

تحليل بنود جدول الأعمال تحضيراً لـ:

الدورة الثامنة والعشرون للجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت

كوالالمبور، ماليزيا، 19 - 23 فبراير 2024

الأهداف

تقدم هذه الوثيقة مراجعة وتحليل لبنود جدول الأعمال المقرر مناقشتها في الدورة الثامنة والعشرين للجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت، المقرر عقدها حضورياً في كوتشي، كوالالمبور (ماليزيا) في الفترة من 19 فبراير/شباط 2024 إلى 23 فبراير/شباط 2024.

هذه الوثيقة مخصصة للاستخدام المحتمل من قبل مجتمعات ممارسات الدستور الغذائي التي تروج لها الجمعية العالمية لعلوم تشريعات الأغذية (GFoRSS) كجزء من مساهمتها في تعزيز الوعي ودعم المشاركة الفعالة في الاجتماعات الدولية لوضع المواصفات (اجتماعات الدستور الغذائي) من قبل ممثلين من الأعضاء والمراقبين.

يقدم التحليل الوارد في هذه الوثيقة مراجعة واقعية لبنود جدول أعمال CCFO28 الرئيسية، المتعلقة بما يلي:

- A. [البند 2 من جدول الأعمال: المسائل التي تحيلها هيئة الدستور الغذائي وأجهزتها الفرعية](#)
- B. [البند 3 من جدول الأعمال: النظر في التوصيات الواردة في تقرير الاجتماعين التسعين والحادي والتسعين للجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية \(JECFA\)](#)
- C. [البند 4.4 من جدول الأعمال: مشروع التعديل/المراجعة المقترح لمواصفة الزيوت النباتية \(CXS 210-1999\): إدراج زيت فول الصويا الذي يحتوي على نسبة عالية من حمض الأوليك](#)
- D. [البند 5 من جدول الأعمال: مشروع المراجعة المقترح للمواصفة الخاصة بزيوت الزيتون وزيت ثفل الزيتون \(CXS 33-1981\): مراجعة الأقسام 3 و8 والملحق](#)
- E. [البند 6 من جدول الأعمال: مشروع التعديل/المراجعة المقترح لمواصفة زيوت السمك \(CXS 329-2017\): إدراج زيت الكالانوس](#)
- F. [البند 7 من جدول الأعمال: نظرة عامة على قائمة الشحنات السابقة المقبولة \(الملحق الثاني لـ CXC 36-1987\)](#)
- G. [البند 8.1 من جدول الأعمال: ورقة مناقشة حول العمل المحتمل الذي يمكن أن تقوم به لجنة CCFO للحد من TFAs أو القضاء على PHOs](#)
- H. [البند 8.2 من جدول الأعمال: النظر في مقترحات العمل الجديد \(الردود على CL 2021/96-FO\)](#)

ستقدم هذه الوثيقة تحليلاً لبنود رئيسية مختارة من جدول الأعمال لدعم تطوير المواقف على المستوى الوطني والإقليمي.

وهذا التحليل ذو طبيعة إرشادية ولا يمثل موقفاً رسمياً للمنظمة أو أعضائها أو إدارتها.

البند 2 من جدول الأعمال: المسائل التي تحيلها هيئة الدستور الغذائي وأجهزتها الفرعية

رقم المستند: CX/FO 24/28/2

الحالة في عملية خطوات الدستور الغذائي: غير متاح

2021) CAC44

- اعتماد المواصفة العامة لوضع العلامات على عبوات الأغذية غير المخصصة للبيع بالتجزئة في الخطوة الثامنة.
- الطلب من لجان السلع، بما في ذلك CCFO، مراجعة أحكام وضع العلامات على الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة في المواصفات الحالية ومشروع المواصفات في ضوء المواصفة الجديدة لوضع العلامات على الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة.

2022) CAC45

- تم اعتماد مراجعة مواصفة الزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999): التركيب الأساسي لزيوت بذور عباد الشمس في الخطوات 8/5
- اعتمد التعديلات/التغييرات التحريرية على قواعد الممارسة لتخزين ونقل الدهون والزيوت الصالحة للأكل بكميات كبيرة (CXC 36-1987): الملحق 2
- تم اعتماد إدراج زيت الأفوكادو في مسودة مراجعة مواصفة الزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999)

2023) CAC46

- يجب أن تكون طرق التحليل وأخذ العينات الموصى بها (CXS 234-1999) مع التغييرات المعتمدة و/أو إلغاء طرق التحليل المقدمة من CCMAS42 هي المرجع الوحيد لطرق التحليل، وستتم إزالة جميع أساليب التحليل من المواصفات ذات الصلة التي طورتها CCFO واستبدالها بالصياغة العامة من PM.

2022) CCEXEC83

- طلب إلى لجان CAC، بما في ذلك CCFO، للنظر في الجهود العالمية الجارية لتحقيق الأهداف المتعلقة بالصحة والتغذية عن طريق الحد من عوامل خطر الأمراض غير المعدية، عند تحديد الأولويات والقيام بالعمل على مواصفات جديدة أو مراجعة المواصفات أو المبادئ التوجيهية المتعلقة بتكوين الأطعمة.

2023) CCFA53

- طلب للحصول على إرشادات من CCFO بشأن المبررات التكنولوجية لما يلي:
- الكوروفيل (INS 140) في FC 02.1.2: يستخدم في الزيوت النباتية لاستعادة اللون الطبيعي المفقود أثناء المعالجة أو لغرض توحيد اللون، بما في ذلك الزيوت البكر والزيوت المعصورة على البارد وغيرها من الزيوت التي تغطيها المواصفة CXS 19-1981، وخاصة لهذا الغرض في الزيوت النباتية للقلي؛ و
- مستخلص البابريكا (INS 160c(ii)) في FC 02.2.2: مستوى الاستخدام والاستخدام في المنتجات المطابقة لمواصفة دهون الألبان (-CXS 253-2006) القابلة للدهن ومواصفة الدهون القابلة للدهن والمواد القابلة للدهن المخلوطة (CXS 256-2007).

الاعتبارات الرئيسية

- يوصى بتبني مواقف تمكن CCFO من دعم استبدال الأحكام الواردة في مواصفات CCFO الحالية المتعلقة بطرق التحليل وأخذ العينات بالنص الموحد الجديد. نرحب بالنص المماثل للمواصفة الخاص بزيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون في المستقبل، بعد الانتهاء من المراجعة القياسية.
- يوصى بتبني مواقف تمكن CCFO من دعم مراجعة قسم "وضع العلامات على الحاويات غير المخصصة للبيع بالتجزئة" في جميع المواصفات ذات الصلة بـ CCFO، وملاحظة أن وضع العلامات يجب أن يكون متوافقاً مع المواصفة العامة المعتمدة حديثاً لوضع العلامات حاويات المواد الغذائية لغير التجزئة (CXS 346-2021).

- يوصى بتبني مواقف تمكن CCFO من دعم توصية CCEXEC83 في تحديد الأولويات والقيام بالعمل على مواصفات جديدة أو مراجعة المواصفات الحالية المتعلقة بتركيب الأغذية، عن طريق الحد من عوامل خطر الأمراض غير المعدية.
- ويوصى باتخاذ مواقف يؤيد إعادة النظر في استخدام الكلوروفيل كمادة مضافة في الزيوت النباتية لاستعادة اللون الطبيعي المفقود أثناء المعالجة أو توحيد الألوان. قد يكون المقصود من هذا الاستخدام في الواقع إخفاء عيب في الجودة أو زيادة القيمة، مثل جعل الزيت المكرر يبدو مثل الزيت البكر، تمامًا مثل زيت الزيتون بسبب اللون الأخضر الناتج عن استخدام الكلوروفيل. ومع ذلك، بما أن الألوان تعتبر مضافات غذائية مقبولة للدهون والزيوت المشمولة في CXS 19-1981، باستثناء الزيوت البكر والزيوت المعصورة على البارد، فقد يتم اقتراح لون بديل، بخلاف الكلوروفيل، يتميز باللون الأصفر بدلاً من الأخضر.
- يوصى باتخاذ مواقف لا تقدم أي اعتراض على استخدام مستخلص البابريكا في دهون منتجات الألبان المشمولة في مواصفة دهون منتجات الألبان القابلة للدهن (CXS 253-2006) والدهون القابلة للدهن والمواد القابلة للدهن المشمولة في مواصفة الدهون القابلة للدهن والمواد القابلة للدهن المخلوطة (CXS 256-1999)، على اعتبار أن الألوان هي إضافات غذائية مقبولة للأغذية التي تشملها هذه المواصفات. قد يُطلب هذا الاستخدام في دهون منتجات الألبان المنكهة لأغراض حسية، ويجب عدم استخدامه مطلقاً لإخفاء التشوهات أو عدم التناسق في مظهر المنتج.

البند 3 من جدول الأعمال: النظر في التوصيات الواردة في تقرير الجمعية التأسيسي والحادى والتسعين للجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية (JECFA)

رقم المستند: CX/FO 3/28/24 و CX/FO 3/28/24 إضافة. 1

الحالة في عملية خطوات الدستور الغذائي: غير متاح

الخلفية:

أكملت دورتا 2020 (JEFCA90) و2021 (JEFCA91) تقييم سلامة 23 مادة يتم النظر في إدراجها في قائمة الشحنات السابقة المقبولة. وخلصت لجنة الخبراء المشتركة إلى أن 19 مادة من أصل 23 مادة تستوفي مواصفات القبول كشحنات سابقة.

المخرجات:

أربع (4) مواد (شمع مونتان، ولجنوسلفونات الكالسيوم غير الغذائية، وسيكلو هكسان، وأنهيديد الخل) لم تستوف المواصفات.

أوصت JEFCA بأن تنظر CCFO في مراجعة المواصفة رقم 2 في مدونة الممارسات الدولية الموصى بها لتخزين ونقل الزيوت والدهون الصالحة للأكل بكميات كبيرة (CXC 36-1987) ليصبح نصها كما يلي:

• بناءً على استهلاك الرضع والأطفال الصغار للدهون والزيوت، لا يوجد أي قلق صحي لعامة السكان من التعرض الغذائي للمواد الكيميائية السابقة إذا كان الاستهلاك اليومي مقبولاً (ADI) أو الاستهلاك اليومي المسموح به (TDI) وقائي بما فيه الكفاية. ينبغي تقييم المواد التي لا يوجد لها ADI أو TDI كمي على أساس كل حالة على حدة (على سبيل المثال، نهج هامش التعرض (MOE)).

وأوصت JEFCA بتوفير معلومات كيميائية كافية لتقييم أنهيدريد الأسيتيك والهكسان الحلقي المنقولين كشحنات سابقة قبل التقييم التالي. (الاجتماع الحادي والتسعون عام 2021)،

ملحوظة: لم يتم نشر التقارير الكاملة والدراسات الخاصة بلجنة الخبراء المشتركة، ولم تكن متاحة للجنة المعنية CCFO27. وتم الاتفاق على تأجيل النظر في تقييمات وتوصيات السلامة الصادرة عن لجنة الخبراء المشتركة بشأن الأغذية والزراعة حتى الدورة الثامنة والعشرين للجنة CCFO.

الاعتبارات الرئيسية

- بشكل عام، يُقترح دعم توصية لجنة الخبراء المشتركة JECFA بأن تنظر اللجنة CCFO في مراجعة المواصفة رقم 2 في مدونة الممارسات الدولية الموصى بها لتخزين ونقل الزيوت والدهون الصالحة للأكل بكميات كبيرة (CXC 36-1987)، فضلاً عن الحاجة إلى توفير معلومات كيميائية وسمية كافية للسماح بتقييم شمع المونتان، وسائل لجنوسلفونات الكالسيوم غير الصالح للطعام، وأنهيديد الأسيتيك وسيكلوهكسان كشحنات سابقة.

البند 4.4 من جدول الأعمال: مشروع التعديل/المراجعة المقترح لمواصفة الزيوت النباتية (CXS 210-1999) : إدراج زيت فول الصويا الذي يحتوي على نسبة عالية من حمض الأوليك
رقم الوثيقة CX/FO 24/28/7 :

الحالة في عملية خطوات الدستور الغذائي: الخطوة 3 - سيتم مراجعتها في الخطوة 4 في اجتماع CCFO28

الخلفية:

- قدمت الولايات المتحدة مقترحاً لعمل جديد لتنقيح مواصفة الزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999) ليشمل زيت فول الصويا الذي يحتوي على نسبة عالية من حمض الأوليك.
- في (2021) CCFO27، قدمت الولايات المتحدة مقترح العمل الجديد لتعديل/مراجعة مواصفة الزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999) ليشمل زيت فول الصويا الذي يحتوي على نسبة عالية من حمض الأوليك.
- وافقت لجنة CCFO72 على تقديم الاقتراح إلى (2022) CAC45، التي وافقت على العمل الجديد، وأنشأت مجموعة عمل إلكترونية (EWG)، برئاسة الولايات المتحدة، لإعداد مسودة المراجعة المقترحة لتوزيعها للتعليق عليها والنظر فيها من قبل CCFO28.
- شارك خبراء من 21 دولة عضو ومراقبين في مجموعة العمل وقدموا مسودة مواصفة مقترحة لتعميمها والتعليق عليها والنظر فيها من قبل اللجنة المعنية CCFO28 (CX/FO 24/28/7).

الاعتبارات الرئيسية:

- زيت فول الصويا عالي الأوليك له وظائف محسنة.
- إن إدراج زيت فول الصويا عالي حمض الأوليك سيمكن البلدان الأعضاء من تحديد خصائص زيت فول الصويا عالي حمض الأوليك المطور لتحسين الفوائد الوظيفية والتغذية للمستهلكين وصناعة تجهيز الأغذية وتسميته وتسويقه بشكل مناسب.
- التعديل من شأنه أيضاً تسهيل ممارسات التجارة العادلة ووضع مواصفة جديدة تتوافق مع الأحكام المماثلة الأخرى في المواصفة، (أي زيت العنبر الذي يحتوي على نسبة عالية من حمض الأوليك).
- مقترح لمراجعة النطاق المقترح لحمض الأوليك "C18:1" في زيت فول الصويا عالي الحامض الأوليك (65.0% - 87.0%) إلى الحد الأدنى المقبول بدلاً من النطاق ليكون أكثر تناسقاً مع المصادر الأخرى لحمض الأوليك مثل زيت الزيتون البكر.
- استخدام الألوان، مثل الكلوروفيل، في زيت فول الصويا عالي الأوليك، يجب مراجعته لتجنب احتمال الالتباس مع زيت الزيتون.
- يوصى بتبني المواقف التي تدعم بشكل عام تقدم المواصفة في عملية الخطوة.

البند 5 من جدول الأعمال: مشروع المراجعة المقترح للمعيار الخاص بزيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون (CXS 33-1981): مراجعة الأقسام 3 و 8 والملحق

رقم المستند: CX/FO 24/28/8

الحالة في عملية خطوات الدستور الغذائي: الخطوة 3 سيتم فحصها في الخطوة 4 من قبل CCFO28

الخلفية:

- إن مراجعة الأقسام 3 و 8 وملحق المواصفة الخاصة بزيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون (CXS 33-1981) مستمرة منذ أكثر من خمس سنوات.
- والهدف من ذلك هو تطوير المراجعات لتلبية احتياجات أعضاء الدستور الغذائي وتعكس أحدث المعارف التكنولوجية والتقدم العلمي لتعزيز التجارة العادلة وحماية صحة المستهلك وتشجيع المزيد من التنسيق.

- أعادت (2021) CCFO27 إنشاء مجموعة العمل الإلكترونية برئاسة إسبانيا ومشاركة الأرجنتين في رئاستها، من أجل:
 - مراجعة وتنقيح البنود الموجودة بين قوسين معقوفين في القسم 3 والملحق، مع الأخذ في الاعتبار التعليقات المقدمة والتعليقات المكتوبة الواردة في CCFO27
 - قيام بمراجعة القسم 8 من النص الرئيسي والقسم 3 من الملحق.
- ممثلون من 37 دولة ومنظمتان مراقبتان شاركوا في فريق عمل الخبراء (EWG) خلال ثلاث جولات من المشاورات.
- أعدت مجموعة عمل الخبراء مسودة المراجعة المقترحة للأقسام 3 و8 وملحق المواصفة الخاصة بزيوت الزيتون وزيوت ثفل الزيتون (-33 XCS 1981) لتوزيعها والتعليق عليها من قبل لجنة CCFO28.

المخرجات:

- القسم 3.2.1 نطاقات GLC من تكوين الأحماض الدهنية
 - الحد الأدنى لقيمة حمض الأوليك (C18:1): يقترح رئيس مجموعة العمل قيمة 55% كحد أدنى لقيمة حمض الأوليك (18:1)، لأن جودة زيت الزيتون وأصالته تعتمد على تركيبة الأحماض الدهنية ويتم تعريفها على أنها زيت نباتي عالي عدم الإشباع الأحادي.
 - قيم C18:3 Ln: المحافظة على حد $Ln \leq 1\%$ واستخدام شجرة القرار لزيوت الزيتون بنسبة $1.0\% < Ln \leq 1.4\%$
 - قيم C18:3: استخدام شجرة القرار مع المعلمة " β -sitosterol/campesterol ≥ 24 " لزيوت الزيتون بنسبة $1.0\% < Ln \leq 1.4\%$ ، بناءً على نتائج دراسة اللجنة الأولمبية الدولية.
 - قياسات عدم اليقين للأحماض الدهنية غير المشبعة: سيتم الحفاظ على منزلتين عشريتين في الأحماض الدهنية المتحولة.
- القسم 3.2.3 حاشية على بيان عام عن الستيروولات الموجودة في زيت الزيتون البكر- "لا يتم المساس بأصالة زيت الزيتون البكر إذا كان أحد الستيروول، أو الحد الأدنى من محتواه، لا يقع ضمن النطاقات المنصوص عليها، إذا كانت جميع الستيروول والمعلومات الأخرى التي تم اختبارها والمشار إليها في هذه المواصفة تقع ضمن النطاقات المذكورة." يقترح رئيس مجموعة العمل عدم الإبقاء على الحاشية السفلية في المواصفة.
- القسم 3.3.1 الخصائص الحسية لزيوت الزيتون البكر- متوسط العيب الأكثر إدراكاً لزيوت الزيتون البكر مع حاشية سفلية "تتضمن عدم اليقين الذي تنبأت به طريقة اللجنة IOC." يقترح رئيس فريق عمل الخبراء تحديد الحد الأقصى لفئة زيت الزيتون البكر إلى 3.5 مع حاشية سفلية "تتضمن عدم اليقين الذي تنبأ به "طريقة IOC" لأن أي حد في المواصفة يجب أن يتضمن عدم اليقين في الطريقة.
- الملحق 1.5. 1,2-ديجليسيريد (% إجمالي ديجليسيريد): يقترح رئيس فريق عمل الخبراء عدم إدراج مخصص 1,2-ثنائي الجليسيريد (% من إجمالي الجليسيريدات) للزيت البكر الممتاز وطرق التحليل المقابلة له في المواصفة مع الإشارة إلى أن هذا لن يمنع الأعضاء الأفراد من الاستمرار في استخدام هذه الطريقة.
- الملحق 1.6. يرووفيوفيتين "أ" (% إجمالي أصباغ الكلوروفيل): يقترح رئيس فريق العمل عدم إضافة الحكم الخاص بالبيروفيوفيتين "أ" (النسبة المئوية لإجمالي أصباغ الكلوروفيل) وطريقة التحليل المقابلة له إلى المواصفة مع ملاحظة أن هذا لن يمنع فرادى الأعضاء من الاستمرار في استخدام الطريقة.
- القسم 8 والقسم 3 من الملحق، طرق التحليل: أوصى فريق عمل الخبراء بأن يتم اعتماد أساليب التحليل من قبل لجنة CCFO على النحو الوارد في مشروع المواصفة المنقحة المقترحة.
- تمت التوصية بمطالبة CCFO28 بدراسة مشروع المواصفة المعدلة المقترحة (CXS 33-1981) مع الأخذ في الاعتبار الأحكام التي تم التوصل إلى توافق في الآراء وتلك التي كانت هناك آراء متباينة فيها.
- واقترح رئيس فريق عمل الخبراء أن تنظر اللجنة CCFO28 في دورتها الثامنة والعشرين في عقد مجموعة عمل أثناء الدورة بهدف حل القضايا العالقة.

الاعتبارات الرئيسية

- لم يكن هناك دليل سليم يدعم القيمة المقترحة البالغة 55% كحد أدنى لقيمة C18:1. لتشمل الزيوت الأصلية ذات نسبة C18:1 منخفضة، يجب أن تظل قيمة 53%.
- ينبغي دعم استخدام منزلتين عشريتين في حد الأحماض الدهنية المتحولة.
- يجب الحفاظ على الحاشية السفلية "لا يتم المساس بأصالة زيت الزيتون البكر إذا كان أحد الستيروول، أو الحد الأدنى من محتواه، ضمن النطاقات المنصوص عليها، إذا كانت جميع الستيروولات والمعلومات الأخرى التي تم اختبارها والمشار إليها في هذه المواصفة تقع ضمن النطاقات المذكورة" المواصفة.
- (يمكن أن تؤثر الظروف المناخية والجغرافية على تركيبة الستيروول وقد تؤدي إلى إنتاج بعض زيوت الزيتون البكر الأصلية بقيمة ستيروول مختلفة عن تلك الموجودة في المواصفة المقترحة)
- من المقترح عدم دعم الزيادة في قيمة متوسط العيب الأكثر إدراكاً لزيت الزيتون البكر من 2.5 إلى 3.5 مع حاشية سفلية "تتضمن عدم اليقين الذي تنبأت به طريقة IOC".
- لا ينبغي اعتماد إلغاء الشرط الخاص بـ 1.2-ديجليسيريد (DAGs) والبيروفوفيتين (PPP) "a" والطريقة التحليلية المرتبطة بهما كعامل جودة إضافي في ملحق المواصفة نظراً لأن هذه المعلومات مفيدة لتحديد جودة زيت الزيتون البكر الممتاز.
- من المستحسن دعم تنسيق أساليب التحليل والموافقة على قائمة الطرق المقترحة في القسم 8 والقسم 3 من الملحق.
- من الجدير بالذكر أنه لم يكن هناك إجماع على معظم القضايا المطروحة في الأقسام المختلفة. وهذه هي الطريقة التي سيتم بها دعم اقتراح رئيس مجموعة عمل الخبراء بأن تنظر اللجنة CCFO28 في عقد مجموعة عمل أثناء الدورة بهدف حل القضايا العالقة.
- سيكون من المهم الحصول على تعليقات الدول الرئيسية المنتجة لزيت الزيتون في منطقة الشرق الأدنى لدعم هذا التحليل بشكل أكبر

البند 6 من جدول الأعمال: مشروع التعديل/المراجعة المقترح لمواصفة زيوت السمك (CX/FO 24/28/9): إدراج زيت الكالانوس

رقم الوثيقة: CX/FO 24/28/9

الحالة في عملية خطوة الدستور الغذائي: الخطوة 3

الخلفية:

- في CAC45 (خلال 2021) وافقت اللجنة على اقتراح عمل جديد لتعديل مواصفة زيوت السمك (CX/FO 24/28/5) ليشمل زيت الكالانوس كزيت سمك محدد.
- وافقت (2022) CAC45 على العمل الجديد. أنشأت لجنة CCFO مجموعة عمل EWG، برئاسة النرويج لإعداد مسودة مراجعة لتوزيعها والتعليق عليها والنظر فيها من قبل CCFO28.
- تم إنشاء مجموعة عمل الخبراء (EWG) في عام 2022 بمشاركة 11 دولة عضواً ومنظمتين مراقبتين.
- تم توزيع مسودتين للتنقيحات للتعليق عليهما قبل إعداد المراجعة النهائية المقترحة وتقرير فريق عمل الخبراء (CX/FO 24/28/5).

الاعتبارات الرئيسية

- يُقترح دعم التوصية الخاصة بالمضي قدماً في مشروع المراجعة المقترح لمواصفة الدستور الغذائي لزيوت الأسماك (CX/FO 24/28/5) ليشمل زيت الكالانوس.

مراجعة قائمة الشحنات السابقة المقبولة (1987-36 CXC، الملحق 2)

رقم المستند: [CX/FO 24/28/10](#)

الحالة في عملية خطوات الدستور الغذائي: غير متاح

الخلفية:

- وافقت لجنة (2013) CCFO23 على وجود بند دائم في جدول الأعمال في كل جلسة للجنة CCFO للنظر في مراجعة قائمة الشحنات السابقة المقبولة.
- ناقش (2019) CCFO26 هذا الموضوع ووافق على الإبقاء على هذا البند الدائم من جدول الأعمال. صدرت رسالة دورية (CL 2019/51/OCS-FO) تدعو الأعضاء والمراقبين المهتمين إلى اقتراح تعديلات إضافية على قائمة الشحنات السابقة المقبولة، الملحق الثاني من مدونة ممارسات تخزين ونقل الدهون والزيوت الصالحة للأكل في السائبة (1987-36 CXC).
- ودعا CL 2021/95//OCS-FO الأعضاء والمراقبين المهتمين إلى اقتراح المزيد من التعديلات.
- واستناداً إلى الردود الواردة على الوثيقة CL وأعمال الفريق العامل المعني بالتنفيذ بقيادة رئيس اللجنة CCFO في ماليزيا، بمشاركة 12 بلداً عضواً ومنظمة عضو واحدة ومنظمة مراقبة واحدة، أوصى تقرير الفريق العامل بما يلي:
- إن CCFO مدعوة إلى ملاحظة أن المواد المقترحة، وهي المشروبات - الكحولية وغير الكحولية ومنتجات الألبان والجلوكوز والليسيثين، تعتبر مواد غذائية وبالتالي لا يلزم إدراجها في قائمة الشحنات السابقة المقبولة فيما يتعلق بالقسم 2.1.3، الملاحظات (1) والمواصفة 3 من الملحق 2: قائمة الشحنات السابقة المقبولة لـ 1987-36 CXC.
- ولا ينبغي النظر في خمس مواد جديدة (محلول كبريتات الأمونيوم، وسيكلو هكسانول، وسيكلو هكسانون، ويودين النبيذ، واليوريا) المقترح إدراجها إلا بعد تقديم المعلومات الكافية وذات الصلة إلى اللجنة.
- يجب أن توافق اللجنة على تخصيص أرقام CAS أدناه للمواد الثلاث التالية:

- Fructose: 57-48-7
- Hydrogen peroxide: 7722-84-1
- Urea ammonium nitrate solution (UAN): 15978-77-5

الاعتبارات الرئيسية

➤ لا يوجد اعتراض على توصيات EWG.

البند 8.1 من جدول الأعمال: ورقة مناقشة حول العمل المحتمل الذي يمكن أن تقوم به لجنة CCFO للحد من TFAs أو القضاء على PHOs

رقم المستند: [CX/FO 24/28/11](#)

الحالة في عملية خطوات الدستور الغذائي: غير متاح

الخلفية:

- في (2019) CCFNSDU41، قدمت كندا ورقة مناقشة تحدد خيارات إدارة المخاطر للحد من تناول TFA (انظر CX/NFSDU 19/41/7-REV) والتي تضمنت تعديل مواصفات محددة للدهون والزيوت لتشمل حظرًا على الزيوت المهدرجة جزئيًا (PHOs) أو حدودًا على مستويات TFA.
- وافقت لجنة CCFO27 على أن تقوم كندا بإعداد ورقة مناقشة للنظر في العمل على تقليل TFAs أو القضاء على PHOs، بالتعاون مع الاتحاد الأوروبي ومصر والهند والمملكة العربية السعودية وأوغندا والولايات المتحدة الأمريكية ومنظمة الصحة العالمية.

- توصي ورقة المناقشة ومسودة وثيقة المشروع المصاحبة بأن تقوم **CCFO** بتعديل المواصفات التالية لتشمل حظرًا على **PHO** وحدودًا على مستويات **TFA**:

- معيار الدهون والزيوت الصالحة للأكل التي لا تغطيها المواصفات الفردية (**CXS 19-1981**)
- المواصفة القياسية للدهون القابلة للدهن والممزوجة (**CXS 256-1999**)
- المواصفة الخاصة بالدهون الحيوانية المسماة (**CXS 211-1999**)

- لا تتضمن قائمة المواصفات المقترحة مواصفة الزيوت النباتية (**CXS 210-1999**) حيث يتم وصف الزيوت النقية. ومن شأن الهدرجة الجزئية لهذه الزيوت أن تنقلها خارج نطاق المواصفة.
- توصي الورقة أيضًا بأن تقوم **CCFO** بإجراء المراجعات اللازمة للتأكد من أن نطاق الحظر والحدود المذكورة أعلاه ينطبق على الدهون والمنتجات الزيتية المستخدمة كمكونات في المنتجات الغذائية الأخرى.
- قد يشمل العمل إدخال أي تعريفات ضرورية في المواصفات، مثل تعريف **PHOs**

الاعتبارات الرئيسية

- يجب دعم جهود للحد من تناول **TFA** أو القضاء على العناصر الغذائية الأولية من خلال مراجعة المعايير المناسبة للدهون والزيوت .
- من المهم ادخال تعريف واضح ل **PHOs** و **TFAs** عند النظر في مراجعة معايير الدهون والزيوت،
- حاجة لتوضيح بشأن نطاق حدود **TFA**، مصادر مثل **TFAs** من الزيوت المكررة والزيوت المهدرجة بالكامل أو من أي **TFAs** التي تحدث بشكل طبيعي مثل مصادر الحيوانات المجترة.
- سيكون من المهم النظر في جمع البيانات حول العمليات التي تولد كميات صغيرة من **TFA** (التكرير، والأسترة، والفائدة) لتحديد ما إذا كانت هذه مسألة مثيرة للقلق أم لا، من أجل وضع حدود معقولة من شأنها أن تساعد في تقليل **TFA** في الإمدادات الغذائية.
- يبقى القضاء على **PHOs** ذات الصلة أولوية ممكنة. سيكون من المهم النظر في مناقشة الأساليب البديلة مع لجان الدستور الغذائي الأخرى ذات الصلة فيما يتعلق بالأحماض الدهنية المتحولة، بحيث قد يكون الإعلان عن إجمالي الدهون المتحولة أكثر عملية وفعالية في تحقيق نتائج إيجابية في مجال الصحة العامة.

البند 8.2 من جدول الأعمال: النظر في مقترحات العمل الجديد (الردود على) (CL 2021/96-FO)

رقم الوثيقة CX/FO 24/28/12

الحالة في عملية خطوات الدستور الغذائي: غير متاح

الخلفية:

- رسالة تعميمية صدرت في ديسمبر 2021 (CL 2021/96-FO) لطلب التعليقات والمقترحات للعمل الجديد.
- قدمت المنظمة العالمية ل **EPA** و **DHA omega 3s** (**GOED**) مقترحًا لعمل جديد لتطوير معيار لزيوت أوميغا 3 الميكروبية المقدمة في حالة للاستهلاك البشري.
- لغرض المواصفة المقترحة، تم تعريف مصطلح زيوت أوميغا 3 الميكروبية على أنه يشير إلى الزيوت المشتقة من الكائنات الحية الدقيقة، بما في ذلك الطحالب الدقيقة، وسوف ينطبق فقط على الزيوت الميكروبية المستخدمة في الأغذية وفي المكملات الغذائية حيث يتم تنظيمها كأطعمة.

الاعتبارات الرئيسية

- عامةً، يقترح دعم العمل على تطوير مواصفة جديدة لزيوت أوميغا 3 الميكروبية لاستخدامها في الاستهلاك البشري.
- جمع البيانات عن الإنتاج والتجارة ونطاق الاستخدام، يجب تنفيذ هذه المنتجات على المستوى العالمي والإقليمي.
- هذا العمل الجديد يمكن أن يتماشى مع طلب (**CCEXEC83/2023**) للنظر في الجهود العالمية الرامية إلى تحقيق الأهداف المتعلقة بالصحة والتغذية عن طريق الحد من عوامل خطر الإصابة بالأمراض غير المعدية عند القيام بعمل جديد.