

# الاجتماع السادس لنقاط الاتصال الوطنية للدستور الغذائي في الدول العربية

تحليل بنود جدول أعمال  
لجنة الدستور الغذائي المعنية بالتوابل وأعشاب الطهي  
في إطار انعقاد دورتها السادسة (CCSCH6)

البنود: 3 / 4 / 5 / 6

مجموعة عمل الخبراء في اطار المبادرة العربية للدستور الغذائي

م. هاجر تكليفة

د. أمين القاصوف

# جدول المحتويات

## البند 3: أجزاء الازهار المجففة - مسودة مواصفة الزعفران (المرحلة 7)

الخلفية 

التحليل 

اعتبارات خاصة بالمنطقة العربية 

توصيات مجموعة الخبراء العرب 



# البند 3 : أجزاء الأزهار المجففة - مسودة مواصفة الزعفران (المرحلة 7)

الخلفية

وافقت اللجنة على إنشاء فريق عمل إلكتروني برئاسة إيران والهند بشكل مشترك لتوضيح المتطلبات المحددة للزعفران بناءً على مفهوم مجموعة المواصفات ، أي فئة "أجزاء الأزهار المجففة".

CCSCH3(2017)

تمت مناقشة مسودة المواصفة المقترحة ، وتم التوصل إلى اتفاق لإحالتها إلى CAC42 لاعتمادها في الخطوة 5. ووافقت اللجنة أيضاً على إعادة إنشاء فريق عمل الإلكتروني برئاسة إيران للنظر في القضايا العالقة .

CCSCH4(2019)

• الاحتفاظ بمسودة مواصفة الزعفران المجفف في الخطوة 7 وإعادتها للنظر فيه في الخطوة 6 ، خاصة فيما يتعلق بالأقسام: 3.2.2 (الملحق الأول والملحق الثاني) ، 3.2.3 والقسم 8.3 فقط ، مع مراعاة التعليقات الواردة في التي قدمت إلى CCSC5.

• إعادة إنشاء فريق العمل برئاسة إيران وتشترك في رئاسته اليونان ، للنظر فقط في القضايا العالقة ، أي الأقسام "3.2.2 الخصائص الكيميائية والفيزيائية" ، المرفق الأول والمرفق الثاني ، "التصنيف 3.2.3" ، و "8.3 بلد المنشأ وبلد الحصاد".

CCSCH5(2021)

• وافقت اللجنة على أنه لن يتم طلب أي تعليقات أخرى ولن يتم إجراء مناقشة حول المواصفة في دورتها القادمة ، باستثناء الأقسام الموضحة أعلاه والتي أعيدت إلى الخطوة 6 للتعليقات ومزيد من الدراسة في دورتها التالية.

# البند 3 : أجزاء الازهار المجففة - مسودة مواصفة الزعفران (المرحلة 7)

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

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

قائمة الوثائق المرجعية



CX/SCH 22/6/3 ○

CX/SCH 22/6/3 Add.1 ○

✓ مراجعة المسودة المقترحة لمواصفة الزعفران المجفف (في الخطوة 7) مع الأخذ بعين الاعتبار تعاليق الأعضاء والمراقبين حول الخصائص الكيميائية و الفيزيائية، التصنيف، بلد المنشأ و بلد الحصاد.

✓ إكمال مسودة المواصفة بناءً على جميع التعليقات الواردة.

دعوة لجنة CCSC6 (2022)



A r a b  
C O D E X



# البند 3 : أجزاء الازهار المجففة - مسودة مواصفة الزعفران (المرحلة 7)

التحليل



# البند 3 : أجزاء الأزهار المجففة - مسودة مواصفة الزعفران (المرحلة 7)

## ❖ التصنيف

علق عضوان على أنه يجب حذف "فئة إضافية" بحجة أن الحد الأدنى لقيمة 230 كقوة تلوين (كروسين) يصعب تحقيقه من قبل الصناعة بعد السنة الثانية أو الثالثة من تخزين الزعفران المطحون.

قررت مجموعة العمل الإلكترونية الاحتفاظ بالفئة "الإضافية" لأنها تعزز المزايا التنافسية لأعلى جودة من الزعفران المسوق وتعمل كمتطلب تجاري للتمييز مقارنة بفئات الزعفران الأول والثاني والثالث. يتم تحقيق "فئة إضافية" من خلال تطبيق الممارسات الجيدة في الميدان والرعاية الإضافية من قبل العمال. يعد إدراج "فئة إضافية" أمرًا ضروريًا لضمان استمرار فعالية الممارسات الجيدة ، مما يؤدي إلى تسويق منتج عالي الجودة في جميع أنحاء العالم.

## ❖ الخصائص الكيميائية والفيزيائية

طلب أحد الأعضاء استبدال 'ND' (لم يتم اكتشافه) بـ 'NP' (غير مسموح به) ، لأن الصياغة غير صحيحة علميًا. إذا لم يُسمح باستخدام الملونات (كمادة غش) ، فيجب ذكر ذلك بوضوح وإلا قد يتم تفسير كلمة "لم يتم اكتشافها" بشكل خاطئ على أنه مسموح بها إذا لم يتم اكتشافها. تم قبول هذا من قبل مجموعة العمل الإلكترونية .

## ❖ بلد المنشأ وبلد الحصاد

اقترح عضوان أن يكون بلد الحصاد اختياريًا وأن يكون بلد المنشأ إلزاميًا وعلق عضوان على أن بلد الحصاد يجب أن يكون إلزاميًا ، ويجب تطبيقه بشكل استثنائي على الزعفران ، حيث قد يكون هذا بمثابة الوسيلة الوحيدة أو الطريقة السهلة لمنع ممارسات الغش والاحتيال في التجارة الدولية.

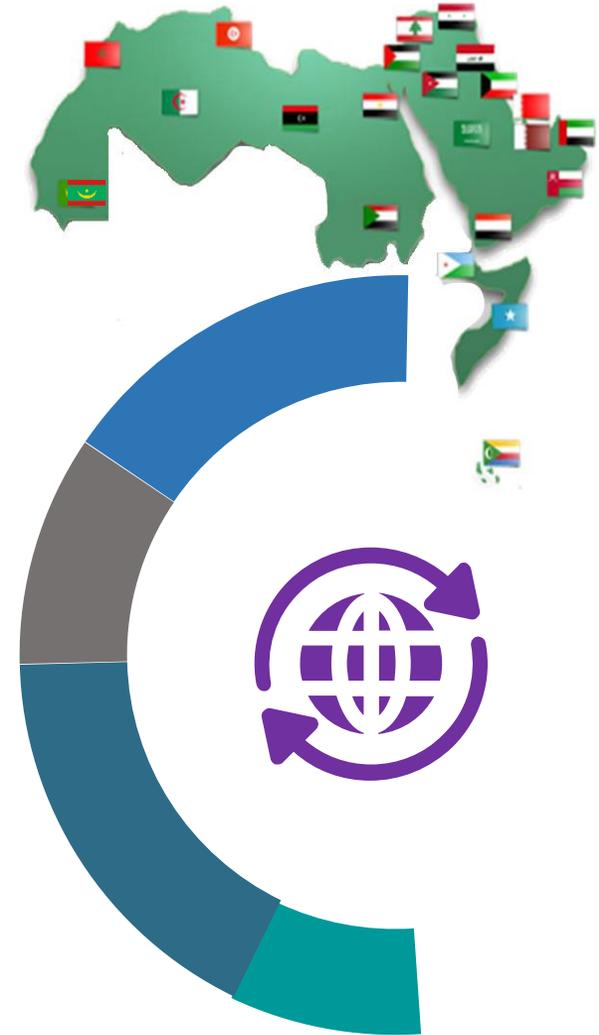
أشارت مجموعة العمل الإلكترونية إلى أن CC5CH5 قررت إذا دعت الحاجة استخدام مؤشرات بلد المنشأ وبلد الحصاد (إلزامية أو اختيارية) على ملصقات المنتجات سوف يعاد النظر فيها في المواصفات الفردية. بشكل استثنائي بالنسبة لمواصفة الزعفران ، يجب أن يكون بلد (منطقة) الحصاد إلزاميًا ، نظرًا للحاجة القوية لحماية هذا المنتج الدقيق من ظاهرة الغش والاحتيال.

# البند 3 : أجزاء الأزهار المجففة - مسودة مواصفة الزعفران (المرحلة 7)



## اعتبارات خاصة بالمنطقة العربية

يعتبر الزعفران من السلع المهمة في المنطقة العربية. نظرًا لكونه عالي الإنتاج والتصدير في المنطقة (المغرب)، ومنه الوفود العربية مدعوة لمتابعة هذا البند والمشاركة بشكل أكثر فاعلية في متابعة أي تطوير للمواصفة المتعلقة بهذه السلعة عن كثب والنظر فيها وتنفيذها في المنطقة.



A r a b  
C O D E X



# البند 3 : أجزاء الازهار المجففة - مسودة مواصفة الزعفران (المرحلة 7)



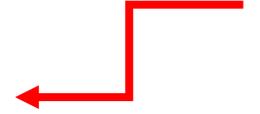
## توصيات مجموعة الخبراء العرب

نظرًا لمستوى تطوير هذه المواصفة وأهميتها ، توصى مجموعة الخبراء العرب بأن تدعم الوفود العربية في هيئة الدستور الغذائي، تقدم المواصفة إلى اعتمادها النهائي في ، (2022) CAC45 مما سيؤدي إلى دعم المصالح التجارية لدول المنطقة كمنتجين ومصدرين ومستوردين لهذه السلعة.

لتسهيل الاستعدادات لـ CCSCH6 توصى مجموعة الخبراء العرب الوفود العربية بالمشاركة في اجتماعات مجموعة العمل الافتراضية حول المواصفات قيد التطوير على النحو التالي:

# البند 3 : أجزاء الازهار المجففة - مسودة مواصفة الزعفران (المرحلة 7)

تفاصيل الاجتماع	التاريخ - الوقت
مجموعة العمل الافتراضية بشأن مشروع المواصفة المقترحة للفلل الحار والفلل الحلو(بابريكا)	14 سبتمبر 2022: 11:00 - 12:30 بتوقيت CEST
مجموعة العمل الافتراضية بشأن مشروع مواصفة الزعفران المجفف	15 سبتمبر 2022: 11:00 - 12:30 بتوقيت CEST
مجموعة العمل الافتراضية بشأن مشروع المواصفات المقترحة للتوابل المشتقة من الفواكه المجففة والتوت المجفف وتحديث لنموذج المواصفات	16 سبتمبر 2022: 15:30 - 17:30 بتوقيت CEST
مجموعة العمل الافتراضية بشأن مشروع المواصفة للبذور المجففة - جوزة الطيب	19 سبتمبر 2022: 11:00 - 12:30 بتوقيت CEST



A r a b  
C O D E X



# جدول المحتويات



## البند 4 : مسودة مواصفة البذور المجففة – جوزة الطيب

الخلفية

التحليل

اعتبارات خاصة بالمنطقة العربية

توصيات مجموعة الخبراء العرب



# البند 4 : مسودة مواصفة البذور المجففة – جوزة الطيب

## خلفية

تم اقتراح مشروع عمل الجديد لمواصفة خاصة بجوزة الطيب وتم النظر فيه مع موافقة مشروطة (حسب الأولوية) على أن يتم استيفاء عدد من متطلبات الإضافية.

CCSCH2(2015)

تمت التوصية بالموافقة على الاقتراح باعتباره عملاً جديداً ، كما تم تصنيف جوزة الطيب تحت فئة "البذور المجففة". وتمت الموافقة على وثيقة المشروع كعمل جديد من CAC 40 حسب اقتراح لجنة التوابل وأعشاب الطهي

CCSCH3(2017)

توافقت اللجنة على إعادة مسودة المواصفة المقترحة إلى الخطوة 2 لإعادة الصياغة مع مراعاة التعليقات التي تم تقديمها في CCSCH4، ثم تم تعميم المسودة المقترحة للتعليق عليها في الخطوة 3. ووافقت اللجنة أيضاً على إعادة إنشاء EWG برئاسة إندونيسيا وباللغة الإنجليزية، للمضي قدماً في مهمة إعادة صياغة مسودة مواصفة جوزة الطيب.

CCSCH4(2019)

تمت إحالة مسودة المواصفة الى لجنة CAC44 لتبني الخطوة 5 مع تمديد فترة إكمال الخطوة 6 إلى اجتماع اللجنة CCSCH6 و تم أيضاً إحالة الأحكام الخاصة بالمضافات الغذائية ، والتوسيم وطرق التحليل وأخذ العينات إلى اللجان المناسبة للمصادقة عليه مع إعادة إنشاء مجموعة عمل إلكترونية، برئاسة إندونيسيا ومشاركة الهند في الرئاسة للنظر في المعلومات والقيم والتعليقات التي تمت مناقشتها في اللجنة

CCSCH5(2021)

## البند 4 : مسودة مواصفة البذور المجففة – جوزة الطيب



### التحليل

تم تقديم تبرير كافٍ حول الخصائص الكيميائية والفيزيائية والقيم التي ناقشها أعضاء مجموعة العمل الإلكترونية مما أدى إلى اتفاق مشترك حول مسودة المواصفة كما تم التوافق على القيم بين الأقواس وتم حذفها كما في محتوى الزيوت الطيارة لتوفيقها مع المعمول به في تجارة الأغذية العالمية، وذلك عقب الاقتراح من إحدى الدول الأعضاء.

تمت إحالة معظم المناقشات والتوصيات من أعضاء مجموعة العمل الإلكترونية حول النصوص والمصطلحات إلى النموذج الخاص بمواصفات لجنة التوابل وبهارات الطهي CCSCCH والذي تم التحديث عليه في يونيو 2022 مرجع CX/SCH 22/6/10، فعلى سبيل المثال يتم استخدام مصطلح "الأنماط" بدلاً من "التصنيف".



A r a b  
C O D E X



## البند 4 : مسودة مواصفة البذور المجففة – جوزة الطيب

### التحليل

استندت القيم الفيزيائية المتعلقة بالعفن المرئي والإصابة بالحشرات و/ أو بأجزاء من الحشرات الى ممارسات التجارة العالمية وتم اسناد السببيه الى أن القيمة الصفرية أو أقل من 10 ٪ في جوزة الطيب الكاملة يستحيل تحقيقها في البلدان المنتجة في المناطق الاستوائية

• من المهم ملاحظة أنه يجري العمل على مواصفة من لجنة الدستور الغذائي خاصة بجمع عينات بهارات الطهي والأعشاب لذلك نصّ البند 9.2 عل أن خطة جمع العينات "سيتم تطويرها" في هذا الإصدار من المواصفة مع التأكيد أعلى أنه يمكن تقديم المواصفة إلى الخطوة 8 لاعتمادها النهائي بواسطة CAC45



A r a b  
C O D E X



# البند 4 : مسودة مواصفة البذور المجففة – جوزة الطيب

## المقترحات

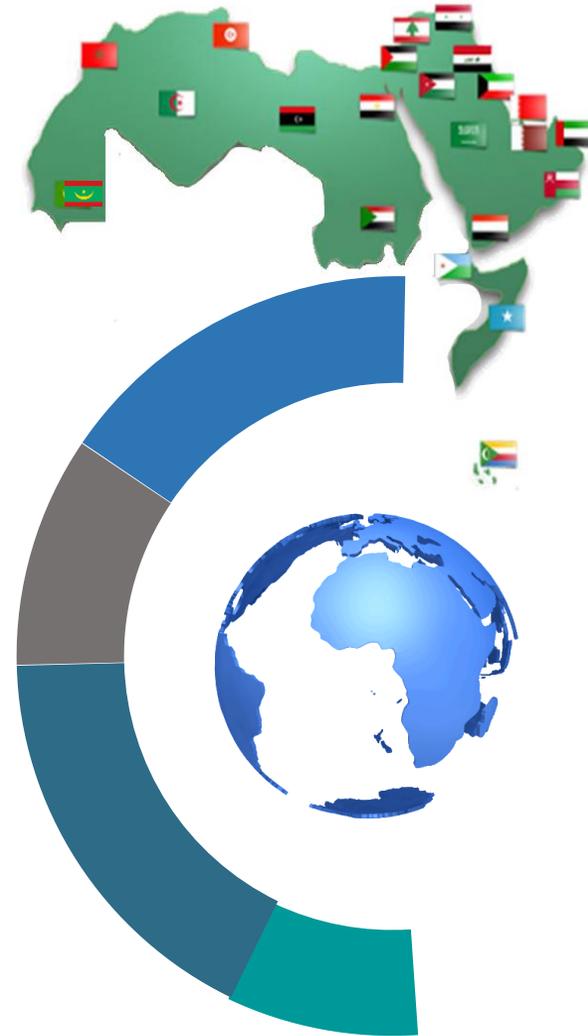
- ❖ خلال جولتي المشاورات، تلقت مجموعة العمل الإلكترونية معلومات مهمة من الأعضاء المشاركين فيها وتم النظر في جميع التعليقات المستلمة وعليه أصبحت مسودة المواصفة المنقحة جاهزة للتقديم إلى لجنة CCSCH6
- ❖ إن لجنة CCSCH6 مدعوة للنظر في مشروع المواصفة والتقدم به إلى الخطوة 8 للاعتماده النهائي من قبل CAC45

## اعتبارات خاصة بالمنطقة العربية

- ❖ تُستخدم جوزة الطيب على نطاق واسع في المنطقة العربية كتوابل للطهي ، وتستخدم بشكل شائع في الصلصات التي أساسها الحليب ، وفي بعض المناطق تستخدم في المشروبات الساخنة مثل الشاي والقهوة.
- ❖ لم تشارك أي دولة عربية في مجموعة العمل الإلكترونية الخاصة بمواصفة الطهي ولكن تقدمت بعض الدول العربية بتعليقاتها عبر نظام التعليق الإلكتروني OCS رداً على آخر تحديث تم نشره لمسودة المواصفة في يونيو 2022
- ❖ سيكون هنالك اجتماع أخير لمجموعة العمل الإلكترونية في تاريخ 19 سبتمبر 2022 ويمكن التسجيل لحضوره عبر الموقع الإلكتروني

## توصيات مجموعة الخبراء العرب

- ❖ حسب المعلومات والمجهودات التي قامت بها مجموعة العمل الإلكترونية EWG برئاسة إندونيسيا والهند بشأن مسودة المواصفة، تُنصح الدول العربية بدعم اللجنة والمصادقة على مسودة المواصفة ليتم تقديمها إلى الخطوة 8 للاعتماد النهائي في CAC45
- ❖ عند الأخذ في الاعتبار أنه يمكن تطوير المواصفات المحلية بناءً على خصوصية احتياجات الدول، فإن اعتماد هذه المواصفة يعكس دعم ممارسات تجارة الأغذية الدولية ، خاصةً أنه تمت تغطية معلومات دقيقة وكافية في مسودة هذه المواصفة



# البند 6 : الجذور والبصيلات المجففة - مشروع مسودة مواصفة الكركم

## الخلفية



- وافقت اللجنة على تقديم مقترح عمل جديد ل CAC44 خاص بالكركم للموافقة عليه.
- وافقت اللجنة على إنشاء مجموعة عمل إلكترونية برئاسة إيران والهند بشكل مشترك ، لوضع المتطلبات المحددة للكركم بناءً على مفهوم مواصفات المجموعة ، أي فئة "الجذور والبصيلات المجففة".

CCSCH5(2021)

## قائمة الوثائق المرجعية



CX/SCH 22/6/8 ○

CL 2022/30/OCS-SCH ○

دعوة لجنة CCSCH6 (2022)

تحديث مسودة المواصفة بناءً على جميع التعليقات الواردة والاستمرار على العمل عليها وتطويرها.



A r a b  
C O D E X



# البند 6 : الجذور والبصيلات المجففة - مشروع مسودة مواصفة الكركم

## التحليل

تم تحميل مسودة المواصفة المقترحة في مايو 2022 وتم التوصل بالتعليقات من قبل الهند فقط والتي اقترحت تغيير قوة التلوين (الخصائص الكيميائية) إلى "إجمالي الكوركومينويد في (%)" في الملحق الأول - الجدول 2. (الخصائص الكيميائية للكركم المجفف) وفي الملحق الثالث - الجدول 4 طريقة التحليل. وقد تم قبول هذا الاقتراح.



A r a b  
C O D E X



# البند 6 : الجذور والبصيلات المجففة - مشروع مسودة مواصفة الكركم



## اعتبارات خاصة بالمنطقة العربية

تقوم منظمة AIDSMO بتطوير مجموعة من المواصفات القياسية وذلك من خلال عدد من اللجان الفنية العربية المتخصصة.



قامت مجموعة الخبراء العرب باتباع منهج المقارنة بين مواصفة الدستور الغذائي والمواصفة القياسية العربية الموحدة فيما يخص تصنيف الكركم.



# البند 6 : الجذور والبصيلات المجففة - مشروع مسودة مواصفة الكركم

## التصنيف

### المواصفة القياسية العربية الموحدة



### الدستور الغذائي



- يتم تدرج جودة الكركم الكامل (ريزومات على صورة أصابع أو كفوف) طبقاً لنسبة المواد الغريبة في المنتج كما يلي :
- **الدرجة (A)** لا تزيد نسبة القطع عن 7% (m/m) (ريزومات تقل طولها عن 15 مم وقطع نباتات صغيرة).
  - **الدرجة (B)** لا تزيد نسبة البصيلات عن 5% .
- يتم تدرج جودة مسحوق الكركم طبقاً لحجم جزيئاته إلى درجتين كما يلي :
- **الدرجة (A) المسحوق الخشن** : يجب أن يمر 98% منه خلال منخل سعة فتحته 500 مم .
  - **الدرجة (B) المسحوق الناعم** : يجب أن يمر 98% منه خلال منخل سعة فتحته 300 مم .

✓ اختياري. عندما يتم تداول الكركم المجفف على أنه مصنع ، فإن الخصائص الكيميائية والفيزيائية الواردة في الملحقين الأول والثاني تنطبق على أنها الحد الأدنى من المتطلبات.



A r a b  
C O D E X



# البند 6 : الجذور والبصيلات المجففة - مشروع مسودة مواصفة الكركم



## توصيات مجموعة الخبراء العرب

توصى مجموعة الخبراء العرب بأن تؤيد الوفود العربية المشروع في تطوير هذا العمل لما فيه من فائدة كبيرة للمنطقة العربية.

### CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

E

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

CL 2022/30/OCS - SCH  
August 2022

**TO:** Codex Contact Points  
Contact Points of international organizations having observer status with Codex

**FROM:** Secretariat, Codex Alimentarius Commission  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme

**SUBJECT:** Request for comments (at Step 3) on the Standard for dried roots, rhizomes and bulbs -  
proposed draft requirements for turmeric

**DEADLINE:** 16 SEPTEMBER 2022

نظرًا أنه لم يتم الوصول إلى الأجل النهائي للرسالة المعممة CL 2022/30 / OCS-SCH المتعلقة بهذا البند، توصى مجموعة الخبراء العرب الوفود العربية المشروع في إرسال تعاليقهم وملاحظاتهم .

توصى مجموعة الخبراء العرب بأن تشارك الوفود العربية بشكل فعال في أنشطة مجموعة العمل الإلكترونية EWG الخاصة بهذا البند وعرض وجهة المنطقة العربية.



A r a b  
C O D E X



# جدول المحتويات



□ تحليل البند 5.1: مشروع مسودة مواصفة الفلفل الحار والبابريكا

□ تحليل البند 5.2: مشروع مسودة مواصفة الهال

□ تحليل البند 5.3: مشروع مسودة مواصفة (البهارات -Allspices، توت العرعر، اليانسون النجمي والفانيليا)



□ تحليل البند 7.2: تحديث النموذج الخاص بمواصفات التوابل والأعشاب الطهي

# البند 5.1: مشروع مسودة مواصفة الفلفل الحار والبابريكا (عند المرحلة 2/3)

## الخلفية



✓ أنشأت **CCSCH** مجموعة عمل إلكترونية للفلفل الحار المجفف والبابريكا في جلستها الثالثة (2017).

شاركت 3 دول عربية (مصر، المغرب، المملكة العربية السعودية) في أعمال المجموعة.

لم يتم التوصل إلى توافق في الآراء بشأن مسودة المواصفة (نسبة الرطوبة ودرجة الطعم الحار).

تمّت إعادة المسودة إلى المرحلة 2/3 خلال **CCSCH5** (2021).



A r a b  
C O D E X



# البند 5.1: مشروع مسودة مواصفة الفلفل الحار والبابريكا

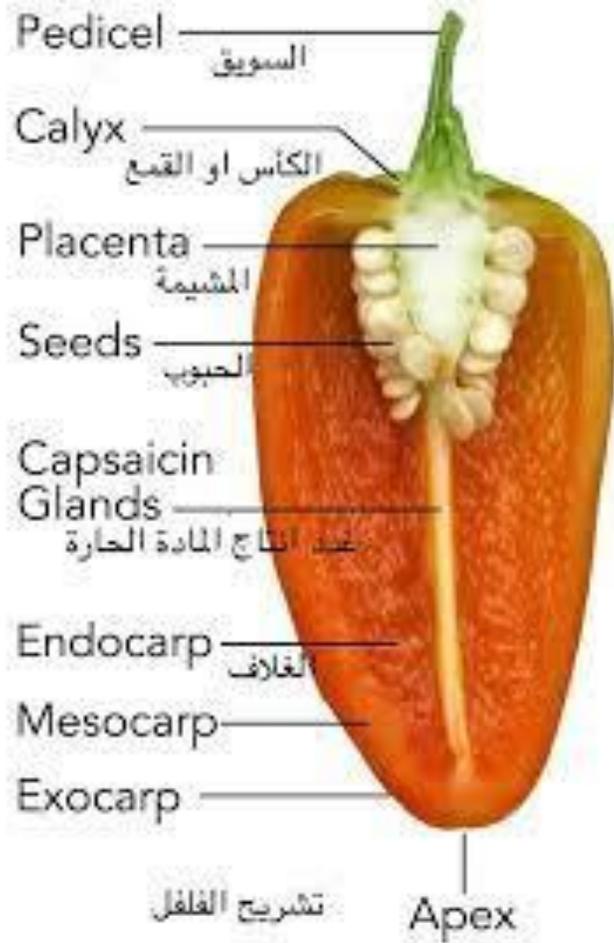
## أبرز التعليقات ركزت على النقاط التالية (CL) 2022/27/OCS-SCH

✓ اقترحت مصر إضافة الاسم العلمي للعائلة مع إسم الفصيلة.

إقتراح هذا التعديل على النموذج الخاص بمواصفات التوابل وأعشاب الطهي (البند 7)

✓ اقترحت كندا إدراج "البابريكا الحارة" في نطاق المواصفة، والذي أيده الاتحاد الأوروبي والمنظمة الدولية لرابطات تجارة التوابل (IOSTA).

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



# البند 5.1: مشروع مسودة مواصفة الفلفل الحار والبابريكا

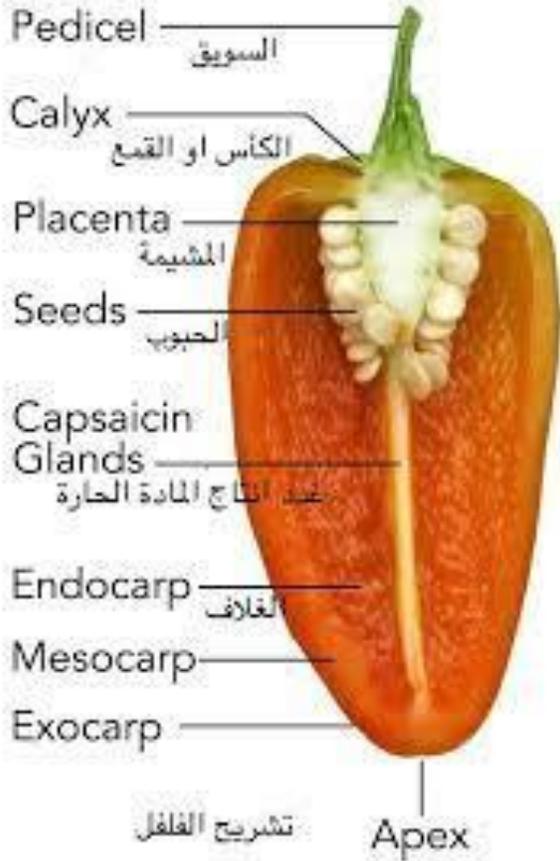
## أبرز التعليقات ركزت على النقاط التالية (CL) 2022/27/OCS-SCH

✓ اقترح الاتحاد الأوروبي و IOSTA تعديل القسم 2.2 حول "الأنماط" ، من خلال تعديل الجزء التالي:

"الفلفل الحار المطحون و / أو البابريكا المطحونة هو المنتج الذي يتم الحصول عليه عن طريق طحن الفلفل الحار المجفف الكامل أو ابابريكا مع أو بدون نسب مختلفة من الغلاف، المشيمة والبذور والعنق والكأس ، دون أي مادة مضافة أخرى".

• قد ينطوي هذا البند على بعض الغموض فيما يتعلق بالنسب المتغيرة، لذلك اقترح الاتحاد الأوروبي إزالته بالكامل، بينما اقترحت IOSTA إضافة نسب محددة.

• المواصفة العربية الموحدة (1486-2002) للبابريكا توضح أنه بالإمكان استعمال نسب مختلفة من المشيمة والبذور والعنق والكأس على الا تتخطى مجموعة نسبة الغلاف.



# البند 5.1: مشروع مسودة مواصفة الفلفل الحار والبابريكا

## أبرز التعليقات ركزت على النقاط التالية (CL) 2022/27/OCS-SCH

التحليل	التعليق	البلد العضو	الخصائص الكيميائية
<ul style="list-style-type: none"> <li>المواصفة العربية الموحدة 504/2000: 11%</li> <li>11% حسب المواصفات التالية: ISO 7540:2020 ISO 972:1997</li> </ul>	اعتماد 11%	الاتحاد الاوروبي	نسبة الرطوبة Moisture Content (% w/w) max
	اعتماد 12%	الهند	
<ul style="list-style-type: none"> <li>ISO 7540:2020 يقسم البابريكا الى فئتين: الحلوّة والحارّة مع معيار 450 للفصل بينهما</li> <li>المواصفة العربية الموحدة 504/2000 Capsaicin Content (mg/100 g) (max)</li> </ul>	900 للفلفل الحار < 900 للبابريكا	الهند	درجة الطعم الحار Column Pungency - Scoville Heat units
	480 للبابريكا	الاتحاد الاوروبي	
	< 500 للبابريكا	البيرو	
	> 450 للفلفل الحار < 450 للبابريكا	كولومبيا	

اختبار حسّي يركّز على تخفيف مستخرج الفلفل في محلول من ماء وسكّر حتى لا تتمكن أغلبية المتذوقين المدربين (ثلاثة على الأقل من أصل خمسة) من تذوّق الطعم الحار/ تقييم شخصي يتعلّق بحاسة الذوق وعدد مستقبلات الطعم الحار في الفم ، والتي تختلف بشكل كبير بين الناس.

Scoville Heat units (SHU)



A r a b  
C O D E X



# البند 5.1: مشروع مسودة مواصفة الفلفل الحار والبابريكا

## أبرز التعليقات ركزت على النقاط التالية (CL) 2022/27/OCS-SCH

التحليل	التعليق	البلد العضو	الخصائص الفيزيائية
المواصفة العربية الموحدة 504/2000 و: 1486/2002 نظيفاً وخالياً من العفن والحشرات الحية والميتة وبقايا وآثار القوارض أو أية مادة غريبة	إزالة هذه الخصائص من المواصفة	الهند	بقايا وآثار القوارض والحشرات Insect filth and Rodent filth hairs
نسبة منخفضة ومناسبة لتسهيل التجارة	اعتماد 1% للفئات المعنية	الهند	النسبة الفاسدة أو المصابة بالحشرات Insect defiled/infested (% w/w max)
Off-size and other varieties Chili Peppers - Whole - 10% off-size 10% other varieties Paprika - Whole - 10% off-size 10% other varieties	إضافة عمود في الجدول لتحديد نسبة القبول باختلاف الحجم والفصيلة	الولايات المتحدة الأميركية	اقترح لإضافة معيار

\* التعاريف الدقيقة يمكن الاستحصال عليها بعد الاطلاع على الطرق التحليلية في الجدول 4

N/A : غير قابل للتطبيق، يعني أن هذا الشكل من المنتج أعلاه لم يتم تقييمه لهذا الحكم، ولا توجد قيم حالياً. N/A لا تشير إلى الصفر.



A r a b  
C O D E X



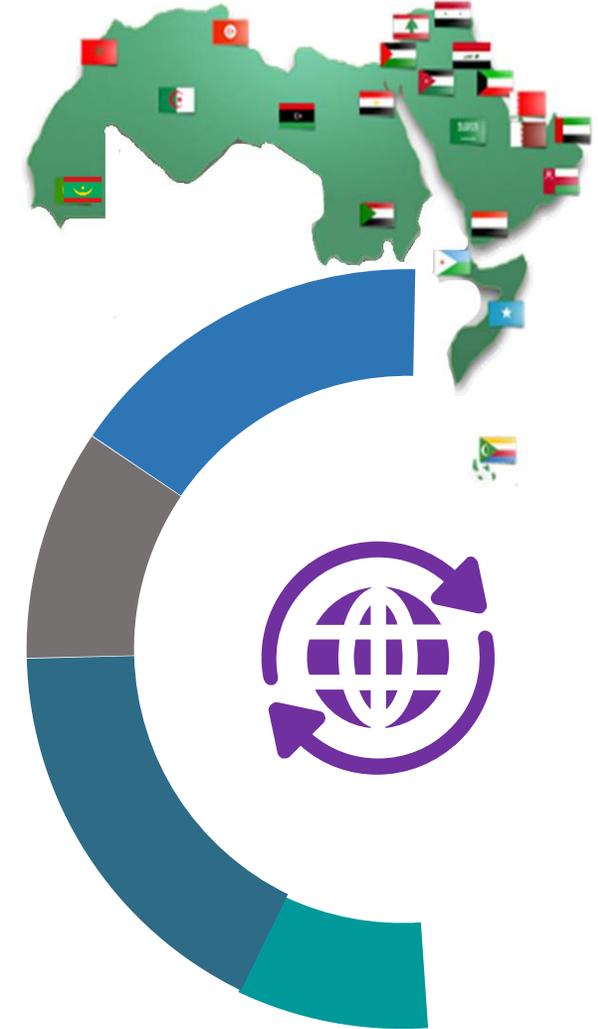
# البند 5.1: مشروع مسودة مواصفة الفلفل الحار والبابريكا

## المقترحات

❖ إن لجنة **CCSCH6** مدعوة للنظر في مسودة مواصفة الفلفل الحار والبابريكا بهدف التقدم بها للمرحلة المقبلة.

## توصيات مجموعة الخبراء العرب

✓ مع الأخذ في الاعتبار جميع التعليقات الواردة من الأعضاء والمراقبين، وبعد الدراسة المقارنة مع المواصفات العربية الخاصة بالفلفل الحار والبابريكا، يمكن للوفود العربية إقتراح التقدم بمسودة المواصفة إلى المرحلة التالية من إجراءات الدستور الغذائي وفي حالة التوافق، قد تكسب المسودة حتى أن يتم تقديمها للاعتماد النهائي من قبل هيئة الدستور الغذائي خلال اجتماعها المقبل (CAC45)



A r a b  
C O D E X



## البند 5.2: مشروع مسودة مواصفة الهال (الهيل) (عند المرحلة 2/3)

### الخلفية



✓- إنطلق هذا العمل خلال الدورة الخامسة لـ  
CCSCH (2021).

✓- تم تسجيل 12 عضوًا ومراقبًا واحدًا  
للمشاركة في مجموعة العمل الالكترونية، من  
بينهم دولة واحدة من المنطقة العربية (المملكة  
العربية السعودية).



A r a b  
C O D E X



## البند 5.2: مشروع مسودة مواصفة الهال (الهيل) (عند المرحلة 2/3)

### أبرز التعليقات ركزت على النقاط التالية / CL 2022/28/OCS-SCH

التعريف بالمنتج: علقت مصر، المملكة العربية السعودية والولايات المتحدة الأمريكية على وجوب توضيح التعريف.



إقترحت هنا الولايات المتحدة الأمريكية إمكانية إضافة التالي:

- الحد الأقصى للحجم كمعلومة مكملّة في القسم 2.1 كالتالي - Dried Small Cardamom is a product obtained from the dried fruits of the plant as described in Table 1, having a maximum length of .....mm measured from the pedicel to the blossom end of the pod/capsule.



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

## البند 5.2: مشروع مسودة مواصفة الهال (الهيل) (عند المرحلة 2/3)

### أبرز التعليقات ركّزت على النقاط التالية / CL 2022/28/OCS-SCH

- فيما يتعلق بالأشكال، 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.

الرماد الكلي Total Ash % w/w (max)	الزيت الطيار Volatile oil % v/w (min)	نسبة الرطوبة Moisture content % w/w (max)	المواصفة	الشكل
9.2	4	13	2887-2018 مواصفة عربية	ثمار الهال الكاملة
9.5	3.5	13	مشروع مواصفة الدستور الغذائي	
9.5	3.5	13	2888-2018 مواصفة عربية	حبّ الهال
8 <b><u>(ISO 882-2 → 9.5)</u></b>	3.5	13	مشروع مواصفة الدستور الغذائي	



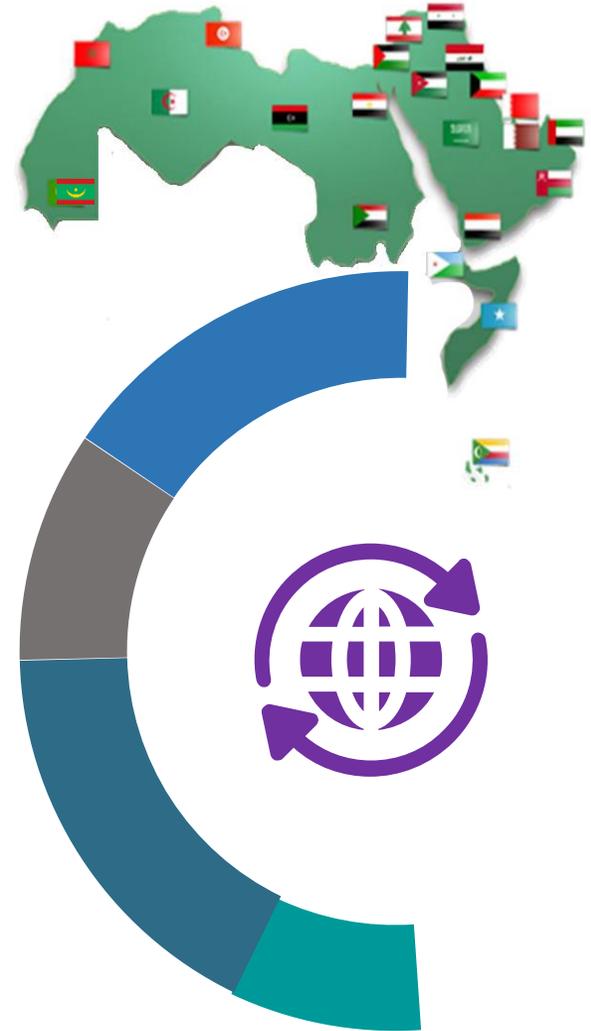
## البند 5.2: مشروع مسودة مواصفة الهال (الهيل) (عند المرحلة 2/3)

### المقترحات

❖ إن لجنة **CCSCH6** مدعوة للنظر في مسودة مواصفة الهال بهدف التقدم بها للمرحلة المقبلة.

### توصيات مجموعة الخبراء العرب

✓ مع الأخذ في الاعتبار جميع التعليقات الواردة من الأعضاء والمراقبين، وبعد الدراسة المقارنة مع المواصفات العربية الخاصة بالهال، يمكن للوفود العربية إقتراح التقدم بمسودة المواصفة إلى المرحلة التالية من إجراءات الدستور الغذائي وفي حالة التوافق، قد تكسب المسودة حتى أن يتم تقديمها للاعتماد النهائي من قبل هيئة الدستور الغذائي خلال اجتماعها المقبل (CAC45).



A r a b  
C O D E X



## الخلفية



✓ - خلال (2021) CCSC5 تمّ التوافق على إطلاق العمل على مشروع المسودة من خلال إنشاء مجموعة عمل الكترونيّة برئاسة الولايات المتحدة الأمريكية والهند.

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



## البند 5.3: مشروع مسودة مواصفة (البهارات -Allspices، توت العرعر، اليانسون النجمي والفانيليا)

- ❖ بالنظر إلى أن هناك 109 توابل وأعشاب طهي يجب أخذها في الاعتبار بموجب ولاية CCSCCH ، وحتى إذا نجحت اللجنة في تطوير أربعة معايير في كل جلسة، فإن هذه العملية قد تكون صعبة للغاية وتستغرق وقتاً طويلاً.
- ❖ لذلك إقترحت اللجنة اعتماد تطوير معايير لمجموعات أفقية، مما سيمكن اللجنة من زيادة وتيرة مخرجاتها في فترة زمنية معقولة.
- ❖ بعد الجولات الأولى من المناقشات، ظهرت بعض المشكلات وعدم توافق في الآراء بين المشاركين، مثل تعريف المنتج، حيث يجب التحقق من *Vanilla Cribbiana* إذا كانت صالحة للأكل وآراء متباينة أخرى متعلقة بقيم المتطلبات الكيميائية والفيزيائية ، والتي لا تزال غير موجودة أو تحتاج إلى مناقشة أكثر.
- ❖ أمكن أيضاً ملاحظة بعض التفاوتات في الآراء بدءاً من التعليقات العامة، حيث أعربت مدغشقر عن رأيها لإزالة الفانيليا من المعيار الجامع وأشارت IOSTA إلى أن *Vanilla cribbiana* قد لا تكون مألوفة في صناعة المواد الغذائية.

## المقترحات

❖ إن لجنة **CCSCH6** مدعوة للنظر في مسودة مواصفة (البهارات -Allspices، توت العرعر، اليانسون النجمي والفانيليا) بهدف التقدم بها للمرحلة المقبلة.

## توصيات مجموعة الخبراء العرب

✓ يشكل مشروع المواصفة المقترح خطوة للأمام فيما يتعلق بالنهج الذي اعتمده **CCSCH.**

✓ سيؤدي تجميع المنتجات التي سيتم النظر فيها إلى تسريع وتيرة اعتماد المواصفات ، مما سيكون له تأثير إيجابي على التجارة الدولية.

✓ ومع ذلك، وبسبب عدم استعداد 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 والإبقاء عليها في المرحلة 2/3 لجلسة أخرى من المناقشات.



