



**МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО, ХРАНИТЕ И ГОРИТЕ
ЦЕНТЪР ЗА ОЦЕНКА НА РИСКА
ПО ХРАНИТЕЛНАТА ВЕРИГА**

**Европейската комисия обмисля намаляването на максималните нива
на нитрити и нитрати в месото**

Европейската комисия обмисля евентуалното намаляване на максимално разрешените нива на нитрити и нитрати в преработеното месо, с цел опазване здравето на хората.



Натриевите и калиевите соли на нитрита и нитрата (Е 249-252) се използват масово от производителите на храни като консерванти и средства за фиксиране на цвета в месните продукти, както и за предотвратяване на бактериални инфекции, причинени от бактерии, като *Clostridium botulinum*.

В писмен въпрос представители на Европейския парламент от Франция са поставили въпрос пред Комисията, как тя обосновава използването на нитрити и нитрати в храните. Те са изтъкнали предупрежденията на учените, датиращи от 1970 г. насам за косвения канцерогенен ефект върху здравето на хората на добавените нитрати и нитрити. Тези добавки в храните нямат директен канцерогенен ефект, но въпреки това, когато са в контакт с месото, азотният оксид, който се съдържа в тези добавки произвежда канцерогенни вещества, които повишават риска от развитие на колоректален рак при консуматорите.

Според френските представители, твърдението, че употребата на тези добавки предпазва храните от ботулизъм е несъстоятелно, тъй като спазването на стриктна хигиена по време на производство би могло да гарантира безопасността на храната, а също така те отправиха питане към Комисията, дали възнамерява да забрани тези добавки.

В отговор на поставените въпроси, комисарят по здравеопазването и безопасността на храните е заявил, че научните становища на Европейския орган по

безопасност на храните (ЕОБХ) предоставят достатъчно информация за безопасността на добавките и не оправдават общата забрана за употреба на тези вещества като добавки в храните. Той е добавил, че все пак, след обсъждане с държавите-членки, Комисията ще се обмисли преразглеждане на сега действащите разрешителни за добавки в храните (Е 249-252), и евентуално да се намали употребата и нивата на употреба доколкото е възможно. В становища на ЕОБХ и проучване на Комисията от 2016 г. се посочва, че продуктите от свинско месо могат да се произвеждат и без нитрати. Това вероятно ще допринесе за намаляване на общата експозиция.

Във връзка с дискусията заместник-генералният секретар на CLITRAVI (орган, представляващ интересите на европейските производители на месо) е заявил, че е важно да се разбере, че нитратите и нитритите се използват за целите на безопасността на храните и че **70% от човешкия прием на нитрати и нитрити идват от зеленчуци, 13% от водата и 11% от преработените месни продукти.** С цел да се намали експозицията когато е възможно и на доброволни начала, операторите на храни и напитки използват по-ниски нива от разрешените. Организацията е готова да обсъди въпроса с Европейската комисия, като на първо място се вземе предвид, че безопасността на храните е на първо място.

Изявлението на комисаря по здравеопазване и безопасността на храните е в съответствие със становището на ЕОБХ. Той ясно признава, че по-ниските нива биха намалили общата експозиция, но е важно да се има предвид, че преработените месни продукти не са основният източник на нитрати/нитрити, а трябва да се обърне внимание на цялостната диета.

През 2015 г. Международната агенция за изследване на рака (IARC) към Световната здравна организация е добавила списъка си с агенти, причиняващи рак, обработените меса (консервирани меса, колбаси и бекон). След оценка на наличните доказателствата тя е установила, че консумацията на преработени меса може да бъде причина за рак, наред с други продукти, като цигари, алкохол, азбест, плутоний и арсен. Учените от IARC предполагат, че дневна доза от 50 грама обработено месо увеличава риска от колоректален рак с 18%.

Алтернативи:

Третирането на месото без използване на нитрити и нитрати е възможно.

Корсиканската наденица, испанското чоризо и варената шунка от Бретан традиционно

се произвеждат без тези вещества, а шунката от Парма е без нитрати от 1993 г. насам. По-рано тази година производител на хранителни продукти в Северна Ирландия е пуснал на пазара бекон без нитрити, наречен *Naked* бекон, при който смеси от средиземноморски плодове и екстракти от подправки заместват консерванта.

Това не е първият случай, при който европейски политици осъществяват натиск върху Комисията за действия по отношение на нитратите и нитритите. В продължение на години представители на различни групи „атакуват“ Комисията за предприемане на действия по отношение намаляването на нитритите и нитратите в преработеното месо.

Заключение и препоръки на ЦОРХВ

Нитратите и нитритите са широко използвани в много отрасли на хранително-вкусовата промишленост, за да гарантират заедно с други фактори, запазването и микробиологичната безопасност на месните продукти, по-специално на консервираните месни продукти, тъй като, наред с другите им свойства, възпрепятстват размножаването на *Clostridium botulinum*. От друга страна е прието, че наличието на нитрити в месните продукти (нитратите се превръщат в нитрити по време на храносмилането) може да доведе до образуване на нитрозамини, за които е установено, че са канцерогенни. Поради това в тази област, чрез законодателството трябва да се постигне баланс, от една страна, между риска от образуване на нитрозамини поради наличието на нитрити в месните продукти и, от друга страна, защитното действие на нитритите срещу размножаването на бактерии, по-специално на онези, които причиняват ботулизъм. Затова спазването на изискванията на законодателството от бизнес-операторите е от особена важност за недопускане на наднормени количества на нитрати и нитрити в месните продукти и гарантиране здравето на консуматорите. Също така усилията на компетентните органи трябва да бъдат насочени към осъществяване на стриктен контрол върху производството на месни продукти, разработването и прилагането на технологичните документи и спазването на рецептурите.

Източник: <https://www.foodnavigator.com/Article/2018/08/29/Commission-mulls-cut-in-maximum-levels-for-nitrites-and-nitrates-in-meat>

Изготвил:

д-р Аксиния Антонова – главен експерт в дирекция „Комуникация на риска, обучение и Контактен център“ при ЦОРХВ

31.8.2018 г.