



Международно законодателство за кадмий, живак, олово и микотоксини в храни и ролята на Европейския съюз

Организацията на ООН за прехрана и земеделие (ФАО) и Световната здравна организация (СЗО) създават Комисията на Кодекс Алиментариус, като международна организация за определяне на стандарти за храните. Кодекс Алиментариус или "Кодекс за храните" е съвкупност от стандарти, насоки и ръководства за добри практики, които правителствата доброволно избират да използват, с цел осигуряване на безопасността и качеството на храните, както и на лоялна международна търговия с храни. Стандартите, насоките и ръководствата се разработват от Кодекс комитети и се приемат от Комисията на Кодекс Алиментариус, при което се преминава през процедура от 8 стъпки. Споразуменията на Световната търговска организация за санитарни и фитосанитарни мерки и за технически бариери пред търговията изрично признават Кодекс стандартите като международна база за сравнение.

Кодекс комитетът за замърсители в храни (СССФ) е постоянно действащ, с една пленарна сесия годишно, на която се съгласуват проекти за: (а) допустими максимални граници (MLs) на замърсители в храни, събрани в Общ стандарт за замърсители и токсини в храни и (б) ръководства за добри практики за намаляване и предотвратяване на замърсяването на храните.

От 12 до 16 март 2018 г., в гр. Утрехт, Нидерландия, се проведе 12-та сесия на този Комитет (СССФ12), като по-важните взети решения са както следва:

Максимални граници за олово в определени продукти, включени в Общия стандарт за замърсители и токсини в храни

На 12-та си сесия, Комитетът продължи да ревизира установените MLs за олово в храни, включени в Общия стандарт за замърсители и токсини в храните, за да се гарантира че MLs са на разумно постижимо най-ниско ниво. Взе се решение да се намалят MLs за олово в *гроздов сок, чътни от манго* (гъст сладко-кисел сок), *мазнини/смеси от тях за намазване, мазнини и масла за хранителни цели и готварска сол* (с изключение на готварска сол, добивана от солени блата). Тези решения на СССРФ12 бяха подкрепени от ЕС и неговите държави членки (ДЧ) и изпратени за окончателно приемане от Комисията на Кодекс Алиментариус.

По отношение на *преработени домати концентрати*, в съответствие с изразената позиция на ЕС, СССРФ12 реши да отмени установеното досега ML за олово в тези храни и да се прилага установената ML за олово в пресни домати, чрез използване на фактори за концентрация.

Комитетът се съгласи да се установи ML от 0.3 mg/kg за олово в *пресни култивирани гъби* (печурка, гъба кладница и гъба Шиитаке), което идентично с ML в ЕС.

По отношение на виното не се стигна до консенсус за приемане на предложената от Кодекс ML за олово, която за голяма част от делегациите, в т.ч. и ЕС, беше твърде рестриктивна. Отбеляза се, че ML следва да се установи само за вина, от грозде (с изключение на ликьорните вина), произведено от плодове от реколти след датата на установяване на ревизираната ML (поради периода на зреене на продукта). Комитетът се съгласи работа за разработване на отделни MLs за олово във вина от грозде и в ликьорни вина да продължи.

Максимални граници за кадмий в шоколад и продукти, произведени от какао

Шоколадът и какаото на прах могат да съдържат високи нива на кадмий и представляват важен източник за хранителната експозиция (прием) на кадмий при хората, тъй като количеството на този тежък метал в какаовите продукти е свързано със процентното съдържание на какао в тях. Комитетът се съгласи да подкрепи приемането на две MLs за кадмий в шоколад, съдържащ от $\geq 50\%$ до $< 70\%$ какао в сухото вещество и шоколад, съдържащ $\geq 70\%$ какао. За другите шоколади и шоколадови продукти с под 50% какао в сухото вещество не се постигна консенсус за MLs за кадмий и се реши работата да продължи. По отношение на готовите смеси от какао и захар, продавани за консумация от крайния потребител, CCCF12 реши да преустанови работата по определяне на ML за кадмий в тези продукти, тъй като стойността за кадмий в тях може да се изчисли от тази за какаото.

Относно какаото на прах, със 100% съдържание на какао в сухото вещество, ЕС предложи да се прекрати работата за установяване на ML за кадмий на основание, че този продукт има несъществено значение за международната търговия. На противоположното становище бяха САЩ, Канада и един наблюдател (Международен съвет на асоциациите на производителите на храни, ICGMA). В резултат на дискусиата, Комитетът реши работата да продължи.

Максимална граница за общо афлатоксини в готови за консумация фъстъци

Афлатоксините се продуцират от плесенни гъби, развили се върху храната. Те са класифицирани като генотоксични карциногени, тъй като взаимодействат директно с ДНК на чернодробните клетки, като нарушават генетичния код, регулиращ клетъчния растеж, при което клетката загива или се предизвиква неопластичен растеж. С цел опазване здравето на хората, законодателно се определят допустими ML за съдържанието им в храни.

Комитетът предложи за разглеждане ML от 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$. След многочасова дискусия, CCCF12 се озова между делегации, подкрепящи ML от 4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (ЕС и неговите държави членки (ДЧ), Норвегия, Швейцария и Египет) и ML от 10 до 15 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (изразяващи интересите на страните производители). В дебата ЕС и ДЧ подчертаха, че ML от 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ значително надвишава нормата, приета в ЕС и че такова увеличение ще повиши рисковия фактор за поява на рак от 1,6 на 1,8, съгласно оценката, направена от Европейския орган за безопасност на храните.

По предложение на председателя на CCCF12 се реши: (1) да се преустанови работата по ML от 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ три - четири години; (2) по инициатива на JECFA да се съберат данни за нивата на общо афлатоксини в готови за консумация фъстъци, предназначени за внос и износ и (3) страните производители да вземат мерки за прилагането на Кодекс Ръководството за добри практики за предотвратяване и намаляване на замърсяването на фъстъци с афлатоксини (СХС 55-2004).

Максимални граници за метил-живак (MeHg) в риба

Разработването на ML за MeHg в риба стартира през 2012 г. След сериозна дискусия, Комитетът постигна известен напредък, приемайки MLs за MeHg в риба, а именно: във всички видове **риба тон** (1.2 mg/kg), **берикс** (alfonsinos) (1.5 mg/kg), **марлин** (1.7 mg/kg) и **акули** (1.6 mg/kg). Европейският съюз и неговите ДЧ, Норвегия и Швейцария внесоха официално възражение (резерва) по отношение на тези решения. Като основание за това, се посочи, че нормите за MeHg в риба, прилагани в ЕС и в Европейското икономическо пространство, са по-ниски от предлаганите Кодекс норми. Също така, ЕС и ДЧ заявиха, че няма да променят своите норми, с оглед осигуряване на защита на европейските консуматори.

Комитетът реши да се добави бележка под линия към MLs за MeHg, която пояснява, че MLs се прилагат и към риба, предназначена за по-нататъшна преработка – прясна или

замразена, за да се гарантира, че при производството на консерви няма да се влага рибата, която не отговаря на установените MLs.

Не се постигна консенсус относно установяването на ML за MeHg в риба меч и CCCF12 реши да преустанови работата по този въпрос. Така регулацията на съдържанието на MeHg в риба меч остава в компетенциите на националните власти на страните членки на Кодекс.

Документ за дискусия за замърсяването на зърнени култури с афлатоксини и стеригматоцистин

Комитетът обсъди представените с документа предложения за: 1) започване на нова работа по установяване на MLs за афлатоксини в зърнени храни и храни на зърнена основа и храни за кърмачета и малки деца, 2) разработване на международно валидирани аналитични методи и референтен материал за изследване съдържанието на стеригматоцистин в храни и 3) разработване на приложение към Ръководството за добри практики за превенция и намаляване на микотоксините в зърнени култури (СХС 51 – 2003).

Комитетът се съгласи, че тези въпроси са много важни и взе решение на следващата сесия да се разгледат предложения за MLs за общо афлатоксини в зърнени култури за консумация от човека - пшеница, царевица, сорго и ориз, както и за брашна и храни на зърнена основа за кърмачета и малки деца. Също така да се уведомят международните организации за стандартизация за необходимостта от валидиран аналитичен метод за стеригматоцистин. По отношение на разработване на анекс към Ръководството за добри практики, CCCF12 реши, че няма необходимост от предприемане на действия.

Документ за дискусия за разработването на Ръководство за добри практики за предотвратяване и намаляване на замърсяването на какао с кадмий.

В съответствие с позицията на ЕС, CCCF12 счита, че разработването на такова Ръководство за добри практики е много полезно. За целта, се създаде нова ePГ, която да доразвие документа за дискусия, в периода до следващата 13-та сесия, а именно: 1) да се определи дали съществуващите мерки за намаляване на това замърсяване са доказано икономически ефективни и широко приложими от големи и малки стопани и 2) да се определи обхвата на Ръководството за добри практики (цялата производствена верига или само етапа на първично производство).

30.04.2018 г.

Изготвил:

Д-р Светлана Черкезова, главен експерт