



تحليل بنود جدول الأعمال للتحضير للدورة الثالثة والخمسون للجنة الدستور المعنية بمخلفات المبيدات

4 - 8 و 13 يوليو 2022 - اجتماع افتراضي

البندان 7 (د)

مراجعة تصنيف الأغذية والأعلاف (CXA 4-1989):

تنسيق العمل بين CCPR و CCRVDF: الصنف ب – المنتجات الغذائية الأولية من أصل حيواني- مواءمة الحدود القصوى لمخلفات اللحوم في الثدييات بين CCPR و CCRVDF: تعريف موحد للاحشاء الصالحة للأكل والأنسجة الحيوانية الأخرى

الاهداف

تقدم هذه الوثيقة استعراضاً وتحليلاً لبنود جدول الأعمال المقرر مناقشتها خلال الدورة الثالثة والخمسون للجنة الدستور الغذائي المعنية بمتبقيات المبيدات، المزمع عقدها عبر تقنية الاتصال عن بعد في الفترة من 4 إلى 8 و 13 يوليو 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 CCPR، والذي قد يكون مفيداً لوفود الدول العربية لتحديد مواقفها مع مراعاة احتياجات وخصوصية المنطقة والتأثير المحتمل لمعايير الأغذية المقترحة.

*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.

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 والتعدين وتمويل من مكتب الدستور الغذائي الأمريكي، وزارة الزراعة الأمريكية.

يتعلق تحليل البندين 7 (د) و 8 من الوثيقة CCPR53 بتنسيق العمل بين CCPR و CCRVDF فيما يتعلق بمواءمة الحدود القصوى لبقايا اللحوم للتشديدات (الصنف ب - السلع الغذائية الأولية من أصل حيواني) ، ومواءمة تعريفات الاحشاء الصالحة للأكل والأنسجة الحيوانية الأخرى ، بالإضافة إلى مستوى تقدم عمل EWG المشترك حول المركبات ذات الاستخدام المزدوج.

البند 7 (د) من جدول الأعمال: الصنف ب - المنتجات الغذائية الأولية من أصل حيواني- مواءمة الحدود القصوى للمخلفات في لحوم الثدييات بين CCPR و CCRVDF: تعريف منسق للاحشاء الصالحة للأكل والأنسجة الحيوانية الأخرى

الوثيقة المرجعية

CX / PR 22/53/9 و CX / PR 22/53/9-Add.1

دعوة لجنة CCPR53 للنظر في:

- تعريف "الأحشاء الصالحة للأكل" على النحو المتفق عليه من قبل CCRVDF25 والمعتمد من قبل CAC44.
- تعريف منقح مقترح مقدم من ألمانيا فيما يتعلق ب "اللحوم" و "الجلد".
- تعريف "اللحوم" و "العضلات" و "الدهون" على النحو الذي اقترحه فريق الخبراء المشترك JECFA / JMPR.

خلفية

نظرت CCPR50 (أبريل 2018) و CCRVDF24 (أبريل 2018) في توصية اللجنة التنفيذية CCEXEC73 بشأن توثيق التعاون بين CCPR و CCRVDF وأشارت إلى دعم الوفود بشأن الحاجة إلى تطوير طرق مبتكرة لتعاون أفضل بين JECFA / JMPR و CCPR / CCRVDF من أجل التقييم الشامل من للمركبات ذات الاستخدام المزدوج ، والتي يمكن أن تشمل مقترحات تعاون مطورة لتوحيد الحدود القصوى للمتبقيات ، وتعريف المتبقيات ، وما إلى ذلك ؛ تحسين تزامن العمل بين CCPR و CCRVDF الفريق العامل المعني بالأولويات على وجه الخصوص فيما يتعلق بترتيب أولويات المركبات ذات الاستخدام المزدوج للتقييم من قبل JECFA / JMPR.

عند النظر في تعريف للأحشاء الصالحة للأكل من أجل إنشاء الحدود القصوى للمخلفات للأدوية البيطرية ، أشار رئيس CCRVDF24 إلى أن الافتقار إلى تنسيق تعريف المتبقيات بين CCPR و CCRVDF ، من شأنه أن يؤدي إلى اللبس في الإنفاذ ، ويمكن أن يعيق التجارة ويؤثر على الصحة العامة ، ولا سيما عند وضع الحدود القصوى للبقايا للمركبات ثنائية الاستخدام (أي تعريف مختلف لتحديد الحدود القصوى للمركبات ذات الاستخدام المزدوج كمبيدات وكأدوية بيطرية). بمجرد تحقيق التوافق بين CCPR و CCRVDF ، يمكن أن يقرر CCRVDF ما إذا كانت هناك حاجة لمزيد من المناقشة. في غضون ذلك ، سيواصل CCRVDF التعامل مع الأنسجة الأخرى على أساس كل حالة على حدة.

أشارت لجنة CCRVDF للحاجة إلى التعاون بين CCPR و CCRVDF على النحو الموصى به من قبل اللجنة التنفيذية CCEXEC73 وأوضحت أن CCRVDF / EWG يمكن أن تنسق بشكل غير رسمي مع CCPR / EWG (حيث لا توجد إجراءات رسمية متاحة) للوصول إلى تعريف منسق.

ناقشت لجنة CCRVDF25 خلال عام 2021 ، تعريفاً مقترحاً للأحشاء الصالحة للأكل بناءً على اقتراح مقدم من لجنة 2019) CCPR51 ونظر في كيفية معالجة مسألة الجلد حيث توجد حالات يتم فيها استهلاك الجلد بشكل منفصل عن العضلات ، والتي يمكن اعتبارها أنسجة أخرى صالحة للأكل ، والحالات التي يكون فيها الجلد مرتبطاً بالعضلات / الدهون. أشار CCRVDF25 إلى أن التعريف ظل واسعاً قدر الإمكان ليظل مرناً لتغطية جميع الاحشاء الصالحة للأكل التي يتم استهلاكها بكثرة والمتاجر بها دولياً.

وافقت لجنة CCRVDF25 على (1) إحالة تعريف الأحشاء الصالحة للأكل كما عدلته اللجنة لاعتماده من قبل هيئة الدستور الغذائي (CAC) وإدراجه في مسرد المصطلحات والتعاريف و (2) توصية CCPR باعتماد نفس التعريف للاتساق وتسهيل إنشاء الحدود القصوى لمتبقيات المركبات ذات الاستخدام المزدوج. كان التعريف المتفق عليه من قبل CCRVDF هو: "الاحشاء

الصالحة للأكل: تلك الأجزاء من الحيوان ، باستثناء العضلات الهيكل العظمي، والدهون والجلد المرتبط بها، والتي تعتبر صالحة للاستهلاك البشري". تم اعتماد هذا التعريف في الدورة الرابعة والأربعين لهيئة الدستور الغذائي (CAC44 ، 2021).

لم تستطع لجنة CCPR52 النظر في هذا الاقتراح بالتفصيل وقررت إعادة إنشاء EWG بشأن مراجعة التصنيف ، برئاسة الولايات المتحدة الأمريكية وتشترك في رئاستها هولندا ، لمواصلة العمل على مراجعة التصنيف وكذلك الأمور المتعلقة بالاحشاء الصالحة للأكل والانسجة الأخرى بالتعاون مع CCRVDF / EWG المختص.

التحليلات

❖ تعريف الاحشاء الصالحة للأكل على النحو الذي اقترحه CCRVDF25

واصلت EWG العمل على تعريفات الأنسجة الحيوانية الصالحة للأكل ، بما في ذلك الاحشاء الصالحة للأكل ، بالتعاون مع CCRVDF / EWG بناءً على التعريف الموصى به المقدم من CCRVDF25:

"الاحشاء صالحة للأكل" تلك الأجزاء من الحيوان ، باستثناء عضلات الهيكل العظمي والدهون والجلد المرتبط بها والتي تعتبر صالحة للاستهلاك البشري".

لوحظت القضايا المحتملة فيما يتعلق بتعريف "عضلات الهيكل العظمي" (تايلاند) و "الجلد" (ألمانيا). لا تكمن المشكلة هنا في اختلاف التعاريف عندما يتم تضمين الاحشاء الصالحة للأكل أو عدم تضمينها في تعريف اللحوم ولكن:

1. ظهور ازدواجية في القوانين لمنتجات معينة ، على سبيل المثال:
 - لحوم الدواجن بالجلد والجلد ،
 - سمكة كاملة ومأخضاتها الصالحة للأكل من الأسماك.
2. يجب تحديد الزوائد التي تحتوي على عضلات الهيكل العظمي مثل الكوارع والحوافر بوضوح سواء كانت لحومًا أو أنسجة أخرى صالحة للأكل.
3. فيما يتعلق بمصطلح "عضلات الهيكل العظمي" حيث أن بعض الاحشاء الصالحة للأكل تتكون من عضلات الهيكل العظمي ، في حين أن هناك أيضًا عضلات غير هيكلية مثل عضلة القلب.
4. على النحو الذي اقترحه فريق العمل JECFA / JMPR بشأن مراجعة وثيقة التوجيه لتعريف الاحشاء، أي تعريف / معايير منسقة لكل من "اللحوم" والعضلات "و" الدهون "، لم تتم مناقشتها في EWG.
5. بالنسبة للتدييات باستثناء الثدييات البحرية والدواجن ، فإن اللحوم ذات الجلد الملتصق ليست جزءًا من إجراء أخذ العينات. وبالتالي ، فإن الحدود القصوى لمتطلبات بالنسبة للدواجن ذات الجلد الملتصق تستند إلى بيانات اللحوم.

❖ تعريف الأحشاء الصالحة للأكل واللحوم كما اقترحته ألمانيا

- للأحشاء الصالحة للأكل: تلك الأجزاء من الحيوان ، باستثناء عضلات الهيكل العظمي والأنسجة الدهنية الملتصقة ، تعتبر صالحة للاستهلاك البشري.
- عن "اللحوم": اللحوم هي أنسجة العضلات ، بما في ذلك الأنسجة الدهنية الملتصقة مثل الدهون العضلية والعضلية وتحت الجلد أو قطع منها تم تحضيرها للبيع بالجملة أو التجزئة في حالة "طازجة" أو مجمدة. "

❖ تعريف أنسجة الحيوانات الصالحة للأكل (اللحوم ، الدهون ، العضلات) على النحو الذي اقترحه فريق العمل JECFA /

JMPR / بشأن مراجعة وثيقة التوجيه لتعريف الاحشاء الصالحة للأكل والانسجة الأخرى.

النسيج	تعريف	جزء الذي تنطبق عليها الحدود القصوى للمتبقيات	ملاحظة
الدهون	الأنسجة الدهنية التي قد تشمل دهون تحت الجلد، الدهون البيضوية أو المحيطة بالكلية. لا يشمل دهون العظمية أو دهون اللبنة.	الجزء كله. بالنسبة للمركبات التي تذوب في الدهون، يتم تحليل الدهون وتطبق الحدود القصوى للمخلفات على الدهون. بالنسبة لتلك المركبات التي لا تكفي فيها الدهون القابلة للتقطيع لتوفير عينة اختبار مناسبة، يتم تحليل المنتج بأكمله (العضلات والدهون ولكن بدون عظم) ويتم تطبيق الحد الأقصى للمتبقيات على السلعة بأكملها (على سبيل المثال، لحم الأرناب).	لمراعاة المستويات المتفاوتة للدهون الملتصقة في العضلات، يُقترح تعديل التعليق التوضيحي "للدهون" في MRLs. "لأغراض المراقبة والتنظيم، يجب تحليل العضلات (بما في ذلك الدهون الملتصقة في العضلات) ومقارنة النتيجة بمجموع [MRL للعضلات × (جزء واحد من الدهون)] + [MRL الدهون × جزء الدهون]، على أساس على تحديد نسبة الدهون الموجودة في العضلات".
اللحم	الجزء الصالح للأكل من أي حيوان ثديي		
العضلات	العضلات هي النسيج العظمي للحيوان أو قطع من هذه الأنسجة تحتوي على دهون عظمية ملتصقة في العضلات. قد يشمل النسيج العضلي أيضًا العظام والنسيج الضام والأوتار وكذلك الأعصاب والعقد الليمفاوية في الأجزاء الطبيعية. لا تشمل على الاحشاء الصالحة للأكل أو الدهون القابلة للتشذيب.	الجزء كامل بدون عظام.	[MRL for muscle × (1-fraction fat)] + [MRL fat × fraction fat]

مثال: عينة عضلية تحتوي على 20٪ دهون

النسبة	MRL	العضلة
80%	1 مغ / كغ	عضلة
20%	10 مغ / كغ	الدهون
	$MRL = [1 \times 0.8] + [10 \times 0.2] = 2.8$ مغ / كغ	العينة

التعليقات العامة

- ❖ أيدت أستراليا التعريف ولاحظت تشابه مع التعريف الوارد في الصنف ب ، المجموعة 032. وأيدت شيلي نفس التعريف للأحشاء الصالحة للأكل على النحو الذي اتفقت عليه لجنة CCRVDF. كما أيدت كندا التعريف الذي اقترحه CCRVDF.
- ❖ كان لدى تايلاند مخاوف بشأن مصطلح "عضلات الهيكل العظمي" حيث أن بعض الماحشاء الصالحة للأكل تتكون من عضلات الهيكل العظمي ، في حين أن هناك أيضًا عضلات غير هيكلية مثل عضلة القلب. أشارت تايلاند أيضًا إلى أنه يجب تحديد الزوائد التي تحتوي على عضلات الهيكل العظمي مثل الكوارع والحوافر بوضوح سواء كانت لحومًا أو أنسجة أخرى صالحة للأكل.
- ❖ وأشارت ألمانيا إلى الحاجة إلى توضيح مصطلحات "الجلد" والحاجة إلى بيانات الاستهلاك المقابلة. في تعليق لاحق، قدمت ألمانيا تعريفًا معدلًا للحوم والاحشاء الصالحة للأكل.

- ❖ فيما يتعلق بتعريف أنسجة الحيوانات الصالحة للأكل (اللحوم ، الدهون ، العضلات) على النحو الذي اقترحه فريق عمل JECFA / JMPR ، اشارت كندا انه من الغير واضح كيف يمكن تحقيق تطبيق متسق وشفاف للتعليق التوضيحي "الدهون" على الحدود القصوى للمتبقيات عندما لا تكون النسبة الدهنية متاحة كما انه من المحتمل أن تكون هذه النسبة متغيرة بين مختلف العضلات لدى نفس حيوان .
- ❖ قدمت مصر تعليقات حيث وافقت على تنسيق الحدود القصوى للمخلفات في لحوم الثدييات بين لجنتي CCPR و CCRVDF على النحو الذي اقترحه فريق العمل JECFA / JMPR بشأن مراجعة وثيقة التوجيه لتعريف الاحشاء الصالحة للاكل والانسجة الاخرى.
- ❖ قدم الاتحاد الأوروبي دعماً جزئياً للتعريف المقترح للدهون واقترح تحديداً إضافياً لأن الدهون قد تشمل أيضاً الجلد الملصق ، وهو مناسب للخنازير.
- ❖ قدم الاتحاد الأوروبي أيضاً دعماً جزئياً للتعريف المقترح للعضلات واقترح تحديداً إضافياً لضرورة إزالة العظام قبل التحليل ، نظراً لأن الحد الأقصى للبقايا ينطبق على "الجزء بأكمله بدون عظام". علاوة على ذلك ، فإن استخدام مصطلح "الأنسجة العضلية" يخلق الغموض وبالتالي يجب تجنبه.
- ❖ أشار الاتحاد الأوروبي إلى أنه يجب استخدام "العضلات" بدلاً من "اللحوم". يتوافق هذا أيضاً مع المصطلحات المستخدمة في الاتحاد الأوروبي في إطار إعداد الحدود القصوى للمتبقيات المبيدات والادوية البيطرية.

الاستنتاجات والتوصيات

- ❖ سيكون من المهم مواءمة التعاريف والمبادئ التوجيهية المختلفة المستخدمة من قبل لجنتي CCPR و CCRVDF، حيثما أمكن ، إنشاء حدود قصوى موحدة للمتبقيات لنفس الأنسجة و المركبات ذات الاستخدام المزدوج.
- ❖ تبدو التعريفات التي قدمتها ألمانيا أكثر انسجاماً مع عادات الاستهلاك في المنطقة العربية بالنسبة لمسألة الجلد. لذلك يمكن أن تدعم وفود الدستور الغذائي العربية هذه التعريفات.
- ❖ قد تؤيد وفود الدستور الغذائي العربية مراجعة وثيقة التوجيه لتعريف الاحشاء والانسجة الصالحة للاكل، على النحو الذي اقترحه فريق عمل JECFA / JMPR بشأن "اللحوم" والعضلات "و" الدهون "وقد يقترحون إضافة تعريف الجلد في فئة منفصلة أخرى من الأنسجة.
- ❖ فيما يتعلق بمصطلح "عضلات الهيكل العظمي" ، حيث أن بعض الاحشاء الصالحة للأكل تتكون من عضلات الهيكل العظمي، بينما يتكون البعض الآخر من أنسجة غير هيكلية مثل عضلة القلب ، فقد يُقترح إزالة "عضلات الهيكل العظمي" من تعريف الاحشاء الصالحة للأكل واعتماد التعريف العضلات على النحو الذي اقترحه فريق العمل JECFA / JMPR بشأن مراجعة وثيقة التوجيه لتعريف الاحشاء الصالحة للاكل.

من منظور عام ، يجب على السلطات العربية المختصة محاولة الاستثمار في جمع بيانات الاستهلاك من المنطقة العربية فيما يتعلق باللحوم والاحشاء الصالحة للأكل ، والتي ستكون ضرورية لإنشاء حدود قصوى مواءمة للمتبقيات بالانسجة الصالحة للأكل.