March 2008

A

منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة | 联合国粮食及农业组织 | Food and Agriculture Organization of the United Nations | Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture | Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций | Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación

لجنة مصايد الأسماك

اللجنة الفرعية المختصة بتجارة الأسماك

الدورة الحادية عشرة

بريمن، ألمانيا، 2-6 يونيو/حزيران 2008

استعراض متطلبات النفاذ إلى الأسواق

موجز

تستعرض هذه الوثيقة التطورات الأخيرة في مجال سلامة الأسماك والأغذية البحرية وجودتها وإمكانية تتبعها، بما في ذلك وضع المعايير الخاصة، كما تستعرض نشاطات منظمة الأغذية والزراعة في هذا المضمار. ويرجى من اللجنة الفرعية تقديم الإرشادات بشأن سبل تعزيز عمل المنظمة في هذا المجال.

لدواعي الاقتصاد طبعت هذه الوثيقة في عدد محدود من النسخ، والمرجو من أعضاء الوفود والمراقبين أن يكتفوا بهذه النسخة أثناء الاجتماعات وألا يطلبوا نسخا إضافية منها إلا للضرورة القصوى. ومعظم وثائق المنظمة متاحة في موقع المنظمة على شبكة الانترنت www.fao.org.

K2256/A

مقدمة

1- إذ أحاطت الدورة العاشرة للجنة الفرعية المختصة بتجارة الأسماك[1] علماً بالتعقيد المتزايد لمتطلبات السلامة والجودة وبالعبء الذي تضعه على كاهل مصايد الدول النامية، ولا سيما المصايد الصغيرة والمؤسسات الصغيرة والمتوسطة الحجم، جددت الدورة تأييدها لعمل المنظمة في مجال التجارة بالأسماك. وطلبت من المنظمة بوجه خاص أن تقوم بتوفير المساعدة الفنية وبناء القدرات في مجال جودة الأسماك وسلامتها، بما يشمل تحليل المخاطر وإمكانية تتبع المنتجات، وتيسير نفاذ المنتجات الآتية من البلدان النامية إلى الأسواق. كما طُلب من المنظمة مد وتوسيع نطاق تنفيذ نظم السلامة والجودة المستندة إلى تحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة واعتماد تقييم المخاطر أساساً لوضع المعايير الخاصة بالأسماك؛ وتعزيز التكافؤ والتنسيق، ورصد أشكال الرقابة الصحية والرقابة على الجودة المفروضة على الحدود والتي تستخدم لتنظيم التجارة أو تقييدها أو منعها ورصد الآثار الاقتصادية لهذه الرقابة، بالإضافة إلى إنشاء آلية لتتبع المنتجات خاصة بالمصايد الصغيرة.

2- وأكدت الدورة السادسة والعشرين للجنة مصايد الأسماك[2] على هذه المجالات ذات الأولوية وطلبت من المنظمة مواصلة عملها في هذا المجال. كما سلّمت بأهمية إمكانية التتبع بالنسبة للتجارة بالأسماك وبالحاجة إلى خطط تتبع بسيطة للمصايد الصغيرة، ورأت أنّ تلك الخطط ينبغي أن تتفق وقواعد منظمة التجارة العالمية.

3- وتتمثل أهداف هذه الوثيقة في التالي: (1) عرض التطورات الأخيرة التي طرأت على متطلبات النفاذ إلى الأسواق المتعلقة بحماية المستهلك وإمكانية تتبع المنتجات والتوسيم وإصدار الشهادات والتسويق المحلي؛ (2) وصف أنشطة المنظمة في هذا المجال؛ (3) والتماس الإرشاد من اللجنة الفرعية بشأن سبل تعزيز عمل المنظمة في هذا المجال. وتكمّل هذه الوثيقة البند 3 من جدول الأعمال الذي يتناول متطلبات أخرى للنفاذ إلى الأسواق.

التطورات الأخيرة في مجال سلامة الأسماك وجودتها

4- قامت الأمانة في الدورة الأخيرة للجنة الفرعية المختصة بتجارة الأسماك[3]، بتقديم تقرير عن التطورات التي حدثت في مجال سلامة الأسماك وجودتها في العقود الماضية. وكان من أبرز هذه التطورات الاستخدام الواسع على مستوى العالم ككلّ للنظم المستندة إلى تحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة وللوسائل العلمية لتقييم المخاطر، وصدور الاتفاقين الخاصين بتطبيق تدابير الصحة والصحة النباتية وبالحواجز التقنية أمام التجارة بصفتهما الإطار الدولي المنظم لسلامة الأغذية وجودتها وما تبع ذلك من صياغة واعتماد للمعايير والخطوط التوجيهية والتوصيات من جانب *هيئة*

[1] منظمة الأغذية والزراعة، 2006. تقرير الدورة العاشرة للجنة الفرعية المختصة بتجارة الأسماك التابعة للجنة مصايد الأسماك، روما، إيطاليا.

[2] منظمة الأغذية والزراعة، 2007. تقرير الدورة السابعة والعشرين للجنة مصايد الأسماك، روما، إيطاليا.

[3] متطلبات السلامة والجودة في تجارة الأسماك الدولية، 2006. الدورة العاشرة للجنة الفرعية المختصة بتجارة الأسماك التابعة للجنة مصايد الأسماك، سانتياغو دي كمبوستيلا، أسبانيا، 30 مايو/أيار – 2 يونيو/حزيران 2006.

الدستور الغذائي. وهذه المفاهيم للسلامة والجودة مكرسة في مدونة السلوك بشأن الصيد الرشيد، ولا سيما المادتين 6 و11.

5- واستمرت هذه التطورات جراء اتساع العولمة والطلب على الأسماك والأغذية البحرية وزيادة وعي المستهلك ومراقبة المجتمع المدني. وتؤثر هذه التطورات بصورة تدريجية على مجمل سلسلة إمدادات الأسماك والأغذية البحرية، وبذلك تضمن أن تكون مسؤولية توريد أغذية بحرية سليمة وصحية ومغذية مشتركة بين جميع الأطراف المعنية بإنتاج الأغذية وتجهيزها والاتجار بها واستهلاكها.

6- وأسواق الاستيراد الرئيسية، وهي الاتحاد الأوروبي والولايات المتحدة الأمريكية واليابان، التي تستحوذ على 75 في المائة من الواردات من حيث القيمة، واصلت تنفيذ أنظمتها الوطنية الخاصة بالواردات. وتقضي هذه اللوائح بأن يجري إنتاج منتجات الأسماك وإعدادها/تجهيزها في سفن أو مزارع أو منشآت تنفذ برامج تقوم على الممارسات الجيدة وبرامج ضبط للجودة تستند إلى تحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة. ويجري إصدار شهادات لهذه السفن والمزارع والمنشآت بوفائها بهذه المتطلبات، وغيرها من المتطلبات الخاصة بالمنتجات. وينبغي إدارة برامج وطنية لمراقبة مناطق الصيد، حيثما يقتضي الأمر ذلك، بغية مواجهة التهديدات التي تمثلها السميات الحيوية وغيرها من الملوثات البيولوجية والكيميائية.

7- وواصل الاتحاد الأوروبي تطبيق التشريعات والأنظمة الخاصة بنظافة الأغذية والأعلاف التي دخلت حيز النفاذ في الأول من يناير/كانون الثاني 2006.[4]،[5]،[6]،[7]،[8]،[9]،[10]،[11]. وقد قامت اللجنة البيطرية بزيارة العديد من بلدان الاتحاد الأوروبي وغيرها من البلدان بغرض تقييم درجة الانسجام مع متطلبات الاتحاد الأوروبي وتقييم سبل الوصول إلى درجة أفضل من التنسيق والتكافؤ.

[4] اللائحة رقم 2004/852 بشأن نظافة المواد الغذائية؛

[5] اللائحة رقم 2004/853 التي تضع قواعد نظافة محددة للأغذية ذات الأصل الحيواني؛

[6] اللائحة رقم 2004/854 التي تضع قواعد محددة لتنظيم أشكال الرقابة الرسمية على المنتجات ذات الأصل الحيواني المخصصة للاستهلاك الآدمي؛

[7] اللائحة رقم 04/882 التي تضع قواعد صحية تحكم إنتاج المنتجات ذات الأصل الحيواني وتجهيزها وتوزيعها واستيرادها؛

[8] التوجيه رقم 2004/41 الذي ألغى 17 توجيها قائماً؛

[9] اللائحة رقم 2005/183 التي تنص على متطلبات نظافة العلف؛

[10] إرشادات بشأن تنفيذ مواد محددة من اللائحة رقم 2002/178 بشأن قانون الأغذية العام؛

[11] إرشادات بشأن مسائل رئيسية متعلقة بمتطلبات الاستيراد والقواعد الجديدة الخاصة بنظافة الأغذية والرقابة الرسمية على الأغذية.

8- وفي الولايات المتحدة الأمريكية، ومع الاستمرار في تطبيق الأنظمة الحالية الخاصة بسلامة الأغذية البحريةوجودتها[12]، [13] وضعت إدارة الأغذية والأدوية مؤخراً *خطة لحماية الأغذية* تهدف إلى تعميم استخدام النهج المستند إلى المعرفة العلمية وإلى تقييم المخاطر في أعمال الوقاية والتدخل والمواجهة بغية تحسين سلامة الأغذية المستهلكة في الولايات المتحدة الأمريكية. وتوسّع الخطة نطاق أحكام *خطة العمل بشأن سلامة الواردات* بحيث تنطبق على الأغذية المحلية والمستوردة على حد سواء. وفي ما يتعلق بالواردات، تسعى الخطة إلى الدفع بالحدود في "اتجاه الخارج" وإلى ضمان السلامة في نقطة الإنتاج والتصنيع في البلدان المصدرة. ولهذا الغرض، تعتزم إدارة الأغذية والأدوية الدخول في اتفاقات مع وكالات الرقابة على الأغذية في البلدان المصدرة بغية استخدام الشهادات التي تصدرها كضمانات لسلامة الأغذية بناءً على معايير يقبلها الطرفان. ويجري حالياً التعاون من أجل الوصول إلى اتفاق من هذا النوع مع الصين. وعلى نفس المنوال، تقوم إدارة الأغذية والأدوية بصياغة مذكرة تفاهم مع الإدارة الوطنية لمصايد الأسماك البحرية، التي تجري برامج للتفتيش في المواقع داخل المصانع المصدرة في العديد من البلدان؛ وهو ما سيسمح لإدارة الأغذية والأدوية بزيادة حجم المنتجات الحاصلة على شهادات.

9- وتطبق اليابان أنظمة للرقابة على الأغذية تعتمد على تحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة، وتشمل متطلبات خاصة بالصحة وبالنظافة في مؤسسات مناولة الأسماك وتجهيزها وفي عمليات التخزين والنقل. وتستمر اليابان في اعتماد مبادئ تحليل المخاطر، بالإضافة إلى إجراء التفتيش على عيّنات عند نقاط الدخول الحدودية، وخطط مراقبة الجودة الخاصة بصناعة الأسماك اليابانية. وهذه الصناعة هي المسؤولة عن الرقابة على الواردات عند المنشأ. كما تستمر المشاورات الثنائية مع الدول المصدرة من أجل توضيح المتطلبات الصحية اليابانية والمساعدة على تطبيقها في المراحل الأولى من السلسلة الغذائية. وتوفر وزارة الصحة والرفاه والعمل اليابانية المعلومات عن خطة رصد الأغذية المستوردة وعن نتائج الرصد. وتورد الخطة للفترة 2007–2008 قائمة بالأغذية الواردة من جميع الدول المصدرة، وطرق أخذ العينات، وطرق التفتيش والأسباب التي تدعو إلى إجراء التفتيش. وبالإضافة إلى ذلك، تخضع بعض الأغذية القادمة من بلدان بعينها إلى التفتيش على مواد محددة.

10- وقد واجهت البلدان المصدرة، ولا سيما النامية منها، صعوبات في الوفاء بمتطلبات أسواق الاستيراد الرئيسية، وجرى فرض قيود في بعضها على نفاذها إلى بعض الأسواق، بينما رُفضت منتجات البعض الآخر أو جرى احتجازها عند الحدود. ومن شأن التوصل إلى المزيد من الاتفاقات الخاصة بتحقيق التنسيق والتكافؤ أن يزيد الشفافية ويعزز حماية المستهلك بالطرق القائمة على العلم ويقلل من الاضطرابات في تدفقات تجارة الأسماك الدولية.

[12] إدارة الأغذية والأدوية، 1997.
Procedures for the safe and sanitary processing and importing of fish and fishery products, Final Rule. Part 123
(متاح على عنوان: HTTP://WWW.ACCESS.GPO.GOV/NARA/CFR/WAISIDX_02/21CFR123_02.HTML)

[13] إدارة الأغذية والأدوية، 2007.
Public health security and bioterrorism preparedeness and response Act. 21 CFR 1.279 and 1.280

11- وعلى الصعيد الدولي، واصلت *هيئة الدستور الغذائي* إصلاحاتها الرامية إلى تعزيز دورها في مجال وضع مواصفات متفق عليها دولياً تستند إلى المبادئ العلمية وتفي بأغراض حماية صحة المستهلك والممارسات النزيهة في تجارة الأغذية. وتحقيقاً لهذا الهدف، قامت الهيئة بوضع خطتها الاستراتيجية للفترة 2008–2013 التي ترمي إلى نشر الأطر التنظيمية السليمة، وتعزيز التطبيق المتسق للمبادئ العلمية وتحليل المخاطر، وتوثيق التعاون مع المنظمات الدولية الأخرى وتحقيق أكبر قدر من المشاركة الفعالة للبلدان الأعضاء. فلا غنى عن المشاركة الفعالة للبلدان النامية التي تعزى إليها حصة متزايدة من التجارة العالمية بالأغذية والأغذية البحرية.

إصدار الشهادات والمعايير الخاصة في ما يتعلق بمصايد الأسماك

12- بالرغم من أن سلاسل تجارة الجملة والمطاعم لا تزال تلعب دوراً هاماً في توزيع الأسماك في العديد من الدول المتقدمة، فإن نفوذها ما فتئ ينتقل بصورة متزايدة إلى النقطة النهائية لسلسلة الإمدادات مع تزايد اندماج تجار التجزئة في سلاسل المتاجر الكبرى وانتشار استخدام العلامات الخاصة بتجار التجزئة أو العلامات الخاصة. وقد أخذت المتاجر الكبرى (السوبر ماركت) في التوسع بسرعة في البلدان النامية في أمريكا اللاتينية وآسيا وأفريقيا[14].

13- وهذه التطورات العالمية جرت على خلفية زيادة تأثير المجتمع المدني ومجموعات الدفاع عن مصالح المستهلك على جداول أعمال الحكومات والشركات والمنظمات الدولية بشأن الجوانب المختلفة للنظم الغذائية. والطلب على الأغذية آخذ في التغير مع تطور أنماط الحياة والأوضاع الديموغرافية وارتفاع دخل الأسر. ويتوقّع المستهلكون وجود شفافية من خلال نظم تتبع المنتجات في انتقالها من المنتج إلى المستهلك، حتى يتسنى تتبع منشأ الغذاء وجودته والآثار البيئية والاجتماعية المترتبة على إنتاجه وتوزيعه.

14- ويقوم تجار التجزئة، بصفتهم الحلقة الأخيرة في سلسلة الإمدادات بين المنتجين والمستهلكين، بتفسير أذواق المستهلكين ونقلها عبر السلسلة إلى المنتجين والمجهزين. وللوفاء بأذواق المستهلكين، وضع تجار التجزئة معايير تشمل الجودة والسلامة، فضلاً عن عوامل أخرى مثل حماية البيئة وظروف العمل وصحة الحيوان ورفاهه، بغرض التعبير عن مسؤوليتهم المتزايدة تجاه المستهلكين ولدرء أي تهديد لسمعتهم. وقد تشمل المعايير أيضاً متطلبات تجارية مثل الكمية واتساق الجودة والالتزام بمواعيد التسليم والمرونة.

[14] منظمة التعاون والتنمية في الميدان الاقتصادي، 2004، Private standards and the shaping of the agro-food system. AGR/CA/APM (2004) 24.

15- ويطرح هذا التطور الذي لم يسبق له مثيل القضايا التالية:

1- إذا كان لتحرير التجارة أن يحقق فوائد للجميع، بما في ذلك للبلدان النامية، فلا ينبغي أن تشكل المعايير السوقية المتنامية حاجزاً لا داع له أو عائقاً إضافياً أمام دخول المنتجين والمجهزين من البلدان النامية الأسواق الكبرى.

2- كيف يجري رسم الحدود في الأنظمة العامة من ناحية والمعايير السوقية الخاصة من ناحية أخرى؟ ومن المسؤول عن ماذا؟ لئن كان من الممكن الاعتراض على ممارسات الحكومات التي تستخدم المعايير كحواجز تجارية، وذلك من خلال قواعد منظمة التجارة العالمية، فما هي الآليات المتاحة للتعامل مع الشركات التي تمثل معاييرها حواجز تقنية أمام التجارة؟

16- ويقول البعض إنّ الوفاء بالمعايير السوقية واتباعها يمكن أن يكون لهما تأثير إيجابي، بما في ذلك بالنسبة للبلدان النامية، ولا سيما بالحفز على توفير مزايا تنافسية واستثمارات جديدة في مجال القدرة التكنولوجية. إلا أن بعض الحكومات ومجموعات المنتجين يخشون من أنّ هذه المعايير قد تخفي وراءها تدابير ترمي إلى حماية الصناعات المحلية وتقييد النفاذ إلى الأسواق أو أنها قد تضيف مجموعة جديدة من القيود تضر بقدرتهم التنافسية عبر تكرار أو زيادة المتطلبات التنظيمية القائمة (على سبيل المثال سلامة الأغذية وجودتها). كذلك، قد يقع عبء الامتثال لهذه المعايير بشكل غير متناسب على عاتق صغار الموردين الذين تكون كلفة وصولهم إلى وضع يسمح بالحصول على الشهادات أعلى نسبياً.

17- بالإضافة إلى ذلك، ومع انتشار برامج إصدار الشهادات، يجد المستهلكون والمنتجون أنفسهم أمام ضرورة الاختيار من بين البرامج المختلفة أيها أعلى قيمة. وقد تُربك المزاعم المتنافسة بشأن إصدار الشهادات للمستهلكين وتؤدي بهم إلى فقدان الثقة في المعايير وعلامات التوسيم وتُفقد بذلك هذا النهج قيمته. وهي أيضاً تطرح أسئلة لمعرفة أي من برامج إصدار الشهادات أصلح من غيره لحماية المستهلك والبيئة والجمهور العام والمنتجين. ولذلك، فإن مصداقية المعايير والشهادات الصادرة بشأنها وهيئات الاعتماد المرتبطة بها، بالغة الأهمية.

18- ويمكن تخفيف وطأة هذه الشواغل والمثالب من خلال التالي:

3- *زيادة الشفافية*: قد تكون الأعمال التجارية بالنسبة لبعض المصدرين أكثر مخاطرة واتساماً بعدم اليقين بسبب المعايير السوقية التي يفرضها المستوردون. ومن شأن زيادة التشاور والشفافية في وضع هذه المعايير وتطبيقها أن يقلل من المخاطر التي يواجهها المصدرون وأن يعزز من فرص النفاذ إلى الأسواق.

4- *التنسيق والتكافؤ*: التعاون الإقليمي والدولي ضروري لوضع معايير وإجراءات امتثال منسقة وشفافة، بالاستناد إلى عمل *الدستور الغذائي* (السلامة والجودة)، ومنظمة الأغذية والزراعة (التوسيم الإيكولوجي والاستزراع العضوي للأسماك وإصدار الشهادات في مجال تربية الأحياء المائية) والمنظمة الدولية للتوحيد القياسي (إصدار الشهادات والاعتماد). وينبغي إيلاء مزيد من الاهتمام لفرص الاعتراف المتبادل بالمعايير وتبسيط إجراءات

الامتثال وتحقيق التضافر بين الخطط الحكومية والخطط الخاصة لإصدار الشهادات. ويؤدى هذا بدوره إلى خفض التكاليف، ولا سيما بالنسبة للبلدان النامية وصغار المنتجين.

5- *تقديم المساعدة التقنية للبلدان النامية والتنفيذ التدريجي فيها*: يمكن أن تترافق الجهود الدولية للتصدي للتأثيرات السلبية للمعايير مع جهود مماثلة في إطار الترتيبات الاقتصادية الإقليمية والثنائية. ومن الضروري تأمين أموال خارجية لدعم التنفيذ والامتثال في البلدان النامية. ويمكن، حينما يتسنى ذلك، أن تكون المعايير مصحوبة بفترات تنفيذ تدريجي للمنتجين من البلدان النامية.

أنشطة المنظمة

19- واصلت إدارة مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية في المنظمة دعمها للعمل المعياري الذي تضطلع به المنظمة من خلال التالي:

6- تقديم المشورة العلمية للدورتين الثامنة والعشرين والتاسعة والعشرين للجنة الدستور الغذائي المعنية بالأسماك والمنتجات السمكية، اللتين أحرزتا مزيداً من التقدم بالنسبة إلى عدة مواصفات وأجزاء من مدونة السلوك بشأن الأسماك والمنتجات السمكية، بما في ذلك التصديق النهائي على بعض منها؛

7- المساهمة في استكمال عملية تقييم المخاطر المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن أنواع *Vibrio* في الأغذية البحرية؛

8- توفير الدعم لمشاورة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن الفيروسات في الأغذية، ومشاورة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمنظمة العالمية لصحة الحيوان بشأن استخدام مضادات الميكروبات في تربية الأحياء المائية ومقاومة مضادات الميكروبات، ومشاورة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بشأن الموازنة بين مخاطر استهلاك الأسماك ومنافعه؛

9- تنظيم عدة حلقات عمل للخبراء بهدف وضع خطوط توجيهية دولية لإصدار الشهادات في مجال تربية الأحياء المائية.

20- كذلك قامت إدارة مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية، بالتعاون مع منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية والاتحاد الدولي لمفتشي الأسماك، بتنظيم المؤتمر العالمي السابع بشأن سلامة الأغذية البحرية والتجارة بها، الذي عقد في دبلن في آيرلندا في الفترة 25–28 سبتمبر/أيلول 2007. وناقش المشاركون الذين جاؤوا من البلدان الرئيسية المعنية بالأغذية البحرية، بما في ذلك العديد من البلدان النامية، مسائل تخص المشورة العلمية والاستراتيجيات المستقبلية الخاصة بسلامة الأغذية البحرية.

21- وفي مجال بناء القدرات، واصلت إدارة مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية مساعدتها للبلدان النامية لتوسيع نطاق استخدام ممارسات النظافة الجيدة، وممارسات التصنيع الجيدة، ونظام تحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة، وتقنيات التتبع، وتطبيق مواصفات الدستور الغذائي وخطوطها التوجيهية ومدونات السلوك المتعلقة بالأسماك. وعُقد عدد من حلقات العمل والبرامج التدريبية في أقاليم مختلفة، تناولت مجالات مثل ضمان جودة الأغذية البحرية وسلامتها، والسياسات التجارية ومصايد الأسماك، وتأثير اتفاقات التجارة المتعددة الأطراف ومفاوضات منظمة التجارة العالمية الجارية حالياً حول قطاع مصايد الأسماك، ووضع ممارسات خاصة بمصايد الأسماك تتفق والدستور الغذائي والإطار القانوني لمنظمة التجارة العالمية / الاتفاق بشأن تطبيق تدابير الصحة والصحة النباتية ومدونة السلوك بشأن الصيد الرشيد الصادرة عن منظمة الأغذية والزراعة، وتسويق منتجات الأغذية البحرية: الاتجاهات والتحديات، وسلامة الأسماك الصدفية من الطحالب الضارة والسميات الحيوية. وقد شارك في أنشطة المساعدة في بناء القدرات عاملون في هيئات التفتيش على الأسماك والسلطات المختصة وصناعة الأسماك وباحثون في مجال مصايد الأسماك والتجارة ما بعد الصيد.

الإجراءات المقترحة على اللجنة الفرعية

22- إن الوضع القائم بالنسبة للتجارة بالأسماك يستدعي اتّباع نهج منسق يقوم على المعرفة العلمية بغية ضمان حماية المستهلك وممارسات التجارة النزيهة وإزالة الحواجز التقنية أمام التجارة التي لا مبرر لها. وقد ترغب اللجنة الفرعية في مناقشة التطورات في مجالات سلامة الأسماك وجودتها والنفاذ إلى الأسواق وانعكاساتها على تجارة الأسماك على الصعيدين المحلي والدولي. ويرجى من اللجنة الفرعية أيضاً إبداء تعليقاتها على عمل إدارة مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية في ما يتعلق بالدستور الغذائي وبناء القدرات وتدعيم المؤسسات، والتوصية بتوجهات العمل المستقبلي في مجال تنفيذ ممارسات تربية الأحياء المائية الجيدة وممارسات النظافة الجيدة وتحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة وآليات التتبع، وكذلك في مجال التدابير الخاصة بالصحة والصحة النباتية والحواجز التقنية أمام التجارة، وإصدار الشهادات وكيف يمكن لخطط إصدار الشهادات الخاصة أن توفّر قيمة مضافة لمساعي الحكومات، مع إيلاء عناية خاصة لمصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية على نطاق صغير.