



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 8 من جدول الأعمال

الحد الأقصى لمثيل الزئبق في بعض أنواع الأسماك وخطة أخذ العينات المرتبطة بها (السمك
الخشن البرتقالي و ثعبان بحر وردي) (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 (PARERA و GFORSS) 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 والتقييس والتعدين وبتمويل من مكتب الدستور الغذائي الأمريكي، وزارة الزراعة الأمريكية. يركز هذا التقرير على تحليل البند 7 من جدول الأعمال CCCF15، المتعلق بالخصائص في السلع الغذائية والذي يهدف إلى تحديد مستويات قصوى للخصائص بالنسبة لفتات غذائية معينة.

*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.

البند 8 من جدول الأعمال: الحد الأقصى لمثيل الزئبق في بعض أنواع الأسماك وخطة أخذ العينات المرتبطة بها (السمك الخشن البرتقالي و ثعبان بحر وردي) (في المرحلة 4)

الوثائق المرجعية

❖ REP21/CF, Appendix VI

❖ CX/CF 22/15/8

❖ CX/CF 22/15/8-Add.1

خلال CCCF15 ستقوم اللجنة بالنظر في :

1. الحدود القصوى المقترحة لمثيل الزئبق في سمك الخشن البرتقالي و ثعبان البحر الوردي

- 0.8 مغ / كغ من ميثيل الزئبق لسمك الخشن البرتقالي
- 1.0 مغ / كغ من ميثيل الزئبق لثعبان البحر الوردي؛ و
- لدفع هذه الحدود القصوى لاعتمادها النهائي من قبل هيئة الدستور الغذائي

2. خطة أخذ العينات

خلفية العمل

خلال CCCF11 (2017) وافقت اللجنة على تحديد الحدود القصوى لمثيل الزئبق في أنواع الأسماك بناءً على مبدأ أدنى حد معقول يمكن تحقيقه (ALARA)، تمشيا مع معايير وضع الحدود القصوى في المواصفة العامة للملوثات في الأغذية والأعلاف (/ REP17) (CX/CF 193-1995) (CF، الفقرة 126). وافقت اللجنة على إنشاء مجموعة العمل الإلكترونية (EWG)، برئاسة هولندا، ويشترك في رئاستها نيوزيلندا وكندا، لإعداد مقترحات بشأن الحدود القصوى للتونة كمجموعة، ألفونسينو، كينج فيش / السريولا، مارلين، سمك القرش، كلب البحر، أبو سيف.

خلال CCCF12 (2018) وافقت اللجنة على أنه تمشيا مع النهج المتبع لإنشاء الحدود القصوى للخصائص، فإن اقتراح حد أقصى لمثيل الزئبق الذي سيتم الاتفاق عليه سيعتمد على أعلى حد قد يؤدي إلى معدل رفض التجارة أقل من 5٪. ووافقت اللجنة على الحدود القصوى لأنواع التونة (1.2 مغ/ كغ)، والفونسينو (1.5 مغ/ كغ)، والمارلين (1.7 مغ/ كغ) وسمك القرش (1.6 مغ / كغ). لم يتم التوصل إلى توافق في الآراء بشأن الحد الأقصى لسمك أبو سيف وتم الاتفاق على تعليق العمل على الحد الأقصى لهذا النوع. كما أشارت اللجنة أيضًا في اجتماع CCCF12 إلى أنه من أجل تطوير حد أقصى في المستقبل، يجب أن تكون البيانات عن كل من ميثيل الزئبق والزئبق الكلي متاحة، حيث تبين أنه بالنسبة لبعض أنواع الأسماك، كانت نسبة ميثيل الزئبق من إجمالي الزئبق منخفضة للغاية وبالنسبة لتحليل البيانات لا يمكن افتراض أن الزئبق الكلي سيكون دائمًا موجودًا على شكل ميثيل الزئبق. وافقت اللجنة خلال CCCF12 على إنشاء فريق عمل EWG برئاسة نيوزيلندا ويشترك في رئاسته كندا لإعداد ورقة مناقشة تقدم مقترحًا لوضع حدود قصوى لأنواع الأسماك الإضافية. كان من المقرر أن تحدد الورقة بوضوح أنواع الأسماك التي يجب إنشاء حدود قصوى لها.

خلال CCCF13 (2019) وافقت اللجنة على النظر في القضايا المتعلقة بخطط أخذ عينات ميثيل الزئبق في الأسماك كجزء من عمل الفريق الإلكتروني المكلف بدراسة جدوى وضع الحدود القصوى لأنواع الأسماك الإضافية.
خلال CCCF14 (2021) وافقت اللجنة على :

- ❖ البدء في عمل جديد بخصوص الحدود القصوى لميثيل الزئبق في السمك الخشن البرتقالي و سمك ثعبان البحر الوردي وتعديل وثيقة المشروع وفقاً لذلك. تمت المصادقة على هذا العمل الجديد من قبل CAC44.
- ❖ الطلب من لجنة الخبراء المشتركة (JECFA) اصدار دعوة لتقديم بيانات جديدة إلى GEMS / Food for سمك الخشن البرتقالي وسمك ثعبان البحر الوردي والتي من شأنها أن تدعم مراجعة ورقة المناقشة للمضي قدماً في إنشاء الحدود القصوى لسمك الخشن البرتقالي وسمك ثعبان البحر الوردي
- ❖ مواصلة العمل على خطة أخذ العينات بجهود إضافية وفقاً للمنهجية المقترحة في الملحق الثالث من CX / CF 21/14/11. كما يجب أن يضمن العمل الإضافي التطبيق العملي لخطة أخذ العينات.

تحليل

- ❖ اقتراح حدود قصوى لسمك الخشن البرتقالي و ثعبان البحر الوردي، بناءً على تحليل البيانات والمعلومات الواردة في الملحق الأول.
- ❖ ورقة المناقشة حول خطة أخذ العينات على أساس المعلومات المقدمة في الملحق الثاني
- ❖ لم يتم تقديم توصية محددة في REP21 / CF فريق العمل الإلكتروني بشأن جمع البيانات وتحليلها وعرضها؛ وأشار أحد الأعضاء إلى أنه ينبغي النظر في التوصيات الصادرة عن فريق العمل الإلكتروني إن أمكن، مثل تلك المتعلقة بالحد الأدنى لحجم العينة.
- ❖ لم يتم تحديد أي معيار تجاري لوضع الحد الأقصى المقترح.
- ❖ لم يتم تقديم أي بيانات جديدة عن السمك الخشن البرتقالي أو ثعبان البحر الوردي إلى قاعدة بيانات GEMS / Food في عام 2021.

تعليقات العامة

- ❖ تم تقديم الحدود القصوى للسمك البرتقالي الخشن وسمك ثعبان البحر الوردي إلى أعضاء فريق العمل الإلكتروني خلال فترة التعليق؛ ومع ذلك، لم ترد أي تعليقات على الحدود القصوى المقترحة.
- ❖ عند وضع حدود قصوى لميثيل الزئبق، يجب أيضاً مراعاة محتوى السيلينيوم في الأسماك حيث أفادت بعض الأبحاث أن الزئبق سام لأنه يرتبط بإنزيمات السيلينيوم، وبالتالي يعطل وظيفة الإنزيمات المناسبة، لذلك فإن نسبة السيلينيوم ونسبة الزئبق معاً في الأسماك هي التي تحدد سمية ميثيل الزئبق وليس مستواه المطلق في الأسماك.
- ❖ لم تكن العينات التي تم جمعها لكل من سمك البرتقالي الخشن وسمك ثعبان البحر الوردي ذات تباين جغرافي كافٍ: 90٪ من إنتاج صيد سمك البرتقالي الخشن يأتي من منطقة واحدة

- ❖ أعلنت أمانة لجنة الخبراء المشتركة (JECFA) أن منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية ستعقد اجتماع خبراء آخر لتحديث مخاطر / فوائد استهلاك الأسماك التي تم اختيارها منذ حوالي 10 سنوات، وستنظر في المطالبات المتعلقة بالسيلينيوم وإذا كانت هناك أدلة سريرية كافية لدعم ذلك، لتأخذها في الاعتبار.
 - ❖ أهمية إجراء مقارنات بين القيمة التجارية لسماك المارلين والسماك البرتقالي الخشن وسماك ثعبان البحر الوردي وكيف يوضح ذلك الحماية من العوائق التجارية.
 - ❖ كل ثعبان البحر ليس ثعبان البحر الوردي ويجب أن يعتمد المقارنة التجارية فقط على ثعبان البحر الوردي فقط، مع ملاحظة أن 80٪ من ثعبان البحر يمثل ثعبان البحر الوردي ولا ينعكس في التقديرات.
 - ❖ الشكوك والتساؤلات المتعلقة ببيانات التجارة والمعايير المتعلقة بالسماك البرتقالي الخشن وسماك ثعبان البحر الوردي، فضلاً عن عدم إحراز تقدم في خطة أخذ العينات، لن تدعم المضي قدماً فلماذا المعيار في المرحلة الموالية.
- الاستنتاجات والتوصيات
- ❖ قد يكون من المستحسن طلب إعادة هذا المعيار إلى المرحلة 2، مع الحاجة إلى تقديم المزيد من التوضيحات حول البيانات التجارية والمعايير الخاصة بالسماك البرتقالي الخشن و ثعبان البحر الوردي وحتى يتم تحقيق المزيد من التقدم في خطة أخذ العينات.