

هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة
العالمية

منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



A

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2022/58/OCS-CCEXEC

سبتمبر/أيلول 2022

إلى: جهات الاتصال التابعة للدستور الغذائي
جهات الاتصال لدى المنظمات الدولية التي تتمتع بصفة مراقب في الدستور الغذائي
من: أمانة هيئة الدستور الغذائي،
برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية
الموضوع: طلب إبداء تعليقات بشأن اقتراح تنقيح المواصفة الخاصة بمنتجات دهون الحليب
(CXS 280-1973)

آخر مهلة: 14 أكتوبر/تشرين الأول 2022

معلومات أساسية

1- خلال الدورة السابعة والعشرين للجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت (اللجنة)، قدمت جمهورية إيران الإسلامية وثيقة المناقشة (CRD 18) حول الحاجة إلى مواءمة المستويات القصوى للنحاس والحديد في السمن (زيت الزبدة) في المواصفة الخاصة بمنتجات دهون الحليب (CXS 280-1973) مع تلك الواردة في المواصفة الخاصة بالزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999). فاقترحت جمهورية إيران الإسلامية تنقيح المستويات القصوى للنحاس والحديد في السمن في المواصفة CXS 280-1973 لمواءمتها مع تلك الواردة في المواصفة CXS 210-1999؛ أو حذف المحتوى من النحاس والحديد من قسم "الملوثات الأخرى" الواردة في المرفق - معلومات إضافية في الوثيقة CXS 280-1973 بالنسبة إلى السمن وزيت الزبدة فضلاً عن سائر منتجات الحليب. وأقترح كذلك أنّ اللجنة هي في المكانة الأنسب للاضطلاع بهذا العمل، بما أنه تم إرجاء اجتماعات لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان التي تندرج المواصفة CXS 280-1973 في نطاق اختصاصها، إلى أجل غير مسمى.

2- ووافقت اللجنة في دورتها السابعة والعشرين على إحالة طلب إلى اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي بهذا الصدد لكي تنظر فيه وتقدّم المشورة بشأن الآليات التي يمكن استخدامها للنظر في اقتراح تنقيح المواصفة الخاصة بمنتجات دهون الحليب (CXS 280-1973) لمعالجة المخاوف المطروحة بشأن المستويات القصوى للنحاس والحديد. (الفقرات 173-175 في الوثيقة REP22/FO).

3- وأوصت اللجنة التنفيذية في دورتها الثانية والثمانين بتقديم وثيقة مشروع وفقاً لدليل إجراءات الدستور الغذائي إلى أمانة الدستور الغذائي بشأن العمل الجديد المقترح لمواءمة المستويات القصوى للنحاس والحديد في السمن (زيت الزبدة) في المواصفة الخاصة بمنتجات دهون الحليب (CXS 280-1973) مع المواصفة الخاصة بالزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999)، وأن توجهه بعد ذلك تعميمًا لالتماس آراء الأعضاء في الدستور الغذائي بشأن هذا

الاقتراح لعمل جديد. واستنادًا إلى الردود الواردة على التعميم، سوف تقترح اللجنة التنفيذية على الهيئة خيارات بشأن الخطوات المقبلة (الفقرتان 11-12 في الوثيقة REP22/EXEC1).

طلب إبداء تعليقات

4- إنّ الحكومات الأعضاء والمراقبين مدعوون إلى استعراض وثيقة المشروع وإبداء التعليقات على اقتراح تنقيح المواصفة الخاصة بمنتجات دهون الحليب (CXS 280-1973).

توجيهات لإبداء التعليقات

5- ينبغي تقديم التعليقات من خلال جهات اتصال الدستور الغذائي لدى الأعضاء والمراقبين باستخدام نظام التعليقات الإلكتروني.

6- ويجوز لجهات الاتصال لدى الأعضاء في الدستور الغذائي والمراقبين الدخول إلى نظام التعليقات الإلكتروني والوصول إلى الوثيقة المفتوحة للتعليقات عن طريق اختيار "Enter" في الصفحة بعنوان "My reviews"، المتاحة بعد تسجيل الدخول إلى النظام.

7- ويُطلب إلى جهات الاتصال لدى الأعضاء في الدستور الغذائي والمنظمات التي تتمتع بصفة مراقب تقديم تعليقات عامة على مستوى الوثيقة. ويمكن الاطلاع على توجيهات إضافية بشأن فئات التعليقات وأنواعها في نظام التعليقات الإلكتروني ضمن [الأسئلة المتكررة \(FAQs\)](#) في النظام نفسه.

8- ويمكن الاطلاع على موارد أخرى خاصة بهذا النظام، بما في ذلك دليل المستخدم ودليل موجز، من خلال الرابط التالي: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/ocs/ar/>

9- ولطرح أية أسئلة حول نظام التعليقات الإلكتروني، يرجى الاتصال على العنوان التالي: [Codex- OCS@fao.org](mailto:OCS@fao.org).

وثيقة مشروع

اقتراح عمل جديد لتنقيح المواصفة الخاصة بمنتجات دهون الحليب (CXS 280-1973) (المرفق -
معلومات إضافية، القسم 2 الملوثات الأخرى)، ومواءمة الحدود القصوى للمعادن الثقيلة مع تلك الموجودة
في الدهون والزيوت الصالحة للأكل في مواصفات الدستور الغذائي
(من تقديم جمهورية إيران الإسلامية)

1- الغرض من عملية التنقيح المقترحة ونطاقها

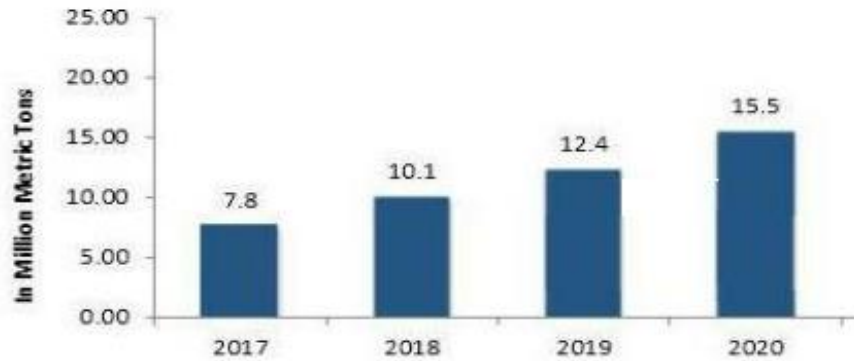
يتمثل الغرض من عملية التنقيح المقترحة في البحث في تعديل الحد الأقصى للنحاس والحد الأقصى للحديد في المواصفة
الخاصة بمنتجات دهون الحليب (CXS 280-1973): المرفق - معلومات إضافية، القسم 2 الملوثات الأخرى؛ بهدف
مواءمة الحدود القصوى للنحاس والحديد في منتجات دهون الحليب مع تلك الواردة في المواصفة الخاصة بالزيوت النباتية
المستة (CXS 210-1999)، لتشجيع مواءمة المواصفات والممارسات العادلة في تجارة الأغذية.

2- جدوى عملية التنقيح المقترحة وحسن توقيتها

بلغت قيمة السوق العالمية لزيت الزبدة 3.1 مليار دولار تقريباً في عام 2020. ومن المتوقع أيضاً أن تشهد صناعة زيت
الزبدة نمواً بمعدل نمو سنوي مركب قدره 11.6 في المائة في الفترة الممتدة بين عامي 2021 و2026 لتبلغ قيمتها
نحو 6 مليارات دولار بحلول عام 2026 (الجدول 1). ويبلغ الإنتاج السنوي لزيت الزبدة في جمهورية إيران الإسلامية نحو
1 500 طن، يُصدّر منها نحو 500 طن. وكذلك فإنّ إنتاج السمن في السنوات الأخيرة أخذ في الارتفاع على النحو
المبين في الشكل 1 الذي يعرض الإنتاج العالمي السنوي للسمن خلال الفترة 2017-2020. وقد لوحظ أنّ الإنتاج قد
تضاعف في الفترة من 2017 إلى 2020. وتمثّل الهند والولايات المتحدة وباكستان ونيوزيلندا أكبر البلدان المنتجة للسمن
في العالم.

الجدول 1- لمحة عامة عن السوق العالمية لزيت الزبدة اللامائي

Rank	Country	Share in Export	Export Value
		Value	2021, USD
1	New Zealand	≈ 51.8%	\$1.41B
2	Netherlands	≈ 14.46%	\$394.05M
3	Germany	≈ 5.31%	\$144.63M
4	France	≈ 4.49%	\$122.48M
5	Belgium	≈ 4.44%	\$121.06M
6	Ireland	≈ 3.28%	\$89.29M
7	India	≈ 3.22%	\$87.80M
8	United Kingdom	≈ 3.17%	\$86.31M
9	Spain	≈ 2.27%	\$61.78M
10	United States	≈ 1.4%	\$38.13M



الشكل 1- الإنتاج العالمي السنوي للسمن في الفترة 2017-2020

ثمة اختلافات في قيم الحدود القصوى للنحاس والحديد في مختلف مواصفات الدستور الغذائي الخاصة بالدهون والزيوت، على النحو المبين في الجدول 2. وفي المواصفة الخاصة بمنتجات دهون الحليب (CXS 280-1973) تبلغ الحدود القصوى للنحاس والحديد 0.05 و0.2 ملغ/كغ على التوالي. أما في المواصفة الخاصة بالزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999) والمواصفة الخاصة بالدهون والزيوت الصالحة للأكل غير المشمولة بمواصفات فردية (CXS 19-1981) فتبلغ هذه الحدود القصوى في الزيوت النباتية المكررة الصالحة للأكل 0.1 و1.5 ملغ/كغ على التوالي، وتبلغ 0.4 و5 ملغ/كغ على التوالي بالنسبة إلى الزيوت الباردة المضغوطة الصالحة للأكل والزيوت البكر. وتبلغ الحدود القصوى للنحاس والحديد في المواصفة الخاصة بالدهون الحيوانية المسماة (CXS 211-1999) 0.4 ملغ/كغ و1.5 ملغ/كغ على التوالي. ومن ناحية أخرى، ليس هناك أي حدود لهذين المعدنين في المواصفة الخاصة بزيوت الأسماك (CXS 329-2017) علماً أنّ زيوت الأسماك شديدة التأثير بالأكسدة.

الجدول 2: الحدود القصوى للنحاس والحديد في الدهون والزيوت في مختلف مواصفات الدستور الغذائي

الحدود القصوى (ملغ/كغ)		المواصفات
الحديد	النحاس	
0.2	0.05	المواصفة الخاصة بمنتجات دهون الحليب (CXS 280-1973)
1.5	0.4 ² / 0.1 ¹	المواصفة الخاصة بالزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999)
5	0.1	المواصفة الخاصة بالدهون والزيوت الصالحة للأكل غير المشمولة بمواصفات فردية (CXS 19-1981)

¹ الزيوت النباتية المكررة الصالحة للأكل

² الزيوت البكر والزيوت الباردة المضغوطة الصالحة للأكل

1.5	0.4	المواصفة الخاصة بالدهون الحيوانية المسماة (CXS 211-1999)
-	-	المواصفة الخاصة بزيت الأسماك (CXS 329-2017)

وفي هذا الصدد، أجرت جمهورية إيران الإسلامية عددًا من الدراسات عن معايير المعادن في زيت الزبدة المنتج استنادًا إلى متغيرين اثنين رئيسيين وهما مصادر الحيوانات والمواسم. وأظهرت النتائج أن متوسط كمية النحاس والحديد في زيت الزبدة من حيث المصادر والمواسم أعلى من الحدود القصوى المحددة في المواصفة الخاصة بمنتجات دهون الحليب (-CXS 280 1973). كما تأثرت كميات هذه العناصر بعوامل مثل أنواع الماشية والعوامل البيئية. وكان نطاق عدم الامتثال للحدود القصوى للحديد أعلى من النحاس، وكانت المستويات بالنسبة إلى الحديد والنحاس عمومًا أعلى بعدة مرات من مستوى الحدود القصوى المحدد في المواصفة الخاصة بمنتجات دهون الحليب (CXS 280-1973).

وبالإضافة إلى ذلك، أظهرت بيانات علمية منشورة ونتائج مخبرية من بلدان مختلفة أنّ متوسط كمية النحاس والحديد التي تم الحصول عليها في زيت الزبدة كان مماثلًا لما ورد في دراستنا، وكان المحتوى من هذين المعدنين، ولا سيما الحديد، أعلى من الحدود القصوى المحددة في المواصفة الخاصة بمنتجات دهون الحليب (CXS 280-1973). وبما أنّ الحدود القصوى للحديد والنحاس في المواصفة الخاصة بالزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999)، والمواصفة الخاصة بالدهون والزيوت الصالحة للأكل غير المشمولة بمواصفات فردية (CXS 19-1981) والمواصفة الخاصة بالدهون الحيوانية المسماة (CXS 211-1999)، أعلى بكثير من الحدود القصوى لهذين المعدنين في المواصفة الخاصة بمنتجات دهون الحليب (-CXS 280 1973)، وبما أنّ احتمال أكسدة الزيوت النباتية بسبب الأحماض الدهنية غير المشبعة هو أعلى بكثير، فمن المقترح مواءمة الحدود القصوى للحديد والنحاس في المواصفة الخاصة بمنتجات دهون الحليب (CXS 280-1973) مع تلك الواردة في المواصفة الخاصة بالدهون الحيوانية المسماة (CXS 211-1999)، بهدف تشجيع مواءمة المواصفات والممارسات العادلة في تجارة الأغذية.

3- الجوانب الرئيسية التي ينبغي تغطيتها

بما أنّ الحدود القصوى للحديد والنحاس في المواصفة الخاصة بالدهون النباتية المسماة (CXS 210-1999)، والمواصفة الخاصة بالدهون الحيوانية المسماة (CXS 211-1999)، والمواصفة الخاصة بالدهون والزيوت الصالحة للأكل غير المشمولة بمواصفات فردية (CXS 19-1981) أعلى من الحدود القصوى لهذين المعدنين في المواصفة الخاصة بمنتجات دهون الحليب (CXS 280-1973)، وبما أنّ احتمال أكسدة الزيوت النباتية بسبب الأحماض الدهنية غير المشبعة هو أعلى بكثير، فمن المقترح النظر في الخيارين التاليين:

الخيار 1: مواءمة الحدود القصوى للنحاس والحديد بالنسبة إلى زيت الزبدة والسمن في المواصفة الخاصة بمنتجات دهون الحليب (CXS 280-1973) مع الحدود القصوى للزيوت النباتية المكررة الصالحة للأكل في المواصفة الخاصة بالزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999) أو المواصفة الخاصة بالدهون الحيوانية المسماة (CXS 211-1999)، بهدف تشجيع مواءمة المواصفات والممارسات العادلة في تجارة الأغذية.

الخيار 2: حذف الأحكام المتعلقة بالنحاس والحديد لزيت الزبدة والسمن لتكون مماثلة لسائر منتجات الحليب مثل الزبدة والقشدة.

4- التقييم على أساس معايير وضع أولويات العمل

استناداً إلى نتائج البحوث العلمية، لا تبدو الحدود القصوى الحالية للنحاس والحديد في منتجات دهون الحليب قابلة للتطبيق أو منطقية أو ضرورية، وبالتالي تم اقتراح الحّلين المذكورين أعلاه بهدف مواءمة المواصفات وتيسير الممارسات العادلة في تجارة الأغذية.

5- الجدوى بالنسبة إلى الأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي

تتوافق عملية التنقيح مع الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي للفترة 2020-2025 لوضع مواصفات دولية للأغذية سعياً إلى تلبية الاحتياجات التي عرّ عنها الأعضاء ولمواجهة العوامل التي تؤثر على سلامة الأغذية والتغذية والممارسات العادلة في تجارة الأغذية.

6- معلومات عن العلاقة بين الاقتراح ووثائق الدستور الغذائي الأخرى الموجودة

المواصفة الخاصة بمنتجات دهون الحليب (CXS 280-1973)

المواصفة الخاصة بالزيوت النباتية المسماة (CXS 210-1999)

المواصفة الخاصة بالدهون والزيوت الصالحة للأكل غير المشمولة بمواصفات فردية (CXS 19-1981)

المواصفة الخاصة بالدهون الحيوانية المسماة (CXS 211-1999)

مواصفات الدستور الغذائي الخاصة بزيوت الزيتون وزيوت لب الزيتون (CXS 33-1981)

المواصفة الخاصة بزيوت الأسماك (CXS 329-2017)

المواصفة الخاصة بالزبدة (CXS 279-1971)

7- تحديد أي متطلبات للحصول على المشورة العلمية للخبراء وتوافرها

ليست هناك حاجة إلى مشورة علمية من الأجهزة المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المعنية بإسداء المشورة العلمية.

8- تحديد أي حاجة إلى مساهمة فنية في المواصفة من قبل أجهزة خارجية

لم يتم تحديد أي حاجة إلى مساهمات فنية من أجهزة خارجية.

9- الإطار الزمني المقترح لاستكمال العمل الجديد

الإطار الزمني المقترح هو سنتان اثنتان. ومن المتوقع أن يبدأ العمل في عام 2023، وأن تعتمده الهيئة في عام 2025.