



БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ
ЦЕНТЪР ЗА ОЦЕНКА НА РИСКА

✉ гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А
☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, www.babh.government.bg

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) НА КОМИСИЯТА за изменение на Регламент (ЕО) № 1881/2006 по отношение на максимално допустимите количества ерукова киселина в растителните масла и мазнини и в храните, съдържащи растителни масла и мазнини*

д-р Надя Сертова

Еруковата киселина е естествен растителен токсин. Тя е мононенаситена омега-9 мастна киселина. Съдържа се в рапичното и синапено масло. Било е установено, че синапеното масло е неподходящо за консумация от човека, което се дължи на високото съдържание на ерукова киселина [1], [2], [3].

Епидемиологични проучвания показват, че в региони, където синапено масло все още се използва по традиционния начин (в суров вид, нерафинирано), има по-голям брой сърдечно-съдови заболявания [4].

Според Регламент (ЕИО) № 315/93 на Съвета, който се отнася за установяване на общностни процедури относно замърсителите в храните, **еруковата киселина е естествен растителен токсин, който е замърсител.**

Тя влияе неблагоприятно на сърдечната тъкан [5], абсорбира се от миокардната тъкан и не метаболизира [6]. Поради тази причина има законодателна рамка, относно допустимите количества ерукова киселина. Според **Директива 76/621/ЕИО** равнището на еруковата киселина в комбинирани хранителни продукти, към които са добавени масла, мазнини или смеси от тях, изчислено върху общото равнище на мастните киселини в мастния компонент, не може да бъде по-голямо от 5%.

С Регламент (ЕО) № 1881/2006 на Комисията са **определени максимално допустимите количества на замърсителите в храните**. С Директива 76/621/ЕЕС на Съвета е определено максимално допустимо количество за ерукова киселина в маслата и мазнините, предназначени за пряка консумация от човека и в храни, съдържащи добавени масла и мазнини.

С цел да бъде опростено законодателството максимално допустимите количества за ерукова киселина се регламентират с изменение на Регламент (ЕО) № 1881/2006, а Директива 76/621/ЕИО на Съвета, следва да бъде отменена.

Важно е да се отбележи, че целесъобразността за наличието на максимално допустимо количество на еруковата киселина е била подчертана от Научният комитет по храните в свое становище от 17 септември 1993 г. *относно важните изисквания при храните за кърмачета и преходните храни.* „Преходните храни“ са храни, предназначени за специфична хранителна употреба от кърмачета при въвеждането на подходящи допълнителни храни и които представляват основната течна храна от прогресивно увеличаващото се разнообразие на храните при тези деца.

В приложението за изменение на Регламент (ЕО) № 1881/2006 се добавя следният раздел 8 „Естествено присъстващи растителни токсини“ .

„Раздел 8: Естествено присъстващи растителни токсини

Храни		Максимално допустими количества* (g/kg)
8.1	Ерукова киселина	
8.1.1	Растителни масла и мазнини	50
8.1.2	Храни, съдържащи добавени растителни масла и мазнини, с изключение на храните, посочени в точка 8.1.3	50
8.1.3	Храни за кърмачета и преходни храни	10

(*) Максимално допустимото количество се отнася до количеството ерукова киселина, изчислено в общото количество мастни киселини в мазнинния компонент на храната.“

Регламентът влиза в сила от **1 юли 2014 г.**

Литература:

* Съвет на Европейския Съюз Брюксел, 12 март 2014 г. (OR. en) 7650/14 DENLEG 65 AGRI 207

1. Hulan HW, Kramer JK, Mahadevan S, Sauer FD (January 1976). "Relationship between erucic acid and myocardial changes in male rats". *Lipids* 11 (1): 9–15. doi:10.1007/BF02532578.
2. Kramer JK, Farnworth ER, Thompson BK, Corner AH, Trenholm HL (May 1982). "Reduction of myocardial necrosis in male albino rats by manipulation of dietary fatty acid levels". *Lipids* 17 (5): 372–82. doi:10.1007/BF02535197.
3. Wildt DJ, Speijers GJ (June 1984). "Influence of dietary rapeseed oil and erucic acid upon myocardial performance and hemodynamics in rats". *Toxicol. Appl. Pharmacol.* 74 (1): 99–108. doi:10.1016/0041-008X(84)90275-8.
4. Rastogi T, Reddy KS, Vaz M, et al. (April 2004). "Diet and risk of ischemic heart disease in India". *Am. J. Clin. Nutr.* 79 (4): 582–92.
5. Food Standards Australia New Zealand (June 2003) Erucic acid in food : A Toxicological Review and Risk Assessment . Technical report series No. 21; Page 4 paragraph 1; ISBN 0-642-34526-0, ISSN 1448-3017
6. Kramer JK, Hulan HW, Trenholm HL, Corner AH (February 1979). "Growth, lipid metabolism and pathology of two strains of rats fed high fat diets". *J. Nutr.* 109 (2): 202–13.

21.03.2014r.