.

الأنواع	المبادئ	الأساليب	الأحكام
I	الفصل المادي والفحص المجهري (أسلوب التعويم)	AOAC 972.32	المواد الغريبة
II	قياس الجاذبية	ISO 2171	
IV	قياس فرق الجهد	AOAC 981.12	درة الحموضة
IV	قياس فرق الجهد	ISO 1842	
II	قياس الكهرباء	ISO 18787	النشاط المائي
I	قياس الجاذبية	ISO 712	الرطوبة

¹ لن يرد الجدول المذكور في الموصفة النهائية. وستدرج الأساليب، بمجرد أن تقرها لجنة الدستور الغذائي المعنية بأساليب التحليل وأخذ العينات الأساليب، في أساليب التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999) وستدرج المراجع ذات الصلة في الموصفة.

الملحق الثاني

قائمة المشاركين

الرئيس: المملكة العربية السعودية

المساعدتان: السيدة رانيا بوقس والسيدة مرام بن وطيان

الهيئة العامة للغذاء والدواء

الرئيس المشارك: لبنان

المساعدة: السيدة مريم عيد

اللجنة الوطنية للدستور الغذائي

والسيدة سيسيل عبيد والسيدة أمل حامية

مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية

أعضاء من خارج الإقليم

تنزانيا

السيدة Mwajuma Dukulai

مكتب تنزانيا للمواصفات والتقييس (TBS)

البلدان الأعضاء

جمهورية مصر العربية

السيدة مريم برسوم

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

السيدة حنان فؤاد

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

الولايات المتحدة الأمريكية

السيدة Alexandra Ferraro

وزارة الزراعة الأمريكية

السيد Ken Lowery

وزارة الزراعة الأمريكية

المراقبون

المنظمات غير الحكومية الدولية

السيد Amine Kassouf

الاتحاد الدولي لعلوم وتكنولوجيا الأغذية

(IUFOST)

العراق

السيدة نغم حميد

الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية

الإمارات العربية المتحدة

السيد جهاد البيار

هيئة أبو ظبي للزراعة والسلامة الغذائية