

المعيار الدولي رقم 32



المعايير الدولية لتدابير الصحة النباتية

المعيار الدولي رقم 32

تصنيف السلع تبعاً لمخاطر الآفات التي تنطوي عليها

(2009)

صادر عن أمانة الاتفاقية الدولية لوقاية النباتات

تاريخ المطبوع

هذا ليس جزءاً رسمياً من المعيار

تاريخ هذا المطبوع متصل بالنسخة الصادرة باللغة العربية فقط، وللحصول على لمحة تاريخية شاملة، يرجى الإطلاع على النسخة الصادرة باللغة الإنكليزية للمعيار.

[مارس/أذار – 2009] هيئة تدابير الصحة النباتية – [الدورة الرابعة] اعتماد المعيار.

[المعيار الدولي رقم 32. 2009. تصنيف السلع تبعاً لمخاطر الآفات التي

تنطوي عليها. روما، الاتفاقية الدولية لوقاية النباتات، الفاو.].

أعدت أمانة الاتفاقية الدولية لوقاية النباتات في ديسمبر/كانون الأول 2012 لتنسيق المعيار (على أفضل وجه باللغة العربية) للاتساق في معلومات الاعتماد، والمراجع، والتعاريف

مع

النسخة الإنكليزية للمعيار.

12-2015 صححت الامانة خطأ تحريري في عنوان الملحق 2.

آخر تحديث لتاريخ المطبوع: [ديسمبر/كانون الأول – 2015].

المحتويات

| | |
|---|-------|
| الموافقة | 325- |
| مقدمة | 325- |
| النطاق | 325- |
| المراجع | 325- |
| تعريف | 325- |
| عرض عام للمتطلبات | 326- |
| الخلفية | 327- |
| المتطلبات | 328- |
| 1. عناصر تصنيف السلع تبعاً لمخاطر الآفات التي تنطوي عليها | 329- |
| 1.1 طريقة ودرجة التجهيز قبل التصدير | 329- |
| 2.1 الاستخدام المقصود للسلعة | 329- |
| 2. فئات السلع | 3210- |
| الملحق 1: طرائق التجهيز التجاري الذي تنتج عنه سلع لا تظل عرضة للإصابة بالآفات الحجرية | 3212- |
| الملحق 2: طرائق التجهيز التجاري الذي تنتج عنه سلع لا تظل عرضة للإصابة بالآفات الحجرية | 3214- |
| المرفق 1: مخطط لتسلسل الإجراءات يوضح تصنيف السلع تبعاً لمخاطر الآفات التي تنطوي عليها | 3216- |
| المرفق 2: أمثلة على سلع ضمن الفئة 1 | 3217- |

الموافقة

وافقت هيئة تدابير الصحة النباتية على هذا المعيار في مارس/آذار 2009.

مقدمة

النطاق

يوفر هذا المعيار توجيهاً للمنظمات القطرية لوقاية النباتات في البلدان المستوردة عن كيفية تصنيف السلع تبعاً لمخاطر الآفات التي تنطوي عليها عند النظر في شروط الاستيراد. وينبغي أن يكون هذا التصنيف مفيداً في تحديد ما إذا كان ينبغي أم لا إجراء تحليل إضافي لمخاطر الآفات وما إذا كان من الضروري إصدار شهادة للصحة النباتية.

ترتكز المرحلة الأولى من التصنيف على ما إذا كانت السلعة قد جهزت وإذا كان الأمر كذلك، على طريقة ودرجة التجهيز التي تعرضت لها السلعة قبل التصدير. وترتكز المرحلة الثانية من تصنيف السلع على الاستخدام المقصود بعد الاستيراد.

ولا يتناول هذا المعيار الآفات الملوثة أو آفات التخزين التي قد تصاحب السلعة عقب التصنيع.

المراجع

- الاتفاقية الدولية لوقاية النباتات، 1997. منظمة الأغذية والزراعة، روما.
- الآفات غير الحجرية الخاضعة للوائح: المفهوم والتطبيق، 2002. المعيار الدولي رقم 16، منظمة الأغذية والزراعة، روما.
- تحليل مخاطر الآفات الحجرية، بما في ذلك المخاطر على البيئة وعلى الكائنات الحية المحورة وراثياً، 2004. المعيار الدولي رقم 11، منظمة الأغذية والزراعة، روما.
- تحليل مخاطر الآفات بالنسبة للآفات غير الحجرية الخاضعة للوائح، 2004. المعيار الدولي رقم 21، منظمة الأغذية والزراعة، روما.
- قائمة مصطلحات الصحة النباتية، 2008. المعيار الدولي رقم 5، منظمة الأغذية والزراعة، روما.
- الخطوط التوجيهية للتفتيش، 2005. المعيار الدولي رقم 23، منظمة الأغذية والزراعة، روما.
- الخطوط التوجيهية للوائح مواد التعبئة الخشبية في التجارة الدولية، 2002. المعيار الدولي رقم 15، منظمة الأغذية والزراعة، روما.
- الخطوط التوجيهية لإصدار شهادات الصحة النباتية، 2001. المعيار الدولي رقم 12، منظمة الأغذية والزراعة، روما.
- الخطوط التوجيهية لنظام تطبيق لوائح الصحة النباتية على الواردات، 2004. المعيار الدولي رقم 20، منظمة الأغذية والزراعة، روما.

تعريف

إن تعريف الصحة النباتية المستعملة في هذا المعيار ترد في المعيار الدولي رقم 5 (قائمة مصطلحات الصحة النباتية).

عرض عام للمتطلبات

يراعي مفهوم تصنيف السلع تبعاً لمخاطر الآفات التي تنطوي عليها ما إذا كان المنتج قد تمّ تجهيزه، كما يراعي، إذا كان الأمر كذلك، طريقة ودرجة التجهيز التي تعرض لها والاستخدام المقصود للسلعة واحتمال دخول وانتشار آفات خاضعة للوائح نتيجة لذلك.

وهذا يسمح بإدراج مخاطر الآفات المقترنة بسلع محددة في فئات. والهدف من مثل هذا التصنيف هو تزويد البلدان المستوردة معايير لتحسين تحديد الحاجة للبدء بتحليل مخاطر الآفات ولتسهيل عملية اتخاذ القرار المتعلق بإمكانية وضع متطلبات للاستيراد.

وقد تم تحديد أربع فئات تجمع السلع وفقاً لمستوى مخاطر الآفات التي تنطوي عليها (اثنتان للسلع المجهزة، واثنتان للسلع غير المجهزة). كما جرى تقديم قوائم لطرائق التجهيز والسلع الناتجة عن طرائق التجهيز هذه.

الخلفية

نتيجة لطريقة التجهيز التي تعرضت لها بعض السلع المتداولة في التجارة الدولية، انتفى احتمال دخول آفات ولذلك ينبغي عدم إخضاعها للوائح (أي لا تكون تدابير الصحة النباتية وشهادات الصحة النباتية مطلوبة بالنسبة لها). إلا أن سلعا أخرى، قد تظل تمثل، بعد التجهيز، مخاطر آفات، وبالتالي يجوز إخضاعها لتدبير صحة نباتية ملائم.

تؤدي بعض الاستخدامات المقصودة للسلع (كالغرس مثلاً) إلى احتمال أعلى لإدخال آفات خاضعة للوائح مقارنة باستخدامات مقصودة أخرى (التجهيز مثلاً) (يرد مزيد من المعلومات في المعيار الدولي رقم 11: تحليل مخاطر الآفات الحجرية، بما في ذلك المخاطر على البيئة وعلى الكائنات الحية المحورة وراثياً، 2004، القسم 2-2-1-5).

إن مفهوم تصنيف السلع تبعاً لمخاطر الآفات التي تنطوي عليها يراعي بالدرجة الأولى ما إذا كان المنتج قد تم تجهيزه أم لا وفي حال تجهيزه، تأثير طريقة ودرجة التجهيز التي تعرضت لها السلعة. وهو يراعي في مرحلة ثانية الاستخدام المقصود للسلعة وما يترتب على ذلك من إمكانية أن تكون ممرا لإدخال آفات خاضعة للوائح.

وهدف هذا المعيار هو تصنيف السلع تبعاً لمخاطر الآفات التي تنطوي عليها وذلك بقصد تزويد المنظمات القطرية لوقاية النباتات في البلدان المستوردة بمعايير للتوصل إلى تحديد دقيق لمدى الحاجة إلى الشروع في تحليل مخاطر الآفات على أساس وجود ممرات لدخولها وتسهيل عملية اتخاذ القرارات.

تنص المادة السادسة - 1ب من الاتفاقية الدولية لوقاية النباتات على أنه يجوز: "للأطراف المتعاقدة أن تشترط تدابير للصحة النباتية لآفات الحجر الزراعي والآفات غير الحجرية الخاضعة للوائح، شريطة أن تكون هذه التدابير... قاصرة على ما هو ضروري لوقاية الصحة النباتية و/أو تأمين الاستخدام المقصود...." ويرتكز هذا المعيار على مفاهيم الاستخدام المقصود لسلعة ما وطريقة ودرجة تجهيزها، التي تعالجها أيضاً معايير دولية أخرى كما هو معروض أدناه.

طريقة ودرجة التصنيع:

- المعيار الدولي رقم 12 (خطوط توجيهية لإصدار شهادات الصحة النباتية، 2001)، القسم 1-1، ينص على أنه "ينبغي أن تكتفي البلدان المستوردة بطلب شهادات صحة نباتية للمواد الخاضعة للوائح فقط. ويجوز أيضاً استخدام شهادات الصحة النباتية بالنسبة لمنتجات نباتية معينة مرت بمراحل للتصنيع ويمكن، بحكم طبيعتها أو تصنيعها، أن تمثل خطراً بدخول الآفات وانتشارها (مثل الخشب والقطن).

"ولا ينبغي للبلدان المستوردة أن تطلب شهادات صحة نباتية للمنتجات النباتية التي تم تصنيعها بطريقتها
لا تجعل من المحتمل أن تؤدي إلى دخول آفات خاضعة للوائح، أو بالنسبة للمواد الأخرى الخاضعة للوائح التي لا تتطلب تدابير للصحة النباتية"

- المعيار الدولي رقم 15 (الخطوط التوجيهية لوضع اللوائح الخاصة بمواد التعبئة الخشبية في التجارة الدولية، 2002) القسم 2، ينص على "مواد التعبئة التي تصنع بأكملها من منتجات خشبية مثل الخشب الرقائقي والألواح ذات التجزيعات موحدة الاتجاه أو القشرة كل هذه المواد إذا كانت قد صنعت باستخدام الغراء والحرارة والضغط أو مزيج من هذه الطرق تُعتبر مجهزة بما فيه الكفاية لاستبعاد مخاطر الأخشاب الخام. وليس من المحتمل أن تكون مصابة بآفات الأخشاب الخام أثناء استخدامها ولهذا فلا يجب إخضاعها لتنظيم للكشف عن تلك الآفات".

- المعيار الدولي رقم 23 (الخطوط التوجيهية للتفتيش، 2005)، القسم 2-3-2، ينص على أنه يمكن استعمال التفتيش للتحقق من الامتثال لبعض شروط الصحة النباتية. وتتضمن الأمثلة درجة التجهيز.
الاستخدام المقصود:
- المعيار الدولي رقم 11 (تحليل مخاطر الآفات الحجرية، بما في ذلك المخاطر على البيئة وعلى الكائنات الحية المحورة وراثياً، 2004)، القسمان 2-2-1-5 و 2-2-3. عند تحليل احتمالات انتقال الآفات إلى عائل ملائم وانتشارها بعد التوطن، فإن الاستخدام المقصود للسلعة هو أحد العوامل التي يجب مراعاتها.
- المعيار الدولي رقم 12 (خطوط توجيهية لإصدار شهادات الصحة النباتية، 2001)، القسم 2-1. قد يتم تطبيق شروط صحة نباتية مختلفة لاستخدامات مقصودة مختلفة كما هو مبين في شهادة الصحة النباتية.
- المعيار الدولي رقم 16 (الآفات غير الحجرية الخاضعة للوائح: المفهوم والتطبيق، 2002)، القسم 4-2. تختلف أخطار حدوث تأثير اقتصادي غير مقبول بحسب اختلاف الآفات والسلع والاستخدام المقصود.
- المعيار الدولي رقم 21 (تحليل مخاطر الآفات بالنسبة للآفات غير الحجرية الخاضعة للوائح، 2004) الذي يستعمل مفهوم الاستخدام المقصود بشكل واسع.
طريقة ودرجة التجهيز جنباً إلى جنب مع الاستخدام المقصود:
- لمعيار الدولي رقم 20 (خطوط توجيهية لنظام تطبيق لوائح الصحة النباتية على الواردات، 2004)،
القسم 5-1-4، يبين أنه: يمكن إجراء تحليل مخاطر الآفات على آفة بعينها أو على جميع الآفات المرتبطة بممر معين (سلعة على سبيل المثال) ويمكن تصنيف السلعة بحسب درجة تجهيزها و/أو استخدامها المقصود.
- المعيار الدولي رقم 23 (الخطوط التوجيهية للتفتيش، 2005)، القسم 1-5. يوضح أن أحد العوامل لإقرار استخدام التفتيش كتدبير صحة نباتي، هو ضمن عوامل أخرى، نوع السلعة والاستخدام المقصود.

المتطلبات

- ينبغي للمنظمات القطرية لوقاية النباتات عند استعمالها للفئات المذكورة في تحديد أية لوائح صحة نباتية أن تراعي، على نحو خاص، مبادئ المبررات الفنية وتحليل مخاطر الآفات، والمخاطر الخاضعة للإدارة، والتأثير الأدنى، والتنسيق والسيادة.
- عند تحديد متطلبات استيراد سلعة ما، يمكن للبلد المستورد تصنيف السلعة تبعاً لمخاطر الآفات التي تنطوي عليها، ويمكن استخدام هذا التصنيف لتمييز مجموعات السلع التي تحتاج إلى تحليل إضافي عن تلك التي ليست لديها إمكانية إدخال ونشر الآفات الخاضعة للوائح. وينبغي مراعاة الاعتبارات التالية عند تصنيف السلعة:
- طريقة ودرجة التجهيز
 - الاستخدام المقصود للسلعة.
- وبعد تقييم طريقة ودرجة التجهيز مع مراعاة الاستخدام المقصود، تتخذ المنظمة القطرية لوقاية النباتات قراراً بشأن متطلبات الاستيراد بالنسبة للسلعة.
- ولا يتناول هذا المعيار حالات الانحراف عن الاستخدام المقصود بعد الاستيراد (مثل استخدام الحبوب المخصصة للطحن كحبوب للبذر).

1. عناصر تصنيف السلع تبعاً لمخاطر الآفات التي تنطوي عليها

لتحديد مخاطر الآفات التي تنطوي عليها سلعة ما، ينبغي النظر في طريقة ودرجة التجهيز التي تعرّضت لها السلعة بطريقة ودرجة التجهيز، قد تؤدي بحد ذاتها، إلى تغيير كبير في طبيعة السلعة بحيث لا تظل عرضة للإصابة بالآفة. ولا ينبغي أن تطلب المنظمات القطرية لوقاية النباتات أن تكون سلعة كهذه مشفوعة بشهادة للصحة النباتية¹.

إلا أنه يمكن أن تظل سلعة ما، بعد التجهيز، السلعة تمثل خطر إيواء آفات خاضعة للوائح، يتعين عندئذٍ اعتبار الاستخدام المقصود.

1.1 طريقة ودرجة التجهيز قبل التصدير

إن الهدف الأساسي لعمليات التجهيز التي يتناولها هذا المعيار هو تعديل السلعة لأغراض أخرى غير أغراض الصحة النباتية، إلا أنه قد يكون للتجهيز أيضاً تأثير في أي آفة مصاحبة، ومن ثم فقد يؤثر على احتمال إصابة السلعة بالآفات الحجرية.

يجوز للمنظمات القطرية لوقاية النباتات في البلدان المستوردة أن تطلب معلومات، لغرض تصنيف سلعة ما، عن طريقة التجهيز الذي خضعت له من المنظمات القطرية لوقاية النباتات في البلدان المصدرة. ومن الضروري في بعض الحالات أيضاً معرفة درجة التجهيز (على سبيل المثال درجة الحرارة المعالجة بها) الذي يؤثر على الخواص الفيزيائية والكيميائية للسلعة.

يمكن عموماً تقسيم السلع، بناءً على طريقة ودرجة التجهيز، إلى ثلاثة أنواع على النحو التالي:

- مجهزة لدرجة أنها لا تبقى عرضة للإصابة بالآفات الحجرية
- مجهزة لدرجة تبقى فيها السلعة عرضة للإصابة بالآفات الحجرية
- غير مجهزة.

وإذا ما توصل تقييم طريقة ودرجة التجهيز، إلى أن السلعة لم تعد عرضة للإصابة بالآفات الحجرية، لا تكون هناك حاجة إلى النظر في الاستخدام المقصود، وينبغي عدم إخضاع السلعة للوائح. على أنه في حالة توصل تقدير طريقة ودرجة التجهيز إلى أن السلعة تظل عرضة للإصابة بالآفات الحجرية، فإنه ينبغي النظر، عندئذٍ، في الاستخدام المقصود.

أما بالنسبة للسلع غير المجهزة فينبغي النظر دائماً في الاستخدام المقصود.

2.1 الاستخدام المقصود للسلعة

يعرّف الاستخدام المقصود بأنه الغرض المعلن لاستيراد أو إنتاج أو استخدام النباتات أو المنتجات النباتية أو البنود الأخرى (المعيار الدولي رقم 5: قائمة مصطلحات الصحة النباتية، 2009). وقد يكون

للسلعة بغرض:

- الغرس
- الاستهلاك واستعمالات أخرى (مثل ذلك المصنوعات اليدوية ومنتجات الزينة، والزهور المقطوعة).
- التجهيز.

¹ إن عملية تصنيف الآفات المعروضة في هذا المعيار لا تنظر في وجود آفات ملوثة، وفقاً لتعريف المعيار الدولي رقم 5 (قائمة مصطلحات الصحة النباتية، 2008) أو أن في الإصابة بآفات أخرى مصاحبة للسلعة بعد تجهيزها (مثل آفات المخازن). على أنه من المهم ملاحظة أن طرائق التجهيز الموصوفة في هذا المعيار سوف تجعل، في معظم الحالات، السلعة خالية من الآفات في أثناء التجهيز، ولكن قد يكون لبعض من هذه السلع القدرة على التلوث أو الإصابة فيما بعد. ويمكن أن يتم الكشف عن الآفات الملوثة الشائعة أثناء التفتيش.

قد يؤثر الاستخدام المقصود على مخاطر الآفات التي تنطوي عليها السلعة، إذ أن بعض الاستخدامات المقصودة قد تتيح توطن الآفات الخاضعة للوائح وانتشارها. وتقترب بعض الاستخدامات المقصودة للسلعة (مثل الغرس) باحتمال أعلى من استخدامات مقصودة أخرى لتوطن آفات خاضعة للوائح (كالتجهيز مثلاً). وقد يؤدي ذلك إلى تطبيق تدابير صحة نباتية مختلفة على سلعة ما بناءً على الاستخدام المقصود (على سبيل المثال بذور فول الصويا المخصصة للبذر وحبوب فول الصويا المخصصة للاستهلاك الإنساني). وينبغي أن تكون أية تدابير صحة نباتية مطبقة، متناسبة مع مخاطر الآفات التي يتم تحديدها.

2. فئات السلع

يمكن للمنظمات القطرية لوقاية النباتات أن تصنف سلعة ما عبر مراعاة ما إذا كانت قد جهزت أم لا، وطريقة ودرجة التجهيز والاستخدام المقصود منها، حسب المقتضى. يرد أدناه عرض لكل فئة سلعية، ومعه إرشادات بشأن الحاجة إلى اتخاذ تدابير للصحة النباتية. تم توضيح العملية التحليلية المعروضة في هذا المعيار الدولي في مخطط تسلسل الإجراءات الوارد في المرفق 1.

الفئة 1- سلع جهزت لدرجة أنها لم تعد عرضة للإصابة بالآفات الحجرية. لذلك لا ضرورة إلى اتخاذ تدابير للصحة النباتية ولا ينبغي اعتبار أن ثمة حاجة إلى إصدار شهادة للصحة النباتية لتلك السلع بالنسبة إلى الآفات التي لربما كانت موجودة في السلعة قبل تجهيزها. ويوفر الملحق 1 أمثلة لعمليات التجهيز والسلع الناتجة عن ذلك والتي يمكن أن تفي بمعايير الفئة 1. فضلاً عن ذلك، يوفر المرفق 2 أمثلة توضيحية للسلع التي تفي بمعايير الفئة 1.

الفئة 2- سلع تعرضت للتجهيز لكنها ما زالت عرضة للإصابة ببعض الآفات الحجرية. وقد يكون الاستخدام المقصود هو، على سبيل المثال، الاستهلاك أو التجهيز الإضافي. ويمكن للمنظمة القطرية لوقاية النباتات للبلد المستورد أن تقرر ضرورة إجراء تحليل لمخاطر الآفات. ويوفر الملحق 2 أمثلة لعمليات التجهيز والسلع الناتجة عنه والتي تفي بمعايير الفئة 2.

بالرغم من أن السلع من الفئة 2 قد تعرضت للتجهيز، فإن طريقة التجهيز قد لا تؤدي إلى التخلص تماماً من جميع الآفات الخاضعة للوائح الحجرية. وإذا ما تم تحديد أن طريقة ودرجة التجهيز لا تؤدي إلى إزالة مخاطر الآفات الحجرية، فإنه ينبغي عندئذ النظر في الاستخدام المقصود للسلعة لتحديد احتمال توطن الآفة الحجرية وانتشارها. وفي هذه الحالة، قد يلزم إجراء تحليل لمخاطر الآفات لتحديد ذلك.

تيسيراً لعملية التصنيف ينبغي للدول المصدرة، أن توفر عند الطلب، معلومات تفصيلية عن طريقة ودرجة التجهيز (مثل درجة الحرارة، وفترة التعرض لها وحجم الجسيمات) بغية مساعدة البلدان المستوردة في تحديد الفئة التي تدرج فيها السلعة.

في الحالات التي يحدد فيها تقييم آثار طريقة ودرجة التجهيز أن السلعة المجهزة لا تمثل أي مخاطر آفات، وبالتالي يجب أن لا تخضع لتدابير صحة نباتية، ينبغي إعادة تصنيف السلعة في الفئة 1.

الفئة 3- سلع لم يتم تجهيزها والاستخدام المقصود هو، لغرض غير الإكثار، على سبيل المثال، الاستهلاك أو التجهيز. ومن اللازم إجراء تحليل لمخاطر الآفات بغية تحديد مخاطر الآفات المتصلة بهذا الممر.

وتضم أمثلة عن السلع الداخلة في هذه الفئة الفاكهة والخضراوات الطازجة للاستهلاك وأزهار القطف.

ونظراً لأن السلع الداخلة في الفئتين 2 و3 يمكنها إدخال ونشر الآفات الحجرية، فإن تحديد تدابير للصحة نباتية قد يكون مطلوباً تبعاً لنتيجة تحليل مخاطر الآفات. وقد تختلف تدابير الصحة النباتية المحددة من خلال تحليل مخاطر الآفات تبعاً للاستخدام المقصود للسلعة (الاستهلاك أو التجهيز مثلاً).

الفئة 4- سلع لم يتم تجهيزها والاستخدام المقصود منها هو الغرس. يتعين تنفيذ تحليل لمخاطر الآفات بغية تحديد مخاطر الآفات المتصلة بهذا الممر.

وتضم أمثلة السلع في هذه الفئة مواد الإكثار (مثل العقل، والبذور، وبذور البطاطس والنباتات المتكاثرة في المختبر، ومواد استزراع النباتات بالأنسجة و أي نباتات أخرى مخصصة للغرس).

ونظراً لأن السلع الداخلة في الفئة 4 تكون غير مجهزة وأن استخدامها المقصود هو الإكثار أو الغرس، فإن إمكانية إدخالها لآفات خاضعة للوائح أو نشرها يفوق الاستخدامات المقصودة الأخرى.

هذا المرفق هو جزء ملزم من المعيار.

الملحق 1: طرائق التجهيز التجاري الذي تنتج عنه سلع لا تظل عرضة للإصابة بالآفات الحجرية

| معلومات إضافية | أمثلة سلعة ناتجة | الوصف | التجهيز التجاري |
|---|--|---|---|
| | الفحم النباتي | عملية حرق في أوضاع خالية من الأكسجين لمادة عضوية إلى أن تتفحم | التفحيم |
| كثيراً ما يتضمن ذلك تحويلاً كيميائياً للغذاء، مغيراً بذلك نكهته، أو قوامه، أو مظهره أو خواصه الغذائية | مواد مطبوخة | إعداد البنود الغذائية للاستهلاك بتعريضها للحرارة، مما يحول في المقام الأول البنية المادية لهذه البنود | الطهي (الغليان، والتعريض للحرارة، والتجهيز في أفران الميكرويف بما في ذلك الأرز المعالج البخار |
| | الألبان النباتية والأنسجة المصبوغة | تلوين ألياف النسيج وغيرها من المواد بحيث يصبح اللون جزءاً لا يتجزأ من الألياف أو المواد تحت تأثير التغييرات في درجة الحموضة والحرارة إضافة إلى التفاعل مع المواد الكيميائية | الصبغة |
| تنفذ عادة في أوضاع ذات حرارة عالية | الزيوت، والكحول، والمستخرجات | عملية فيزيائية أو كيميائية للحصول على مكونات محددة من المواد الخام نباتية الأصل، عادة بعمليات نقل كثيفة. | استخلاص |
| يمكن جمعها مع البسترة | النبيد، والمشروبات والكحولية، والبييرة والمشروبات الكحولية الأخرى، والخضروات المخمرة | عملية خالية من الهواء أو الأكسجين تحول المواد الغذائية/النباتية كيميائياً وتنطوي في كثير من الأحوال على كائنات دقيقة (البكتيريا أو الفطريات أو الخمائر) كتحويل السكر مثلاً إلى كحول أو أحماض عضوية. | التخمير |
| | الشعير المنقوع | سلسلة من العمليات تسمح بإنبات بذور الحبوب بغية تطوير نشاطها الإنزيمي لهضم المواد النشوية وتحولها إلى سكريات ووقف النشاط الأنزيمي بواسطة التسخين. | التحويل إلى مالت |
| | الخشب الرقائقي، الألواح الحبيبية، الألواح الرقائقية | خلط من أنواع متعددة من عمليات التجهيز مثل التعريض للحرارة والضغط المرتفع | التجهيز متعدد الطرائق |

| معلومات إضافية | أمثلة سلعة ناتجة | الوصف | التجهيز التجاري |
|---|--|---|--------------------------------------|
| كثيراً ما يتم الجمع بين البسترة والتخمير، ثم يعقبها التبريد (عند 4°) مع تعبئة ومناولة مناسبتين. وتتوقف مدة التجهيز ودرجة الحرارة على نوع المنتج | العصائر المبسترة، المشروبات الكحولية (البيرة، النبيذ) | تجهيز حراري للأغذية بغرض قتل الكائنات الدقيقة غير المرغوب فيها أو الضارة. | البسترة |
| ينبغي المحافظة على شروط مناسبة من درجة الحموضة، الملوحة الخ | ثمار فاكهة محفوظة، خضر، جوزيات، درنات، أبصال | عملية لحفظ المواد النباتية في وسط سائل مناسب (مثل الشراب المركز، أو السائل الملحي، أو الزيت، أو الخل أو الكحول) للسماح بالمحافظة عليها لفترات طويلة بدون تلف أو تحلل. | الحفظ في سائل |
| عادة تخلط بلبات الفاكهة أو الخضر وبطرق لحفظ العصائر (مثل البسترة والتعبئة) | مواد محولة إلى عصائر (فاكهة، خضر) | جعل أنسجة الفاكهة و/أو الخضر متجانسة وقابلة للفرش، على سبيل المثال عن طريق الخلط السريع، أو الغريلة خلال مصفاة أو باستخدام خلاط. | التحويل إلى عصائر (بما في ذلك الخلط) |
| | فول سوداني محمص، قهوة ومكسرات | عملية تجفيف الأغذية وتحويل لونها إلى لون داكن بالتعرض لحرارة جافة. | التحميص |
| قد لا يغير التعقيم من طبيعة السلعة بصورة واضحة، لكنه يزيل الكائنات الحية الدقيقة | المواد المعقمة، العصائر | عملية التعريض للحرارة (بخار، حرارة جافة، ماء مغلي)، أو التشبيح أو المعالجات الكيميائية للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة | التعقيم |
| تتوقف مدة التجهيز ودرجة الحرارة للمنتجات المعلبة على نوع المنتج، والمعالجة، وهندسة الحاوية. ويشمل التجهيز والتعبئة المطهوين تعقيماً صناعياً لمنتج سائب ثم تعبئته في بيئات وعلب معقمة. | خضروات معلبة، شوربات؛ عصائر معالجة بدرجات حرارة فائقة الارتفاع | تجهيز حراري للأغذية يقود إلى منتجات ثابتة في الحاويات بالقضاء كل الكائنات الممرضة، المشكلة للسموم والمحدث للفساد. | التعقيم (الصناعي) |
| عادة ما تتم بالاقتران مع استخراج لباب الثمار، والغليان، والتجفيف | الفاكهة المبلورة، فاكهة منقوعة بالسكر، الجوزيات المغلفة بالسكر | عملية تغليف ونقع الفاكهة بالسكر. | النقع بالسكر |
| عادة ما تطبق على سلعة جافة. ويمكن أن تقتصر بالنقع بالسكر. | فاكهة مطراة | عملية إعادة ترطيب مواد جافة أو منزوعة الماء عن طريق استخدام بخار مضغوط أو التغطيس في ماء ساخن. | التطرية |

هذا المرفق هو جزء ملزم من المعيار.

الملحق 2: طرائق التجهيز التجاري الذي تنتج عنه سلع تظل عرضة للإصابة بالآفات الحجرية

| معلومات إضافية | أمثلة للسلع الناتجة | الوصف | التجهيز التجاري |
|---|---|--|--|
| تختلف إمكانية الإصابة بآفات باختلاف نوع الخشب ووجود قشور وحجم الرقائق الخشبية | خشب مكسر | تحويل الخشب إلى قطع صغيرة. | نشر (الخشب) |
| | فاكهة مفرومة، مكسرات، حبوب، خضر مفرومة | التقطيع لقطع صغيرة | الفرم |
| عادة ما تطبق على المنتجات الجافة | الأعشاب، المكسرات | تجزئي المادة النباتية إلى قطع باستخدام قوة ميكانيكية. | السحق |
| | فاكهة وخضروات منزوعة الماء | نزع الرطوبة للحفاظ أو تخفيض الوزن والكتلة | تجفيف/نزع الماء (من الفاكهة والخضر) |
| | الخشب والعصي والألياف المطلية | الكسوة بطلاء | الطلاء (بما في ذلك الطلاء بالك والورنيش) |
| | فاكهة مقشورة، وخضروات، وحبوب، وجوزات | إزالة انسجة القشرة الخارجية أو القرون | التقشير ونزع الغلاف |
| | حببيبات الأرز أو حبات الكاكاو الملمعة | جعل الحبوب ناعمة وبراقة عن طريق الحك أو بفعل كيميائي لإزالة الطبقات الخارجية من الحبوب | تلميع (الحبوب) |
| عادة ما يتم ذلك في أماكن التعبئة | ثمار فاكهة وخضر مدرجة، أو مغروزة، أو مغسولة، أو مفرشة، و/أو مشمعة | عملية تدريج، أو فرز، أو غسل أو تقشير، و/أو تشميع ثمار الفاكهة والخضر | المناولة ما بعد الحصاد (للفاكهة والخضر) |

تابع الملحق 2.

| معلومات إضافية | أمثلة سلعة ناتجة | الوصف | التجهيز التجاري |
|---|------------------|---|-----------------|
| تتناول مدونة الممارسات الدولية الموصى بها لتجهيز ومناولة الأغذية السريعة التجميد والصادرة عام 1976، CAC/RCP 8-1976، هيئة الدستور الغذائي، منظمة الأغذية والزراعة، رومانيا، الأغذية التي أخضعت لعملية تجهيز بالتجميد السريع وحفظت بدرجة حرارة قدرها -18° أو بدرجة حرارة أكثر برودة في مختلف مراحل سلسلة التبريد، بحسب درجات الحرارة القادرة على تحملها. والتجميد السريع للفاكهة والخضر يقضي على الحشرات بنوع خاص. وتعدّ الفاكهة والخضر المجمدة للاستهلاك المباشرة وهي معرضة للتلف السريع بعد ذوبان الجليد عنها. لذا، فإنّ مخاطر الآفات المرتبطة بهذا النوع من المنتجات ضئيلة للغاية ¹ . | فاكهة وخضر مجمدة | التبريد بسرعة، مع كفاءة تخطي نطاق درجة الحرارة القصوى للتبلور في صورة ثلج بأسرع ما يمكن للمحافظة على جودة الفاكهة والخضر التبريد بسرعة، مع كفاءة تخطي نطاق درجة الحرارة القصوى للتبلور في صورة ثلج بأسرع ما يمكن للمحافظة على جودة الفاكهة والخضر | التجميد السريع |

¹ توصى البلدان بعدم إخضاع الفاكهة والخضر المجمدة للوائح.

هذا المرفق هو لأغراض مرجعية فقط وهو ليس جزءاً واجب الإلتباع من المعيار.

المرفق 1: مخطط لتسلسل الإجراءات يوضح تصنيف السلع تبعاً لمخاطر الآفات التي تنطوي عليها

مخطط لتسلسل الإجراءات يوضح تصنيف السلع تبعاً لمخاطر الآفات التي تنطوي

١.٠.٢



