



## تحليل بنود جدول الأعمال للتحضير للدورة

### السادسة للجنة الفنية للدستور الغذائي المعنية بالتوابل وأعشاب الطهي

30-26 سبتمبر 2022 و 3 أكتوبر 2022

عبر تقنية الاتصال عن بعد

#### البند 5 من جدول الأعمال: الفواكه المجففة والتوت المجفف

5.1 مشروع مسودة مواصفة الفلفل الحار والبابريكا

5.2 مشروع مسودة مواصفة الهال

5.3 مشروع مسودة مواصفة (المهارات - Allspices ، توت العرعر ، اليانسون النجسي والفانيليا)

#### الأهداف

تقدم هذه الوثيقة استعراضاً وتحليلاً لبنود جدول الأعمال المقرر مناقشتها في الدورة السادسة للجنة الفنية للدستور الغذائي المعنية بالتوابل وأعشاب الطهي، المقرر عقدها عبر تقنية الاتصال عن بعد في الفترة من 26 إلى 30 سبتمبر و 03 أكتوبر 2022. الوثيقة معدة للاستخدام المحتمل من قبل مجتمعات هيئة الدستور الغذائي التي تروج لها GFORSS و PARERA، كجزء من مساهمتها في تعزيز الوعي ودعم المشاركة الفعالة في اجتماعات وضع مواصفات الأغذية الدولية (اجتماعات الدستور الغذائي) من قبل ممثلين من الأعضاء والمراقبين.

يقدم التحليل الوارد في هذه الوثيقة مراجعة عملية لبنود جدول الأعمال وخلفيتها ومناقشة لبعض الاعتبارات. هذا التحليل إرشادي بطبيعته ولا يمثل موقفاً رسمياً للمنظمات المذكورة أعلاه (PARERA و GFORSS) أو عضويتها أو إدارتها. ويقدم ملخصاً وتحليلاً للعمل قيد المناقشة حالياً في لجنة CCSCH، والذي قد يكون مفيداً لوفود الدول العربية لإعداد مواقفها مع مراعاة احتياجات وخصوصية المنطقة والتأثير المحتمل لمعايير الأغذية المقترحة.

تم إعداد هذا التحليل كجزء من المبادرة العربية للدستور الغذائي، التي تنفذها PARERA و GFORSS، وتستضيفها المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتقييس والتعدين (AIDSMO) وبتمويل من مكتب الدستور الغذائي الأمريكي، وزارة الزراعة الأمريكية.

\* من المهم الإشارة إلى أن الخبراء - أعضاء مجموعة عمل الخبراء - (EWG) لا يمثلون المنظمات و / أو الجهات التي ينتمون إليها. يعتمد اختيار الخبراء أعضاء مجموعة الخبراء المختصة EWG على بيانات اعتماد كل خبير وخبراته. لا تعتبر المواقف المعبر عنها في الوثائق الفنية والتحليلات التي ينتجها الفريق الفني ومجموعة العمل المتخصصة تعبيراً عن مواقف الجهات التي ينتمي إليها الخبراء.

## 5.1 مشروع مسودة مواصفة الفلفل الحار والبابريكا (الخطوة 3/2)

### الوثائق

CX/ SCH 22/6/5

CX/ SCH 22/6/5 Add.1

التوصيات المصاغة من قبل مجموعة العمل الإلكترونية برئاسة الهند

في دورتها السادسة، لجنة CCSCCH مدعوة إلى:

النظر في مشروع المواصفة المقترحة للفلفل الحار والفلفل الحار المجفف أو المجفف المرفق كملحق 1 لوثيقة العمل CX / SCH 22/6/5 ، بهدف التقدم فيه من خلال إجراء الدستور الغذائي.

### الخلفية

أنشأت CCSCCH مجموعة عمل إلكترونية (EWG) للفلفل الحار المجفف والبابريكا في جلستها الثالثة (2017)، حيث تسجلت 3 دول عربية (مصر، المغرب، المملكة العربية السعودية). وتعتبر مسودة المواصفة عملاً قيد التنفيذ وتم إرجاعه إلى الخطوة 3/2 خلال (2021) CCSCCH5 .

### التحليل

باتباع نموذج مواصفات التوابل وأعشاب الطهي، على النحو الذي اعتمده CCSCCH، تم وضع مسودة مواصفة الفلفل الحار المجفف والبابريكا المجففة.

منذ (2021) CCSCCH5، تم توزيع مسودة المواصفة مرتين، للتعليق من الأعضاء والمراقبين.

كانت التعليقات والمناقشات تدور بشكل أساسي حول نسبة الرطوبة (% w / w) درجة الطعم الحار (مقياس سكوفيل)، وهي أداة حسية لقياس درجة الطعم الحار في الفلفل. يقيس المقياس كمية الكابسيسين (المركب الكيميائي الذي يسبب الطعم الحار) في الفلفل ويخصص له تصنيفاً رقمياً في وحدات (SHUs) Scoville Heat Units .

بالإضافة إلى ذلك، تمت أيضاً مناقشة المتطلبات الفيزيائية الأخرى، أي معايير: التلف، العفن، ومخلفات الحشرات، والقوارض. هنا، اقترحت البلدان منهجيات مختلفة أسفرت عن وحدات قياس وقيم مختلفة.

تم إعداد المسودة التي ستم مراجعتها خلال CCSCCH6 بناءً على التعليقات الواردة. ومع ذلك، لا تزال هناك بعض القضايا العالقة التي لم يتم حلها فيما يتعلق بالجدولين 2 و 3. لذلك، يتطلب المشروع المقترح مزيداً من المناقشات حول الخصائص الفيزيائية والكيميائية، للتوصل إلى توافق محتمل في الآراء.

تم نشر أحدث مجموعة من التعليقات على موقع Codex Alimentarius الإلكتروني

([https://www.fao.org/fao-who-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCSCCH&session=6)

[codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCSCCH&session=6](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCSCCH&session=6))

في 28 أغسطس 2022، وفقاً للرسالة المعممة (CL) 2022/27/OCS-SCH (CL) الصادرة في يونيو 2022.



قدمت 10 دول أعضاء، والاتحاد الأوروبي (EU) و2 مراقبين تعليقاتهم، من بينهم 3 دول عربية: مصر والمملكة العربية السعودية وسوريا. تم الإعراب عن التأييد العام فيما يتعلق بالمسودة، ولا سيما من الهند والفلبين وسوريا.

فيما يتعلق بوصف المنتج (القسم 2)، اقترحت مصر إضافة اسم العائلة العلمي على النحو التالي: ... الفلفل الحار المجفف أو / والفلفل الحلو (البابريكا) وهو المنتج الذي تم الحصول عليه من تجفيف ثمار / قرون نباتات من عائلة Solanaceae.

اقترحت كندا إدراج "البابريكا الحارة" في نطاق المواصفة، و تم تأييده من قبل الاتحاد الأوروبي والمنظمة الدولية لروابط تجارة التوابل (IOSTA)، والتي في حالة إضافتها، يجب وصفها بواسطة *Capsicum annuum* والفليفلة *frutescens*. اقترح الاتحاد الأوروبي وIOSTA تعديل القسم 2.2 حول "الأنماط"، من خلال تعديل الجزء التالي "الفلفل الحار المطحون و / والفلفل الحلو (البابريكا) المطحون هو المنتج الذي يتم الحصول عليه عن طريق طحن الفلفل الحار المجفف الكامل أو الفلفل الحلو مع أو بدون نسب مختلفة من الغلاف، المشيمة والبذور والعنق والكأس، دون أي مادة مضافة أخرى". قد ينطوي البند على بعض الغموض فيما يتعلق بالنطاق لنسبة المتغيرات فيه، لذلك اقترح الاتحاد الأوروبي إزالته بالكامل، بينما اقترحت IOSTA إضافة وتوسيع النطاقات في الملاحق.

اقترحت المملكة العربية السعودية مراجعة القسم 9.2 "خطة جمع العينات"، مع الأخذ بعين الاعتبار ISO 948: 1980 "التوابل والبهارات - جمع العينات".

في الجدولين التاليين 1 و2 تم تجميع التعليقات الرئيسية المتعلقة بالمتطلبات الكيميائية والفيزيائية للفلفل الحار والبابريكا، على التوالي.

الجدول 1: التعليقات الرئيسية المتعلقة بالمتطلبات الكيميائية للفلفل الحار والبابريكا.

المتطلبات الكيميائية	عضو / مراقب	التعليق
نسبة الرطوبة (w / w %) كحد أقصى	الاتحاد الأوروبي	احتفاظ بـ 11 %
	الهند	احتفاظ بـ 12 %
الرماد الحمضي غير القابل للذوبان (أساس جاف) % w/w كحد أقصى	الاتحاد الأوروبي	هامش: قيمة 1.6 % w/w للبابريكا المطحونة: "إذا كان المنتج يحتوي على مضاف مانع للتكتل (بحد أقصى 2%)، يُسمح بأن تكون هذه القيمة بحد أقصى 3% للبابريكا الحلوة والحد الأقصى 3.6% من البابريكا الحارة."
درجة الطعم الحار وحدات Scoville Heat	الاتحاد الأوروبي	قيمة 480 للبابريكا
	الهند	قيمة = 900 للفلفل الحار وقيمة >900 للبابريكا.
قيمة اللون (وحدة ألوان ASTA)	IOSTA	60 للفلفل الحلو

بالنسبة لطرق التحليل، اقترحت IOSTA استبدال ISO 3513، وهي طريقة حسية ذاتية، بطريقة بديلة، ASTA 21.3، وهي للتقييم الكيميائي لدرجة الطعم الحار باستخدام الكروماتوغرافيا.

الجدول 2: التعليقات الرئيسية المتعلقة بالمتطلبات الفيزيائية للفلفل الحار والبابريكا.

المتطلبات الفيزيائية	عضو / مراقب	التعليق
مادة غريبة (w / w كحد أقصى)	الاتحاد الأوروبي	أضف هامش سفلي لقيم المواد الغريبة للفلفل المسحوق / المتشقق / المكسور والمطحون والبابريكا نصها: "يجب الحصول على المنتج من المواد الخام التي تلي المعايير المحددة للمنتجات بأكملها."
مخلفات الحشرات وشعر القوارض	الهند	لحذف
الحشرات (ملوثة / موبوءة) (w / w كحد أقصى)	الهند	1٪ وزن / وزن (كحد أقصى) للحشرات الملوثة / المصابة بالفلفل الحار (كامل؛ فئة / درجة N/A) والبابريكا (كامل؛ فئة / الدرجة الثانية).
أخرى	الولايات المتحدة الأمريكية	اقترح إضافة هذا العمود/ • يُعطى هامش 10.0٪ للحجم غير المطابق، أي المنتجات الأقصر أو الأطول من الطول المحدد (الحد الأقصى، الحد الأدنى أو مدى الطول). • يُعطى هامش 10٪ لاستعمال أصناف أخرى.

### اعتبارات خاصة بالمنطقة العربية

تتولى المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتقييس والتعدين (AIDSMO)، من خلال "مركز المواصفات والمقاييس" التابع لها، تنسيق ونشر "المواصفات القياسية العربية" الموحدة. من بين المواصفات التي تم نشرها بالفعل، المواصفة العربية 504/2000 الفلفل الحار الكامل والمطحون. يقدم الجدول 3 التالي تمثيلاً مقارناً بين المواصفة القياسية العربية ومسودة الدستور الغذائي.

جدول 3: تمثيل للمقارنة بين المواصفة القياسية العربية 504/2000 ومشروع مواصفة الدستور الغذائي للفلفل الحار.

القسم/المتطلب	المواصفة العربية 504/2000	مسودة مواصفة الدستور الغذائي
تعريف المنتج	الأنواع الرئيسية: <i>Capsicum annum L. and Capsicum frutescens L.</i> الأنواع الصغرى: <i>Capsicum Ghinese, Capsicum pubscens and Capsicum Pendulum</i>	<i>Capsicum annum L., Capsicum frutescens L., Capsicum baccatum</i> var. <i>pendulum</i> (Willd.) Eshbaugh, (synonym of <i>Capsicum frutescens L.</i> ), <i>Capsicum chinense</i> Jacq., <i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pav
المضافات الغذائية	لا يسمح باستخدام المضافات	العوامل المضادة للتكتل حسب نظام CXS 192-1995
المادة الغريبة (w / w كحد أقصى) - كامل	1	1

1 or 3% (مثل تلف العفن)	5	فلفل كامل غير ناضج ومرقط ومهروس w / w % (حد أقصى)
11 or 12	11	نسبة الرطوبة w / w % (حد أقصى)
10	10	الرماد الإجمالي (أساس جاف) w / w % (حد أقصى)
1.6	1.6	الرماد الحمضي غير القابل للذوبان (أساس جاف) w / w % (حد أقصى)
N/A	15	مستخلص Ether غير المتطاير % (حد أدنى)
N/A	12	إجمالي النيتروجين (الأساس الجاف) % (حد أدنى)
N/A	28	ألياف خام (أساس جاف) % (حد أقصى)

بعد مقارنة المؤشرات المشتركة بين مسودة المواصفة للجنة أعشاب وتوابل الطهي والمواصفة العربية ، لا يمكن رصد فروقات جوهرية، باستثناء بعض المتطلبات الكيميائية الإضافية المذكورة في المواصفات القياسية العربية، والتي يمكن اقتراح إضافتها إذا وجدت مناسبة.

توجد مواصفة عربية أخرى للبابريكا المطحونة (1486-2002) تغطي نفس النوع (*Capsicum annum L*). تحدد هذه المواصفة القياسية أنه يمكن الحصول على الفلفل الحلو (البابريكا) المطحون من طحن المنتج بالكامل بنسب من الغلاف، المشيمة والبذور والعنق والكأس ، بشرط ألا يتجاوز المجموع النسبة المئوية لغلاف الفاكهة. تمت مقارنة بعض المتطلبات الكيميائية في الجدول 4، حيث لم يلاحظ أي اختلافات كبيرة.

جدول 4: دراسة مقارنة بين المواصفة القياسية العربية 2002/1486 ومشروع المواصفة الدستور الغذائي للفلفل الحلو.

القسم/المتطلب	المواصفة العربية 1486-2002	مسودة مواصفة الدستور الغذائي
نسبة الرطوبة w / w % (حد أقصى)	11	11 أو 12
إجمالي الرماد (أساس جاف) w / w % (حد أقصى)	6.5-10 (according to pungency level)	10
الرماد الحمضي غير القابل للذوبان (أساس جاف) w / w % (حد أقصى)	0.5-1.6 (according to pungency level)	1.6
مستخلص Ether غير المتطاير % (حد أدنى)	17	N/A
محتوى الكابيسين (ملغم / 100 جم) (حد أقصى)	10-20-30 (according to pungency level)	Pungency is expressed by Scoville Heat units
ألياف خام (أساس جاف) % (حد أقصى)	25-30 (according to pungency level)	N/A

يشكل تقدير كمية الكابيسين بالطرق الكروماتوجرافية طريقة أكثر دقة لتقييم درجة الطعم الحار وقد تحل محل نهج وحدة Scoville Heat.

ومع ذلك، فإن هذا النهج يتطلب ربط النتائج المستندة إلى التحليل الكروماتوجرافي مع طرق الاختبار الحسي عبر تقديم نهج متكافئ للطريقتين.

بالنسبة إلى "أنماط" المنتج في القسم 2.2، قد تقدم المواصفة القياسية العربية 1486-2002 حلاً بإضافة البند التالي: "الفلفل الحار المطحون أو / والفلفل الحلو (البابريكا) المطحون هو المنتج الذي يتم الحصول عليه عن طريق طحن الفلفل الحار المجفف الكامل أو الفلفل الحلو مع أو بدون نسب مختلفة من الغلاف، المشيمة والبذور والعنق والكأس، بشرط ألا يكون هذا الجزء أكبر من نسبة الغلاف نفسها، دون أي مادة مضافة أخرى".

### الخلاصة

مع الأخذ بعين الاعتبار جميع التعليقات الواردة من الأعضاء والمراقبين، وعند مراجعة التحليل المقارن مع المواصفات العربية الخاصة بالفلفل الحار والفلفل الحلو (البابريكا)، فإن مسودة المواصفة ستكون مفيدة للتقدم إلى المرحلة التالية من إجراءات الدستور الغذائي وحتى أن يتم النظر فيها لاعتمادها من خلال الإجراء المعجل في 8/5، من قبل هيئة الدستور الغذائي خلال اجتماعها القادم (CAC45).

## 5.2 مشروع مسودة مواصفة الهال (المرحلة 3/2)

### الوثائق

CX/ SCH 22/6/6  
CX/ SCH 22/6/6 Add.1

التوصيات المصاغة من قبل مجموعة العمل الإلكترونية برئاسة الهند وإيران

في دورتها السادسة، لجنة CCSCCH مدعوة إلى:

النظر في مشروع المواصفة القياسية المقترحة للهال الصغير المرفق كملحق 1 لوثيقة العمل CX / SCH 22/6/6 ، بهدف التقدم فيه من خلال إجراءات الدستور الغذائي.

### الخلفية

بدأ هذا العمل خلال الدورة الخامسة لـ (2021) CCSCCH وتم تسجيل 12 عضواً ومراقباً واحداً للمشاركة في EWG ، من بينهم دولة واحدة من المنطقة العربية (المملكة العربية السعودية).

### التحليل

تم تعميم مسودة المواصفة لمجموعة العمل الإلكترونية EWG عبر جولتين من المراسلات، حيث ناقش الأعضاء والمراقبون الجوانب المختلفة لمسودة مواصفة الهال الصغير. وقد لوحظت بعض الآراء المتنوعة حول بعض المؤشرات، مثل الرماد الحمضي الكامل غير القابل للذوبان، والعفن المرئي للبذور، ووجود الحشرات الكاملة، والمبيئة، وفضلات الثدييات ، والمخلفات الأخرى ، والزيت المتطايرة في مسحوق البذور.

تم نشر أحدث مجموعة من التعليقات على موقع Codex Alimentarius الإلكتروني

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCSCCH&session=6>

في 28 أغسطس 2022، عقب الرسالة المعممة OCS-SCH/2022/28/CL) الصادرة في يونيو 2022.

قدمت 12 دولة من الأعضاء، والاتحاد الأوروبي (EU) ومراقب واحد التعليقات، من بينها 3 دول عربية: مصر والمملكة العربية السعودية وسوريا. تم الإعراب عن التأييد العام فيما يتعلق بالمسودة، ولا سيما من الهند والفلبين وسوريا.

اقترحت مصر إضافة اسم العائلة إلى التعريف، على النحو التالي: الهال الصغير المجفف هو منتج يتم الحصول عليه من ثمار الفاكهة المجففة من *Maton, Elettaria Cardamomum L. Maton* من عائلة (*Zingiberaceae*) ، بينما اقترحت المملكة العربية السعودية إضافة تعريف أوضح للهال صغير. وأثارت الولايات المتحدة الأمريكية نفس قضية توضيح التعريف واقترحت حلين:  
- لتضمين الحد الأقصى للحجم / البعد كجملة ثانية في القسم 2.1.

أو

- لإدخال "Green Cardamom" بين قوسين بجوار Small Cardamom في الاسم الشائع؛ لتوضيح أن هذه المواصفة تغطي فقط "الهال الأخضر الصغير"؛ بينما يوجد نوع آخر وهو "الهال الكبير / الأسود".

فيما يتعلق بالأنماط، اقترحت مصر إضافة "مسحوق القرون الكاملة / الكبسولات" إلى القائمة، بينما أيد الاتحاد الأوروبي مطلب الحصول على مسحوق الهال الصغير (حصرياً) من البذور وليس من القرون الكاملة (بما في ذلك الكبسولات).

كما تم التعليق على المتطلبات الكيميائية من قبل مصر والاتحاد الأوروبي والهند وIOSTA، حيث يمكن تسليط الضوء على بعض التباينات فيما يتعلق بالقيم المقترحة.

تم إضافة بعض التعليقات حول المتطلبات الفيزيائية، تتعلق بشكل أساسي بصيغة وشكل الوثيقة، وبعض الوحدات المفقودة و تم تقديم الاقتراحات حول القيم التي سيتم اعتمادها من الخيارات المتاحة.

### اعتبارات خاصة بالمنطقة العربية

تستخدم بذور الهال على نطاق واسع لأغراض النكهة في الطعام. على الرغم من تطبيقاتها العديدة في أساليب الطهي في سريلانكا والهند وإيران، يتم تصدير نسبة كبيرة من الإنتاج العالمي إلى الدول العربية، حيث يتم استخدامه لإعداد القهوة.

في المواصفات العربية، التي طورتها المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتقييس والتعدين (AIDSMO)، من خلال "مركز المواصفات والمقاييس"، توجد وثيقتان للهال: المواصفة القياسية 2887-2018، التوابل والبهارات - الهال الجزء الأول: كبسولات كاملة و2888-2018، بهارات وتوابل - الهال الجزء الثاني: البذور.

تستهدف المواصفة القياسية العربية جميع أنواع الهال، حيث يمكن أن تنتقل الألوان من الأخضر إلى البني الغامق، مروراً بالأصفر والأبيض الباهت وبأحجام مختلفة. ومع ذلك، يقدم الجدول 5 التالي دراسة مقارنة بين مسودة الدستور وكلا المواصفات القياسية العربية.

جدول 5: دراسة مقارنة بين المواصفات القياسية العربية ومشروع المواصفة الدستور الغذائي للهال.

النمط	المواصفة	محتوى الرطوبة % w / w (حد أقصى)	زيت متطاير w / w % (حد أدنى)	(إجمالي الرماد) أساس جاف w / w % (حد أقصى)
كامل	المواصفة القياسية العربية 2887-2018	13	4	9.2
	مسودة الدستور الغذائي	13	3.5	9.5

9.5	3.5	13	المواصفة القياسية العربية 2018-2887	بذور
8	3.5	13	مسودة الدستور الغذائي	

عند تفحص هذه القيم، يمكن ملاحظة اختلافين فيما يتعلق بمحتوى الزيت المتطاير ومحتوى الرماد الكلي. فيما يتعلق بمحتوى الرماد الكلي لبذور الهال، يجب اعتماد قيمة 9.5% وفقاً للمواصفة ISO 882-2 والتي تشكل المرجع الرئيسي لجميع هذه المواصفات.

### الخلاصة

مع الأخذ بعين الاعتبار جميع التعليقات الواردة من الأعضاء والمراقبين، وبعد الدراسة المقارنة مع المواصفة العربية للهال، يمكن تقديم مشروع المواصفة إلى الخطوة التالية في إجراءات الدستور الغذائي، وفي حالة تطبيق جميع التعليقات، فقد يكون من المفيد أيضاً تقدمها للاعتماد النهائي من قبل هيئة الدستور الغذائي خلال اجتماعها المقبل (CAC45).

## 5.3 مشروع مسودة مواصفة (البهارات - Allspices، توت العرعر، اليانسون النجمي والفانيليا) (المرحلة 3/2)

### الوثائق

CX/ SCH 22/6/7  
CX/ SCH 22/6/7 Add.1

التوصيات المصاغة من قبل مجموعة عمل الخبراء برئاسة الهند وإيران في دورتها السادسة، لجنة CCSCCH مدعوة إلى:

النظر في مشروع المواصفة القياسية المقترحة للتوابل في الفواكه المجففة والتوت (البهارات، توت العرعر، اليانسون النجمي والفانيليا)، المرفق كملحق 1 لوثيقة العمل CX / SCH 22/6/7، بهدف التقدم فيه من خلال إجراء لجنة الدستور الغذائي.

### الخلفية

بالنظر إلى أن هناك 109 توابل وأعشاب طهي يجب أخذها بعين الاعتبار بموجب ولاية لجنة توابل وبهارات الطهي CCSCCH، وحتى إذا نجحت اللجنة في تطوير أربع مواصفات في كل جلسة، والتي قد تواجه بعض العقبات، فإن هذه العملية قد تكون صعبة للغاية وتستغرق وقتاً طويلاً.

لذلك، طورت اللجنة آلية اعتماد تطوير مواصفات للمجموعات الأفقية، مما سيمكن اللجنة من زيادة وتيرة مخرجاتها، في فترة زمنية معقولة.

للتحقق من صحة صيغة المواصفة لمجموعة من التوابل وأعشاب الطهي، قدمت الولايات المتحدة مقترح مشروع إل (2020) CCSCH5 يقتصر على أربع منتجات فقط (البهارات -Allspices، توت العرعر، اليانسون النجمي والفانيليا)، تنتمي إلى مجموعة الفواكه المجففة والتوت. تم تقديم الاقتراح من قبل CCSCH5 وتم اعتماده خلال CAC44.

## التحليل

شارك ستة عشر - (14) دولة عضو و (2) منظمة مراقبة - في EWG، برئاسة الولايات المتحدة الأمريكية والهند، ومن بينها دولة عربية واحدة (مصر).

بعد الجولات الأولى من المناقشات، ظهرت بعض التحديات نسبةً إلى عدم توافق الآراء بين المشاركين، مثل تعريف المنتج، حيث يجب التحقق من *Vanilla Cribbiana* إذا كانت صالحة للأكل وكذلك قيم المتطلبات الكيميائية والفيزيائية، والتي لا تزال غير مكتملة أو تحتاج إلى مزيد من العمل.

بعد الجولة الأخيرة من التعليقات، التي تم تلقيها ردًا على OCS-SCH / CL 2022/29 ، ردت 10 دول أعضاء ومراقب واحد ، من بينها 3 دول عربية (مصر وسوريا والمملكة العربية السعودية).

يمكن ملاحظة التفاوت في الآراء بدءًا من التعليقات العامة، حيث أعربت مدغشقر عن رأيها لإزالة الفانيليا من مسودة مواصفة مجموعة التوابل وأشارت IOSTA إلى أن *Vanilla cribbiana* قد لا تكون مألوفة في صناعة المواد الغذائية.

اقترحت مصر إضافة أسم العائلة العلمي لتعريف المنتجات. اقترحت المملكة العربية السعودية استكمال القسم الخاص بأساليب التحليل بناءً على مراجع ISO لنفس المنتجات.

بالنظر إلى أن المسودة التي تم تعميمها لا تزال تفتقد العديد من قيم المتطلبات الكيميائية والفيزيائية، علقت الدول الأعضاء والمراقبون باقتراحات بشأن هذه القيم، حيث قدمت مصر قائمة كاملة بالقيم، بالإضافة إلى مقترحات من الهند وسوريا وأوغندا وفنزويلا وIOSTA.

## اعتبارات خاصة بالمنطقة العربية

يمكن اعتبار المنطقة العربية منتجًا لليانسون النجمي، وخاصة مصر وسوريا، وقد تم اعتماد المواصفة القياسية العربية من قبل AIDSMO تحت المرجع 2018-2892. بناءً على هذا المرجع، يمكن العثور على 3 متطلبات كيميائية:

-نسبة الرطوبة w/w % (حد أقصى): 10

-إجمالي الرماد w/w % (حد أقصى): 4

- زيت متطاير مل / 100 غرام (حد أدنى): 8

## الخلاصة

يشكل مشروع المواصفة المقترح، بلا شك، خطوة للأمام فيما يتعلق بالنهج الذي اعتمده CCSCCH. سيؤدي تجميع المنتجات التي سيتم النظر فيها إلى تسريع وتيرة اعتماد المواصفة، مما سيكون له تأثير إيجابي على التجارة الدولية. ومع ذلك، وبسبب عدم اكتمال هذه الوثيقة، حيث ظهرت تباينات فيما يتعلق بإدراج الفانيليا أم لا، وبينما لم يتم استكمال الكثير من المتطلبات الكيميائية والفيزيائية بعد، قد تنظر الوفود العربية في تأييد عدم التقدم في هذه المواصفة. وتركها في الخطوة 3/2 لجولة أخرى من المناقشات. سيسمح ذلك لفريق عمل الخبراء المعاد إنشاؤه بتقديم مسودة كاملة للجنة CCSCCH7 للتقدم. وعليه تجدر الإشارة إلى أهمية مشاركة الوفود العربية في EWG، بدلاً من مجرد التعليق على المسودة النهائية.