



## Научно становище на Европейския орган по безопасност на храните относно оценка на буфериран оцет като добавка в храни

По искане на Европейската комисия, Европейският орган по безопасност на храните (ЕОБХ), по точно Експертната група по хранителни добавки и ароматизанти (FAF) изготви научно становище относно безопасността на буферирания оцет (изразен като еквиваленти на оцетна киселина). Добавката е предложена като консервант в различни категории храни в съответствие с Регламент (ЕО) № 1331/2008<sup>1</sup>. Оценката на ЕОБХ се основава на данните за буфериран оцет в подаденото от заявителя досие и допълнителна информация, предоставена от него по време на процеса на оценка, в отговор на искане от ЕОБХ. Предложената добавка е течна или суха смес, приготвена чрез добавяне на буферни агенти (хидроксиди и/или карбонати) към оцет, получен изключително чрез биологична ферментация на земеделски суровини (с изключение на дървен материал/целулоза). Основните съставки на буферирания оцет са оцетна киселина и нейните соли.

Течният буфериран оцет е безцветна до кафява вискозна течност, а прахообразната форма е бял до кремавобял кристален прах. Киселинността (рН) за течния буфериран оцет е 4,75–7,5, а за прахообразната форма (като 10% воден разтвор) е 4,75–6,75. Разтворимостта във вода е определена на >1000 g/L за течен буфериран оцет и 200–1000 g/L за буфериран оцет на прах. Буферираният оцет се произвежда чрез смесване на оцет (от биологична ферментация на земеделски суровини) с буфериращи агенти (т.е. натрий и калий хидроксиди (Е 524–525) и/или карбонати (Е 500–501), разрешени като добавки в храни, съгласно Регламент (ЕО) № 1333/2008<sup>2</sup>) и вода. По избор може да се използва лимонена киселина (Е 330) за стандартизиране на рН, преди сушенето чрез пулверизация. Получената смес дава течен буфериран оцет, който може да бъде изсушен, за да се получи прахообразен буфериран оцет. Изходният материал оцет е деклариран от заявителя като „годен за храни“ и съответстващ на европейски стандарт EN 13188:2000 (CEN, 2000).<sup>3</sup> Доказана е стабилността на предложената добавка в храни и при протичащите по нататък в храната процеси.

Като част от досието, заявителят не представя никакви биологични или токсикологични данни, касаещи предложената добавка. Експертната група FAF приема

<sup>1</sup> Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 година за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните, *OJ L 354, 31.12.2008, стр. 1–6*

<sup>2</sup> Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 година относно добавките в храните, *OJ L 354, 31.12.2008, стр. 16–33*

<sup>3</sup> EN 13188:2000/AC:2002 (CORRIGENDUM)

Vinegar - Product made from liquids of agricultural origin - Definitions, requirements, marking

обосновката на заявителя, че след перорално поглъщане буферираният оцет се дисоциира в оцетен анион, ацетат. Това са естествени съставки на хранителния режим на хората и информацията за биологичния им ефект е обширна. Поради това ЕОБХ прави заключение, че установяването на допустим дневен прием (ADI) не се счита за необходимо<sup>4</sup>. За оценка на хранителната експозиция на буфериран оцет, изразена като еквивалент на оцетна киселина, експозицията е изчислена въз основа на типичните и максимални нива на употреба, предложени от заявителя. При предложените максимални/типични нива на употреба, средната експозиция на буфериран оцет при употребата му като добавка в храни, изразена като еквивалент на оцетната киселина, варира от 8,9 mg/kg телесно тегло на ден при кърмачета, до 280,3 mg/kg телесно тегло на ден при деца. 95-ият персентил на излагане на буфериран оцет варира от 27,9 mg/kg телесно тегло на ден при кърмачета, до 1078 mg/kg телесно тегло на ден при малки деца

Експертната група FAF посочва, че е възможно предложената добавка да съдържа до 30% натрий и това може да доведе до допълнителна експозиция на натрий, приет с храната. В становището е отбелязано, че най-високите оценки/стойности на експозиция за всичките шест възрастови групи на населението идват от едно единствено хранително проучване, чийто оценки за средните стойности и 95-тия персентил за експозиция са до три и пет пъти по-високи от оценките от други проучвания. Тези високи стойности за експозиция се дължат главно на консумацията на хранителната категория „супи и бульони“ (допринасящи до 63% при средната експозиция за цялото население и до 94% за високите потребители). Най-високите стойности на потребление са особено изявиени при кърмачета, малки деца и деца.

Крайното заключение на експертната група FAF е, че няма риск за здравето на хората при употребата на буфериран оцет като добавка в храните при предложените максимални/типични нива на употреба. Но се отбелязва, че не може да се направи заключение относно безопасността на предложената употреба на принципа *quantum satis* за добавките в храни от група I<sup>5</sup>, тъй като произтичащата от този принцип експозиция не може да бъде оценена.

Източник: Safety evaluation of buffered vinegar as a food additive

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2022.7351>

<sup>4</sup> EFSA (European Food Safety Authority), 2013. Conclusion on the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance acetic acid. EFSA Journal 2013;11(1):3060

<sup>5</sup> В ЕС оцетната киселина и нейните соли (E 260–263) са разрешени като хранителни добавки от група I в съответствие с Регламент (ЕО) № 1333/2008 относно хранителните добавки и спецификациите са определени в Регламент (ЕС) № 231/2012 на Комисията.

за



*Други информации в областта на новите храни, както и оценка на риска по цялата хранителна верига може да намерите на сайта на Центъра оценка на риска по хранителната верига: <http://corhv.government.bg/>*

Изготвил:

инж. Светлана Савова, старши експерт, дирекция „Оценка на риска по хранителната верига“ при ЦОРХВ

25.07.2022 г.

гр. София, 1618, бул. ”Цар Борис III” № 136  
<http://corhv.government.bg>, [corhv@mzh.government.bg](mailto:corhv@mzh.government.bg)  
тел. 02/4273056

Ф-НК-7.6-5/0

