



| A r a b |  
| C O D E X |



## تحليل بنود جدول الأعمال والتحضير للدورة الخامسة عشرة للجنة الفنية المعنية بالملوثات في الأغذية التابعة للدستور الغذائي

من 9-13 و 24 مايو 2022 اجتماع عبر تقنية الاتصال عن بعد

### البند 11 من جدول الأعمال

الحدود القصوى لمجموع الأفلاتوكسينات والأوكراتوكسينين أ في جوزة الطيب والفلفل الحار المجفف والبابريكا والزنجبيل والفلفل والكرام  
وخطط أخذ العينات المرتبطة بها (في المرحلة 4).

### الأهداف

تقدم هذه الوثيقة استعراضاً وتحليلاً لبنود جدول الأعمال المقرر مناقشتها خلال الدورة الخامسة عشرة للجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الأغذية، المزمع عقدها عبر تقنية الاتصال عن بعد في الفترة من 9 إلى 13 و 24 مايو 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 معايير الأغذية الدولية (اجتماعات الدستور الغذائي) من قبل ممثلين من الأعضاء والمراقبين.

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

تم إعداد هذا التحليل كجزء من مبادرة الدستور الغذائي للمنطقة العربية: المبادرة العربية للدستور الغذائي، التي تنفذها PARERA و GFORSS بالتنسيق مع المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتقييم والتعيين وتمويل من مكتب الدستور الغذائي الأمريكي، وزارة الزراعة الأمريكية. يرتكز هذا التقرير على تحليل البند 7 من جدول الأعمال CCCF15، المتعلق بالخصائص في السلع الغذائية والذي يهدف إلى تحديد مستويات قصوى للخصائص بالنسبة لفئات غذائية معينة.

يتعلق تركيز تحليل البنود 9 و 10 و 11 من جدول الأعمال CCCF15 بمجموع الأفلاتوكسين والأوكراتوكسين A في السلع الغذائية: تحديد الحدود القصوى وخطط أخذ العينات المرتبطة بها.

\*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 وخبرته. لا تعتبر المواقف المعبر عنها في الوثائق الفنية والتحليلات التي ينتجها الفريق الفني ومجموعة العمل المتخصصة تعبيراً عن مواقف الجهات التي ينتمي إليها الخبراء.

البند 11 من جدول الأعمال: الحدود القصوى لمجموع الأفلاتوكسينات والأوكراتوكسين أ في جوزة الطيب والفلفل الحار المجفف والبابريكا والزنجبيل والفلفل والكرم وخطط أخذ العينات المرتبطة بها (في المرحلة 4).

الوثائق المرجعية

CX/CF 22/15/11 ❖

CXC 78-2017 ❖

لجنة CCCF15 مدعوة إلى النظر في الحدود القصوى المقترحة لمجموع الأفلاتوكسين (AFT) والأوكراتوكسين (OTA) A في جوزة الطيب والفلفل الحار والفلفل الحلو والزنجبيل والفلفل والكرم وتأجيل المناقشة حول خطط أخذ العينات للعمل في المستقبل.

خلفية العمل

جوزة الطيب (*Myristica fragrans*)، الفلفل الحار والفلفل الحلو (*Capsicum annuum L*)، الزنجبيل (*Zingiber officinale L*)، الفلفل (*Piper nigrum L*)، والكرم (*Curcuma longa L*) في الأشكال المجففة، يتم إنتاجها بشكل بارز ويتم تداولها عالمياً في كل من الأشكال الكاملة والمطحونة. تم الإبلاغ عن أن هذه التوابل أكثر عرضة للتلوث بالسموم الفطرية مقارنة بالتوابل الأخرى.

الهدف الرئيسي من وضع الحدود القصوى هذا هو تسهيل الممارسات العادلة في التجارة الدولية للأغذية وحماية الصحة العامة من خلال مواءمة الحدود القصوى للسموم الفطرية، وعلى وجه التحديد مجموع الأفلاتوكسين (AFT) والأوكراتوكسين (OTA) A، في الأشكال المجففة من جوزة الطيب والفلفل الحار والفلفل الحلو والزنجبيل والفلفل والكرم.

فيما يلي، يتم تلخيص جميع المناقشات والتعليقات والقرارات كما تم استحضارها ومناقشتها والاتفاق عليها منذ بدء هذا العمل خلال (2017) CCCF11 حتى (2021) CCCF14.

خلال (2017) CCCF11، قدمت الهند اقتراح ورقة عمل جديدة لإنشاء حدود قصوى فردية لـ AFT وOTA لخمس توابل: جوزة الطيب والفلفل الحار والفلفل الحلو والزنجبيل والفلفل والكرم. وافقت CCCF على بدء عمل جديد بشأن حدود قصوى لـ AFT وOTA في هذه التوابل من خلال مجموعة عمل الكترونية برئاسة الهند. وافقت (2017) CAC40 على العمل الجديد.

خلال (2018) CCCF12، تم تعليق العمل لضمان تنفيذ مدونة الممارسات لمنع وتقليل تلوث السموم الفطرية في التوابل (CXC 78-2017) واستئناف المناقشة في غضون 3 سنوات، وإعادة النظر في الحدود القصوى بناء على البيانات الجديدة / الإضافية المقدمة إلى GEMS / Food.

وافقت (2021) CCCF14 على إعادة إنشاء مجموعة عمل الكترونية، برئاسة الهند، من أجل:

- ❖ النظر في البيانات الجديدة أو الإضافية المتاحة على GEMS / Food؛
- ❖ تحديث ورقة العمل التي تم تقديمها مؤخراً في (CX / CF 18/12/11) (2018) CCCF12؛
- ❖ إعداد مقترحات منقحة للحد الأقصى من AFT وOTA في التوابل: جوزة الطيب والفلفل الحار والفلفل الحلو والزنجبيل والفلفل والكرم، على التوالي، للتعليقات والنظر في (2022) CCCF15 وخطط أخذ العينات المرتبطة مع مراعاة مجموعات البيانات الجديدة والقديمة المتاحة على GEMS/Food.

## تحليل

- ❖ تم توفير الوثيقة المتعلقة بهذا البند من جدول الأعمال في وقت متأخر جدًا، في 12 أبريل، مع رسالة تعميمية مستمرة للتعليق.
- ❖ تم استخدام نفس الأساس المنطقي لاقتراح الحد الأقصى للبقول السوداني الجاهز للأكل، كما تم اعتماده سابقًا بواسطة CCCF في السنوات الأخيرة، وأن قبول معدل رفض أقصى قدره 5٪ (أي أن معدلات الرفض بنسبة 5٪ أو أقل قد توفر مجالًا لتقليل التعرض المراد تنفيذه) مع مراعاة معدلات الرفض في التجارة لبعض الدول المنتجة.
- ❖ تم جمع بيانات حدوث من قاعدة بيانات GEMS / Food بين عامي 2011 و2021. ومع ذلك، تم إجراء مجموعتين من عمليات المحاكاة مع مراعاة الحدود القصوى الافتراضية لمجموع الأفلاتوكسين (< 20 ميكروغرام/كغ)، (< 15 إلى 20 ميكروغرام/كغ)، (15-10 ميكروغرام / كغ) وقيم ND / 0 وأوكراتوكسين (10-15 ميكروغرام / كغ، أ (10-15 ميكروغرام / كغ)، (< 15 إلى 20 ميكروغرام/كغ)، (< 20 ميكروغرام/كغ) وقيم ND / 0.
- ❖ المجموعة الأولى كانت للبيانات التي تم جمعها من كامل الفترة المحددة (2011-2021). البيانات المستهدفة الثانية بعد عام 2018، بعد اعتماد مدونة الممارسات للوقاية والحد من السموم الفطرية في التوابل، (CXC 78-2017).
- ❖ لوحظ أن النسبة المئوية للرفض أعلى للفلل الحار وجوزة الطيب والزنجبيل. ومع ذلك، بالنسبة للفلل والكركم، كانت النسبة المئوية للرفض أقل (الملحق الأول من الوثيقة CX/ CF 22/15/11). ويلاحظ أيضًا أنه استنادًا إلى نظام GEMS/Food، يبلغ متوسط الاستهلاك العالمي للتوابل 2.6 غرام / يوم وهو أقل مقارنة بجوز الشجر بمتوسط استهلاك يبلغ 36.9 غرام / يوم. تم تعيين حدود القصوى في الدستور الغذائي لمجموع الأفلاتوكسينات عند 10 ميكروغرام / كغ لجوز الشجر الجاهز للأكل و15 ميكروغرام / كغ لجوز الشجر المخصص لمزيد من المعالجة. نظرًا لأن استهلاك التوابل منخفض جدًا مقارنة بجوز الشجرة، فإن تعيين حدود قصوى أعلى قد لا يؤثر على صحة المستهلك.

## التعليقات والاعتبارات

لم يتم إصدار أي رسالة تعميمية حتى الآن بخصوص هذا البند من جدول الأعمال. ولم يتم الإعراب عن أي تعليقات خاصة إلى جانب حقيقة أن الوفود أيدت بشكل عام استئناف العمل بشأن وضع حدود قصوى لجوزة الطيب والفلل الحار والفلل الحلو والزنجبيل والفلل والكركم وخطط أخذ العينات المرتبطة بها.

## التوصيات

في دورتها الخامسة عشرة، تدرس CCCF ما يلي:

- أ. الموافقة على وضع الحدود القصوى على النحو المبين في الجدول 2 وإمكانية تقديمها للاعتماد النهائي من قبل (CAC45 (2022)؛
- ب. مواصلة العمل على خطط أخذ العينات، مع الأخذ بعين الاعتبار ISO 948 (البيانات والتوابل -أخذ العينات) للعمل المستقبلي لمجموعة العمل الالكترونية.

الجدول 1: الحدود القصوى المقترحة لـ AFT وOTA في جوزة الطيب والفلل الحار والفلل الحلو والزنجبيل والفلل والكرم.

غذاء	الحد الأقصى (ميكروغرام / كغ) لـ AFT	الحد الأقصى (ميكروغرام / كغ) لـ OTA
جوزة الطيب	20	20
الفلل الحار	20	20
فلل أحمر	20	-
زنجبيل	20	20
الفلل	10 or 15 or 20*	20
كُرْكُم	10 or 15 or 20*	20

\* أو لجميع المهارات المدروسة الفلل الحار وجوزة الطيب والزنجبيل والفلل والكرم: 20 ميكروغرام / كجم

اعتبارات خاصة بالمنطقة العربية

- ❖ قد تنظر وفود الكودكس العربية في طلب ضرورة تأجيل مناقشة هذا البند من جدول الأعمال حتى يتم إتاحة مزيد من الوقت للنظر في الحدود المقترحة.
- ❖ يجب فحص بيانات المراقبة المتعلقة بالتوابل AFT وOTA للمنتجات المباعة والمنتجة في المنطقة.
- ❖ يجب مراجعة تدابير إدارة المخاطر الحالية، لا سيما التدابير التنظيمية المتعلقة بـ AFT وOTA في التوابل.
- ❖ يجب إنشاء مجموعة عمل إقليمية (عربية) من الخبراء، والتي يمكن أن تساعد في فحص الاقتراح أعلاه وتطوير تحليل مخاطر لـ AFT وOTA في التوابل من المنطقة العربية.

خاتمة

نظرًا لتأخر نشر الوثائق المرتبطة بنص المخطوطة هذا (12 أبريل 2022)، يوصى بأن تنظر وفود الدستور الغذائي العربي في طلب تأجيل المناقشة حول هذا البند، حتى الدورة التالية لـ CCCF (CCF16).