تحليل بنود جدول الأعمال للتحضير للدورة السادسة عشر للجنة الدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الأغذية (CCCF16)

من 18 إلى 21 أبريل 2023 (حضوريا - جلسة عامة)

و26 أبريل 2023 (اعتماد التقرير عبر تقنية الاتصال عن بعد)

البند 9 من جدول الأعمال: المستويات القصوى لمجموع الأفلاتوكسين والأوكراتوكسين أ في جوزة الطيب والفلفل الحار المجفف والبابريكا والزنجبيل والفلفل والكركم وخطط أخذ العينات المرتبطة بها (في الخطوة 4)

الأهداف

تقدم هذه الوثيقة استعراضا وتحليلا لبنود جدول الأعمال المقرر مناقشتها في **الدورة السادسة عشر للجنة الفنية للدستور الغذائي المعنية بالملوثات في الأغذية**، المقرر عقدها عبر تقنية الاتصال عن بعد في الفترة من 18 إلى 21 أبريل 2023 (حضوريا) و26 أبريل 2023 (اعتماد التقرير عن بعد). الوثيقة معدّة للاستخدام المحتمل من قبل مجتمعات هيئة الدستور الغذائي التي تروج لها GFoRSS وPARERA، كجزء من مساهمتها في تعزيز الوعي ودعم المشاركة الفعالة في اجتماعات وضع مواصفات الأغذية الدولية (اجتماعات الدستور الغذائي) من قبل ممثلين من الأعضاء والمراقبين.

يقدم التحليل الوارد في هذه الوثيقة مراجعة واقعية لبنود جدول الأعمال وخلفيتها ومناقشة لبعض الاعتبارات. هذا التحليل إرشادي بطبيعته ولا يمثل موقفًا رسميًا للمنظمات المذكورة أعلاه (PARERA وGFoRSS) أو عضويتهم أو إدارتهم. ويقدم ملخصا وتحليلًا للعمل قيد المناقشة حاليًا في لجنة CCCF، والذي قد يكون مفيدًا لوفود الدول العربية لإعداد مواقفها مع مراعاة احتياجات وخصوصية المنطقة والتأثير المحتمل لمواصفات الأغذية المقترحة.

تم إعداد هذا التحليل كجزء من المبادرة العربية للدستور الغذائي، التي تنفذها PARERA وGFoRSS، وتستضيفها المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتقييس والتعدين (AIDSMO) وبتمويل من مكتب الدستور الغذائي الأمريكي، وزارة الزراعة الأمريكية.

*من المهم الإشارة الى 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 المعبّر عليها في الوثائق الفنية والتحليلات التي ينتجها الفريق الفني ومجموعة العمل المتخصصة تعبيرا عن مواقف الجهات التي ينتمي اليها الخبراء.

البند 9 من جدول الأعمال: المستويات القصوى لمجموع الأفلاتوكسين والأوكراتوكسين أ في جوزة الطيب والفلفل الحار المجفف والبابريكا والزنجبيل والفلفل والكركم وخطط أخذ العينات المرتبطة بها (في الخطوة 4)

الوثائق

- الوثيقة CX/CF 23/16/9

CCCF16 مدعو للنظر في المستوى الأقصى المقترح لإجمالي الأفلاتوكسين والأوكراتوكسين أ في جوزة الطيب والفلفل الحار المجفف والفلفل الحلو والزنجبيل والفلفل والكركم وخطط أخذ العينات المرتبطة بها (عند الخطوة 4).

الخلفية

- في)2017(CCCF11 ، قدمت الهند اقتراح عمل جديد لإنشاء مستويات قصوى فردية (MLS) لمجموع الأفلاتوكسين (AFT) و Ochratoxin A (OTA) لخمسة توابل: جوزة الطيب والفلفل الحار والبابريكا والزنجبيل والفلفل والكركم. وبناء على ذلك، وافقت اللجنة على بدء عمل جديد بشأن MLS لـ AFT و OTA في جوزة الطيب والفلفل الحار والبابريكا والزنجبيل والفلفل والكركم من خلال فريق عمل إلكتروني (EWG) برئاسة الهند. ووافقت الدورة 40 لهيئة الدستور الغذائي على العمل الجديد.
- في CCCF12 ، تم تعليق العمل في عام 2018 لضمان تنفيذ مدونة الممارسة للوقاية من السموم الفطرية في التوابل والحد منها (CXC 17-2017) واستئناف المناقشة في غضون 3 سنوات لإعادة النظر في MLS استنادا إلى بيانات جديدة/ إضافية مقدمة إلى قاعدة بيانات GEMS/ Food.
- في)2022(CCCF15 ، لاحظت اللجنة أنه لم يكن هناك إجماع على ML واحد لـ AFT في جميع التوابل ولاحظت التعليقات التالية:
  - أشارت الوفود المؤيدة لمستوى أقصى واحد أنه يمكن تعيين مستوى أقصى أقل بكثير واقترحت مستوى أقصى قدره **10 ميكروغرام / كجم.**
  - يمكن تقسيم المستوى الأقصى المقترح للأفلاتوكسينات إلى مجموعتين، **واحدة للفلفل الحار المجفف والفلفل الحلو وجوزة الطيب والزنجبيل عند 20 ميكروغرام / كجم** والأخرى **للفلفل المجفف والكركم بمستوى أقصى أقل من 20 ميكروغرام / كجم.**
  - يمكن تحديد حد أقصى قدره 20 ميكروغرام / كغ من خلال ملاحظة أن التوابل استهلكت بكميات قليلة وكان لها تأثير أقل على مخاوف الصحة العامة، ولكن تجارتها كانت كبيرة وأن المستوى الأقصى المنسق للأفلاتوكسين في التوابل (وأيضًا حد أقصى مستوى الأوكراتوكسين) من شأنه أن يمنع العوائق التجارية.
- وافقت CCCF15 على إعادة المستويات القصوى وخطة أخذ العينات إلى الخطوة 3/2 لمزيد من الدراسة؛ II. لإعادة إنشاء مجموعة العمل الإلكترونية برئاسة الهند، والعمل باللغة الإنجليزية لإعداد مقترحات جديدة للحد الأقصى لمستويات AFT وOTA في التوابل (جوزة الطيب والفلفل الحار والفلفل الحلو والزنجبيل والفلفل والكركم) وخطة أخذ العينات المرتبطة بها.

التحليل

المستويات القصوى المقترحة

إجمالي مستويات السموم الأفلاتوكسينية المقترحة لـ:

- الفلفل الحار المجفف وجوزة الطيب: 20 ميكروجرام / كجم
- الزنجبيل والفلفل الأسود والأبيض والكركم: نظرًا لأن غالبية العينات لا يمكن اكتشافها ، كما أن نسبة الرفض ليست مصدر قلق كبير ؛ من غير الضروري تحديد أي مستويات قصوى لهذه التوابل.

<u>Ochratoxin MLS المقترحة من أجل:</u>

- الفلفل الحار المجفف وجوزة الطيب: 20 ميكروجرام / كجم
- الزنجبيل ، الفلفل الأسود والأبيض والكركم منذ أن تم الإبلاغ عن معظم العينات ND ونسبة الرفض ليست أيضا مصدر قلق كبير ؛ من الضروري إصلاح أي MLS لهذه التوابل.

خطة أخذ العينات المقترحة:

<u>التوابل مع حجم الحسيمات الكبيرة</u>

- عدد العينات الإضافية: 100

- وزن العينة الكلية = 20 كجم يتم خلطها وتقسيمها إلى عينتين معمليتين متساويتين 10 كجم قبل الطحن. يجب طحن كل عينة مختبرية سعة 10 كجم بشكل منفصل وخلطها جيدًا لتحقيق التجانس الكامل
- يعتمد عدد العينات الإضافية التي يجب أخذها من 100 غرام على وزن الكمية، بحد أدنى 10 و 100 كحد أقصى.
- في الحالات التي تكون فيها أوزان العينات الإجمالية <20 كجم، تقسم العينة الإجمالية إلى عينات مختبرية وفقا للإرشادات التالية:
  - < 12 كغ: لا تقسيم إلى عينات مختبرية.
  - > 12 كجم تقسيم إلى عينتين مختبرية.
- يعتمد عدد العينات الإضافية التي يجب أخذها من 100 غرام على وزن الكمية ، بحد أدنى 10 و 100 كحد أقصى.
  - قاعدة القرار: إذا كانت نتيجة اختبار الأفلاتوكسين أقل من أو تساوي مل في كل من عينات الاختبار، ثم قبول الكثير. خلاف ذلك ، رفض الكثير.

<u>التوابل مع حجم الجسيمات الصغيرة</u>

- عدد العينات الإضافية: 100
- وزن العينة الإجمالية = **10 كجم**
- بالنسبة للكثير **من التوابل <15 tonnesيجب** استخدام خطة أخذ العينات مع:
  - عدد العينات الإضافية من 5 إلى 100 ، اعتمادا على وزن الكثير ،
  - إجمالي أوزان العينات من 0,5 إلى 10 كجم.

<u>مسحوق التوابل</u>

- عدد العينات الإضافية: **50**
- وزن العينة الكلية: **2 كجم**
- بالنسبة للكثير من **التوابل المسحوقة < 15 طن** ، يجب استخدام خطة أخذ العينات
  - عدد العينات الإضافية: 3 إلى 50 ، اعتمادا على وزن الكثير ،
  - إجمالي أوزان العينات من 0,1 إلى 2.0 كجم

التعليقات والاعتبارات

- علقت بعض الدول العربية (مصر والمملكة العربية السعودية) على هذا الاقتراح وأعربت عن دعمها العام للنهج المقترحة ، مع التوصية (من المملكة العربية السعودية) لتوضيح حجم الجزء.
- ترى لجنة الاتحاد الأوروبي أن عملية أخذ العينات المقترحة لا تنص على ما يلي:
  - أحكام أخذ العينات المتداولة بكميات كبيرة.
  - حجم العينة الإضافية وحجم العينة السائبة (المجمعة).
  - تمييز في أحكام أخذ العينات للتوابل ذات حجم الجسيمات الأكبر (على سبيل المثال ، جوزة الطيب) والتوابل ذات حجم الجسيمات المنخفض (على سبيل المثال ، التوابل في المسحوق)
- تتساءل كندا عما إذا كانت أوزان العينة المقترحة البالغة 20 كيلوغراما لتوابل الجسيمات الكبيرة و 10 كيلوغرامات لتوابل الجسيمات الصغيرة يمكن أن تشكل مشكلة لأخذ العينات وإعداد العينات (مثل التجانس)، حيث أن 10 كيلوغرامات أو 20 كيلوغراما من التوابل، سواء كانت طازجة أو مطحونة، ستشغل رتبا من الحجم أكبر من السلع الأخرى (مثل منتجات الحبوب أو الجوز). وعلاوة على ذلك، تتساءل كندا عما إذا كانت التكلفة المرتفعة نسبياً للتوابل للكيلوغرام الواحد مقارنة بتكلفة الحبوب ستؤدي إلى تكاليف باهظة للمستورد/الصانع، وعما إذا كان من المحتمل أن يصبح ذلك عائقاً تجارياً.

الاستنتاجات والتوصيات

- قد تؤيد وفود الدستور الغذائي العربية اعتماد الحد الأقصى المقترح وهو 20 ميكروغرام / كغ للفلفل الحار المجفف وجوزة الطيب والتوصية بعدم تحديد مستوى أقصى للدستور الغذائي للتوابل الأخرى (الزنجبيل والفلفل الأسود والأبيض والكركم) ، حيث لا توجد عوائق تجارية متوقعة..

- قد توصي وفود الدستور الغذائي العربي بالتماس الدعم من CCMAS لمعالجة المخاوف المتعلقة ببروتوكول أخذ العينات المقترح للتوابل التي يتم اختبارها بحثًا عن السموم الفطرية. على وجه الخصوص، يمكن إيلاء بعض الاهتمام ل

(1) الوضوح بشأن وزن جزء الاختبار

(2) مراجعة أوزان العينة المقترحة (20 كجم للتوابل ذات الجسيمات الكبيرة و 10 كجم للتوابل ذات الجسيمات الصغيرة) حيث يمكن أن تشكل مشكلة لأخذ العينات، مع معرفة التكلفة الأعلى للتوابل لكل كجم بالنسبة لتكلفة الحبوب مما يؤدي إلى زيادة حجم البهارات المستورد / الشركة المصنعة وهناك احتمال أن يصبح هذا عائقا للتجارة.