



## **Оцветители в храните – анализ на регулаторната рамка, текущо състояние, предизвикателства и перспективи**

*Хранителните оцветители са добавки в храните, за които съществува строга регулация на ниво Европейски съюз (ЕС), както и ясни регламентирани правила в държавите извън Съюза. Оцветителите се добавят с цел да се възстанови първоначалния вид на храната, когато цветът е бил засегнат при преработка, съхранение, опаковане и разпространение, и по този начин е бил нарушен добрият външен вид. Добавят се и с цел оцветяване на безцветен продукт, както и за придаване на по-привлекателен вид на храната.*

*Съгласно европейското законодателство обозначаването на добавките в храните, включително оцветителите, е с кодови номера, започващи с буквата Е. Всички номера в обхвата от Е 100 до Е 199 са запазени за хранителните оцветители.*

*Оцветителите могат да се получат по **естествен** (растения и животни) и **синтетичен път**. Типични представители на естествените багрила са: куркумин (Е 100), хлорофили (Е 140) и каротини (Е 160а). Представителите на синтетичните оцветители са съединения, които обикновено се означават като багрила и се получават по синтетичен път. Най-известните примери от тази категория включват: Тартразин (Е 102) за жълто, Азорубин (Е 122) или Амарант (Е 123) за червено, Брилянтно синьо FCF (Е 133) и Индигокармин (Е 132) за синьо/зелено.*

### **1. Приложимо законодателство в областта на оцветителите в храни**

#### **1.1. Европейски съюз (ЕС)**

На ниво Европейски съюз действа **Регламент (ЕО) № 1333/2008<sup>1</sup>**. В Приложение I на регламента са дадени определения за различните добавки в т.ч. и на оцветителите в храни.

Приложение II на същия регламент касае списъка с допустимите добавки и условията на тяхната употреба в храните, като **допустимостта на добавките** е определена по категория на хранителния продукт, наименование и Е-номер на добавката, максимално ниво (mg/l или mg/kg), ограничения или изключения, ако има такива.

В чл. 11, п. 3 на регламента е посочено правилото, че максималните количества на добавките в храните, установени в Приложение II, се прилагат за храни във вида, в който се продават. Изключение от това изискване има при оцветителите, като е регламентирано, че максималните количества от оцветителите, установени в Приложение II, се прилагат за оцветяващото вещество, съдържащо се в оцветяващия препарат, а не в храната. (чл. 11, п. 4 на регламента).

<sup>1</sup>Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 година относно добавките в храните, (ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 16)

Включването на конкретна добавка в списъка на Приложение II става при спазване на правилата, посочени в **Регламент (ЕО) № 1331/2008**<sup>2</sup>, който разписва **общата разрешителна процедура и за актуализация на общностния списък на добавките в храни**, която процедура може да бъде започната по инициатива на Комисията или при постъпване на конкретно заявление както от държава членка, така и от заинтересованата страна. За всеки отделен случай Комисията изисква становището на Европейския орган за безопасност на храните (EFSA/ЕОБХ).

Списъкът с добавките подлежи на непрекъсната актуализация, с добавяне или изваждане на вещество, както и добавяне, отпадане или изменения на условия, спецификации или ограничения, свързани с присъствието на дадено вещество в общностния списък. Регламентът дава право на Европейската комисия да прекрати общата процедура на всеки етап и да реши да не извършва планирана актуализация ако прецени, че тази актуализация не е оправдана. Комисията взема под внимание становищата на Европейския орган по безопасност на храните (ЕОБХ, EFSA) и на държавите членки, всякакви приложими разпоредби на общностното право, както и други основателни фактори, които имат отношение към разглеждания въпрос. Новата оценка или актуализираната оценки на EFSA за конкретен оцветител или за нова употреба на разрешен такъв са в основата на бъдещи промени на Регламент (ЕО) № 1333/2008.

В Приложение V на регламента е посочен **списък на оцветителите**, регламентиращи в чл. 24 на същия документ<sup>3</sup>, при които **етикетирането на храните изисква допълнителна информация**.

Изискванията за **обявяване на добавките в храни на етикета** на хранителния продукт са регламентиращи с Регламент (ЕО) № 1169/2011<sup>4</sup>, където е посочено, че трябва да бъдат обозначени с наименованието на въпросната категория, последвано от конкретното им наименование, или по целесъобразност, от Е-номер.

## 1.2. Национално законодателство в България

България като държава членка на ЕС прилага пряко европейското законодателство в областта на добавките в храни. Национален нормативен акт е Законът за храните<sup>5</sup>. Специфичните изисквания към добавките в храни са регламентиращи в раздел III на закона „Добавки, ензими и ароматизанти в храни и хранителни добавки. Храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване“. В чл. 78, ал. 2 на закона е посочено, че „добавките в храните могат да бъдат влагани или използвани във или върху храни при спазване на изискванията на Регламент (ЕО) № 1331/2008“.

В раздел „Административнонаказателни разпоредби“, в чл. 128, ал. 1, т. 7, е предвидена глоба или имуществена санкция на лице, което използва или влага добавки в храни в нарушение на законовите изисквания.

<sup>2</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 (ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 1)

<sup>3</sup>Изисквания за етикетиране на храни, съдържащи някои оцветители за храни

<sup>4</sup>Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменения на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията, ОВ L 304, 22.11.2011 г., стр. 18–63

<sup>5</sup>Закон за храните, обн. в ДВ. бр.52 от 9 юни 2020 г., посл. доп. ДВ. бр.54 от 4 юли 2025 г.

Специализиран подзаконов нормативен акт е Наредба № 4/2015 г.<sup>6</sup> В чл. 1 е посочено, че с наредбата се определят изискванията към използване на добавки в храните в съответствие с разпоредбите на Регламент (ЕО) № 1333/2008. Регламентирано е, че списъкът на одобрените добавки в храните и условията за тяхната употреба са посочени в Приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008. Посочено е също, че се забранява пускането на пазара на добавка в храната или храна, съдържаща такава добавка в храна, употребата на която не отговаря на изискванията на Регламент (ЕО) № 1333/2008 и на тази наредба.

Съгласно изискванията на Закона за управление на агрохранителната верига<sup>7</sup> министърът на земеделието и храните и министърът на здравеопазването съвместно провеждат държавната политика по отношение на добавките, ензимите и ароматизантите в храни (чл. 6, т. 3).

Съгласно чл. 2 на Закона за Центъра за оценка на риска по хранителната верига (ЦОРХВ)<sup>8</sup>, центърът е компетентен орган по смисъла на чл. 22, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 178/2002<sup>9</sup> и като такъв извършва научна оценка на риска чрез независим, прозрачен и безпристрастен анализ на научна информация по проблеми, които пряко или косвено засягат здравето на животните и растенията, растителните продукти и растителния репродуктивен материал и безопасността на храните и фуражите. В тази връзка ЦОРХВ е компетентният орган, който извършва оценка на риска по отношение на безопасността на храните във връзка с употребата на оцветители в тях.

Компетентният държавен орган за осъществяване на официален контрол в Република България по смисъла на законодателството в областта на добавките в храни е Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ).

### **1.3. Законодателство в Обединеното кралство**

След напускането на Европейския съюз от Обединеното кралство оцветителите в храните се регулират на национално ниво и се одобряват от Агенцията по хранителни стандарти (FSA)<sup>10</sup> и от Шотландската агенция по хранителни стандарти (FSS)<sup>11</sup>. Към настоящия момент това са държавните органи, които отговарят за надзора върху добавките в храните. Следва да се има предвид, че много одобрени преди излизането от ЕС добавки в храни, остават разрешени въз основа на запазеното законодателство на ЕС в Обединеното кралство.

Агенцията по хранителните стандарти поддържа и актуализира списък с одобрените добавки, разрешени за употреба в хранителни продукти. Повечето добавки са разрешени в определени храни и са предмет на специфични количествени ограничения.

---

<sup>6</sup>Наредба № 4 от 3 февруари 2015 г. за изискванията към използване на добавки в храни, обн. ДВ. бр.12/2015 г., изм. и доп. ДВ. бр.11/2018 г.

<sup>7</sup>Закон за управление на агрохранителната верига, публ. ДВ бр. 51/2020 г. посл. изм. ДВ. бр.41/2024г.

<sup>8</sup>Закон за Център за оценка на риска по хранителната верига, обн. ДВ бр. 44/2016 г. посл. изм. ДВ бр.23/2025 г.

<sup>9</sup>Регламент (ЕО) № 178/2002 на Европейския парламент и на Съвета от 28 януари 2002 година за установяване на общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните, за създаване на Европейски орган за безопасност на храните и за определяне на процедури относно безопасността на храните, *ОВ L 31, 1.2.2002 г., стр. 1–24*

<sup>10</sup>Независима организация, която защитава общественото здраве и интересите на потребителите по отношение на храните, като контролира безопасността, етикетирането и качеството на хранителните продукти и здравето на потребителите в Англия, Уелс и Северна Ирландия.

<sup>11</sup>Еквивалентният на FSA публичен орган за Шотландия.

#### 1.4. Законодателство в Съединените американски щати (САЩ)

Терминът „добавка в храната“ е определен във Федералния закон за храните, лекарствата и козметиката като всяко вещество, чието предназначение води или може разумно да се очаква да доведе пряко или косвено до това то да се превърне в компонент или по друг начин да повлияе на характеристиките на която и да е храна.

Съгласно приложимото законодателството, оцветителите се влагат като добавка в храните по редица причини, включително при загуба на цвят на храните поради излагане на светлина, въздух, екстремни температури, влага и условия на съхранение, както и за коригиране на естествените вариации в цвета. Оцветителите се използват също с цел да се подсилят цветовете на храните, които се срещат естествено, както и да придадат цвят на безцветни и „забавни“ храни.

В САЩ съгласно Федералния закон, чрез правомощията, предоставени от Конгреса, **Агенцията по храните и лекарствата (FDA)**<sup>12</sup> упражнява регулаторен надзор върху оцветителите, използвани като добавка в храните, лекарствата, козметиката и някои медицински изделия.

Задължително законово изискване е производителят или търговецът преди да пусне на пазара нова добавка в храни от категорията на оцветителите да поиска одобрение от FDA. Искането се нарича Петиция за добавка в т.ч. оцветител в храната. С искането трябва да се предоставят доказателства, които да гарантират, че веществото е безопасно в условията на употреба. Процедурата е идентична и в случаите, при които оцветител в храни, одобрен за една употреба, ще се влага по различен начин или в различни други храни.

Агенцията по храни и лекарства управлява и поддържа **публичен регистър**, където са изброени всички искания за добавки в храни, които са в процес на активно разглеждане от FDA, или които са подадени, но не са одобрени.

За всяка одобрена добавка в храни, агенцията издава документ, с който се разрешава употребата ѝ, като отговаряща на стандарта за безопасност за употреба в храни. След одобрението Агенцията включва новите оцветители или новата употреба на одобрени оцветители в **Кодекса на федералните разпоредби (CFR)**. В Кодекса се регламентират видовете храни, в които конкретната добавка може да се използва, максималните количества в определени храни, както и как добавката трябва да бъде обозначена на етикета на храната.

При етикетирането на одобрените синтетични оцветители, се изисква изписването първо на съкращението „**FD&C**“ (**Food, Drug & Cosmetic - Храна, Лекарство и Козметика**), следвано от цвета и номера, например **FD&C Red No. 40**, **FD&C Yellow No. 5** и **FD&C Blue No. 1**. Одобрените естествени оцветители се етикетират с общоприетото или обичайното им наименование (напр. екстракт от анато (*Bixa orellana*), дехидратирано цвекло (*Beta vulgaris*)).

**Разрешените от FDA оцветители за храни са класифицират като подлежащи на сертифициране или освободени от сертифициране**, като общото изискване към двете категории е да отговарят на изискванията за безопасност:

---

<sup>12</sup>Федерална агенция към Министерството на здравеопазването и социалните услуги на Съединените щати. Отговаря за защитата и насърчаването на общественото здраве чрез контрол и надзор на безопасността на храните, тютюневите изделия, кофеиновите продукти, хранителните добавки, лекарствата с рецепта и без рецепта, ваксините, биофармацевтиците, кръвопреливанията, медицинските изделия, устройствата, излъчващи електромагнитно излъчване (ERED), козметиката, храните и фуражите за животни и ветеринарните продукти.

- **Сертифицираните оцветители са синтетично произведени** (или създадени от човека) и се използват широко, защото придават интензивен, равномерен цвят, по-евтини са и се смесват по-лесно, за да създадат разнообразие от нюанси, изброени са в 21 CFR част 74.<sup>13</sup> Типичен пример е оцветителят FD&C Yellow No. 5 – известно като Жълто 5, или тартразин, синтетично лимонено жълто азобагрило (E 102). Сертифицирането е процесът, чрез който FDA гарантира посредством вземането на проби и извършването на анализи, че произведените нови, подлежащи на сертификация, партии оцветители, отговарят на изискванията за идентичност и спецификации, и на разпоредбите им за разрешаване.

- Оцветителите в храни, които са **освободени от сертифициране**, обикновено включват багрила и пигменти, получени от естествени източници, като растения, минерали или животни. Примери за оцветители в храни, освободени от сертифициране, включват екстракт от анато (жълт), дехидратирано цвекло (синьо-червено до кафяво), карамел (жълт до кафяв), бета-каротин (жълт до оранжев) и екстракт от гроздова люспа (червен или лилав). Това, че са освободени от сертифициране, не ги освобождава от изискването да отговарят на спецификациите за идентичност и чистота и ограниченията за употреба, описани в техните правила за вписване в списъка. Изброени са в 21 CFR част 73<sup>14</sup>.

Изискванията към производителите на добавки в храни в т.ч. и оцветители, правилата за тяхното разрешаване и към употребата им в храните са публикувани на интернет страницата на FDA<sup>15</sup>.

**2. Каква е ситуацията по отношение на употребата на оцветителите като добавка в храните към настоящия момент?**

### **2.1. Ситуацията в ЕС и България**

Към настоящия момент в ЕС и в България, като държава членка се прилагат следните задължителни изисквания, които на национално ниво са обект на официален контрол от страна на БАБХ:

**Добавки в храни в т.ч. оцветители не се използват в храни за кърмачета и малки деца, включително в диетични храни за специални медицински цели, предназначени за кърмачета и малки деца, освен когато това не е изрично предвидено в Регламент (ЕО) № 1333/2008.**

При етикетирането на храни, в които са вложени определени оцветители, на етикета след наименованието или Е-номера на оцветителя/ите **задължително** се изписва следната информация **„Може да има неблагоприятни последици върху поведението и вниманието на децата“**.

**Такова изискване има при етикетиране на храни, с влагане на:**

- **Сънсет жълто FCF (E 110);**
- **Хинолиново жълто (E 104);**
- **Кармоизин (E 122);**
- **Алура червено AC (E 129);**
- **Тартразин (E 102);**
- **Понсо 4R (E 124).**

<sup>13</sup>Дял 21 „Храна и лекарства“ на Кодекса на федералните разпоредби, част 74 „Списък на оцветителни добавки, подлежащи на сертифициране“

<sup>14</sup>Дял 21 „Храна и лекарства“ на Кодекса на федералните разпоредби, част 73 „Списък на оцветителни добавки, освободени от сертифициране“

<sup>15</sup> <https://www.fda.gov>.

Българската агенция по безопасност на храните е компетентния държавен орган, който отговаря на национално ниво за провеждането на официален контрол върху производството на добавките в храни, употребата им в хранителните продукти в съответствие с нормативните изисквания по отношение на допустимост и максимално допустимо ниво, ограничения или изключения, в случай че такива има определени. Спазването на нормативните правила за етикетиране на храните също е обект на контрол от страна на БАБХ. В случай, че се установи нарушение на законодателството се предприемат и съответните административнонаказателни мерки.

От ЦОРХВ през 2023 г., е извършена оценка на хранителната експозиция от оцветители в храни на децата в България. Становището от извършената оценка е публикувано на интернет страницата на ЦОРХВ.<sup>16</sup>

## 2.2. Ситуацията в Обединеното кралство

През 2007 г. в университета в Саутхемптън се провежда проучване, като заключението на учените е, че оцветителите, които са все по-често използвани в хранителната индустрия, причиняват **хиперактивност**<sup>17</sup> при някои деца. За целите на проучването в продължение на няколко седмици, на част от децата се дават прясно изцедени плодови сокове, а на друга – напитки със съдържание на натриев бензоат или оцветител, като учените са наблюдавали поведението на децата и описвали промените. Изследването включва около 300 деца от 3 до 9 годишна възраст. В хода на изследването е установено, че поведението на децата рязко се променя след като са консумирали сокове, съдържащи оцветител или натриев бензоат.

Установената връзка между изкуствените хранителни оцветители (популярни като т.нар. „Саутхемптънски коктейл“ от **шест оцветители**<sup>18</sup>) и повишената хиперактивност при деца, **довежда до предупреждения и промени в етикетирането на храни и напитки в ЕС.**

Към настоящия момент Агенцията по хранителни стандарти (FSA) в Обединеното кралство, на база проведени през годините проучвания, публикува на интернет страницата си информация за установената причинно-следствена връзка между консумацията на определени изкуствени оцветители в храни и повишена хиперактивност при някои деца. Това са същите оцветители от „Саутхемптънския коктейл“ и от проучването през 2007 г. и посочените в европейското законодателство.

В тази връзка изискването е **задължително върху етикета на храните, съдържащи от посочените шест оцветители, да се поставя предупреждение „Може да има неблагоприятен ефект върху активността и вниманието при децата“.** Агенцията насърчава производителите на храни да работят за намиране на алтернативи на тези оцветители и към момента някои от тях са предприели действия за заместването на синтетичните оцветители с естествени.

## 2.3. Ситуацията в САЩ

На 22.04.2025 г. Агенцията по храни и лекарства публикува на интернет страницата

<sup>16</sup>Оценка на хранителната експозиция от оцветители в храни на децата в България, <https://2cm.es/1nJUz>

<sup>17</sup>Хиперактивността е нервно-психично разстройство, което се характеризира с дефицит на внимание или импулсивно поведение, което не съответства на възрастта на детето.

<sup>18</sup>Оцветителите: Тартразин (E 102), Понсо 4R (E 124), Сънсет жълто (E 110), Кармоизин (E 122), Хинолиново жълто (E 104) и Алура червено АС (E 129)

си **важно съобщение**, с което обявява, че Министерството на здравеопазването и социалните услуги на САЩ и FDA предприемат **серия от нови мерки за постепенно премахване на всички синтетични багрила на петролна основа от предлаганите на пазара храни в страната** – важен етап в по-широката инициатива на администрацията „Да направим Америка отново здрава“.

В изпълнение на тази цел **Агенцията обявява следните мерки:**

- **Разработване и въвеждане на национален стандарт и план за поетапен преход в хранителната промишленост от синтетични багрила на петролна основа към естествени алтернативи.**

- **Инициране на процес за отмяна на разрешението за два синтетични оцветителя за храна – **Citrus Red No. 2** (цитрусово червено № 2) и **Orange B** (оранжево B),** поради опасения за безопасността. На 17 септември 2025 г. FDA предлага да се отмени регламента, разрешаващ употребата на Orange B, хранително багрило на петролна основа, като оцветител в храните, тъй като същият вече не се използва.

- **Работа с индустрията за елиминиране на шест синтетични багрила— FD&C Green No. 3, FD&C Red No. 40, FD&C Yellow No. 5, FD&C Yellow No. 6, FD&C Blue No. 1 и FD&C Blue No. 2** – премахване от хранителните доставки до края на 2027 г. Причината е свързването на консумацията на храни с тези оцветители с невроповеденческите проблеми<sup>19</sup> при някои деца.

- **Разрешаване на четири нови естествени оцветители** в много кратък срок, като същевременно се ускорява прегледът и одобрението на други.

- **В партньорство с Националните здравни институти (NIH)** провеждане на всеобхватни изследвания за това как добавките в храни влияят върху здравето и развитието на децата.

- **Изискване към хранителните компании да премахнат оцветителят FD&C Red No. 3** по-рано от крайния срок 2027–2028 г.

Категорично становище изразява в изказването си настоящият министър на здравеопазването и социалните грижи, който определя синтетичните оцветители като *„отровни съединения, които не предлагат никаква хранителна полза и представляват реални, измерими опасности за здравето и развитието на децата“*.

В изпълнение на поставената от държавата цел, Агенцията по храните и лекарствата предприема мерки, за да се ускори прегледа на различни естествени алтернативи на синтетичните хранителни оцветители.

В тази връзка в актуализираните насоки на FDA се изискват данни за безопасност за всички алтернативни пигменти, като се променят сроковете за уведомяване преди пускане на пазара от 120 на 90 дни и се налага наблюдение след пускане на пазара за нежелани ефекти. Тази регулаторна промяна привежда прегледа на оцветителите като добавки в храните в съответствие със съвременните токсикологични стандарти, като по този начин се засилва надзорът и се цели да се намалят рисковете за здравето на потребителите.

Агенцията, в активната комуникация с производителите, настоява и насърчава хранителните компании да заменят определените с висока степен на риск синтетични оцветители с естествени съставки с оглед опазване здравето на децата и подрастващите,

---

<sup>19</sup>Представяват емоционални, поведенчески и когнитивни разстройства, свързани с дисфункция или увреждане на централната нервна система.

като е определен срок, в който от страна на бизнеса да се извърши тази промяна.

### 3. Предизвикателства и бъдещи перспективи

Страните от ЕС, САЩ и Обединеното кралство са предприели мерки и вече са ограничили употребата или са въвели задължително етикетиране при храни с вложени определени синтетични багрила, изисквайки предупредителна информация върху етикета на храни, в които са вложени.

За разлика от това, някои развиващи се пазари като Индия и Бразилия все още разрешават широка гама от синтетични багрила с минимални изисквания за етикетиране. Това несъответствие създава търговски предизвикателства и за износители и вносители, тъй като продуктите, които отговарят на изискванията в една юрисдикция, може да не отговарят на изискванията в друга, което подтиква мултинационалните компании да регионализират<sup>20</sup> информацията на етикета на храната или да приемат глобални стандарти за естествените багрила.

**Какво е бъдещето за оцветителите в храните?** До втората половина на XIX век, когато са открити синтетичните багрила, използваните оцветители са били природни продукти, получавани от растителни или животински източници, добивани от корените, стъблата, листата, цветовете и плодовете на различни растения или от изсушените тела на някои насекоми и миди. Днес отново се засилва интересът към природните оцветители навсякъде по света. Това се дължи на наложените регулаторни ограничения или забрани за синтетичните багрила в редица държави. В тази връзка се разработват нови технологии за получаване на естествени оцветители, както и се търсят нови източници на оцветители от природата.

Напредъкът в съвременните технологии и ферментация на микрородорасли води до разработването на естествени пигменти от следващо поколение с подобрена стабилност и мащабируемост<sup>21</sup>.

Извън това се очаква технологиите за капсулиране, с използване на наноемулсии<sup>22</sup> и циклодекстринови<sup>23</sup> комплекси, да удължат срока на годност за цветочувствителни продукти<sup>24</sup>.

Регулаторните агенции в някои държави също така проучват многоетапни процедури за одобрение на нови багрила, като рационализират процесите, свързани с оценките за безопасност, като същевременно поддържат последващ строг надзор с оглед

<sup>20</sup> Действие, при което се определят или организират определени области или региони, с цел да се адаптира управлението, политиката, правилата спрямо местните нужди и условия.

<sup>21</sup> Способността на една система, процес или бизнес да се справя с нарастващ обем работа или търсене чрез разширяване на ресурсите си по ефективен начин, без да губи производителност или да се налагат сериозни промени в основната структура, като целта е да се поддържа растеж и гъвкавост.

<sup>22</sup> Ултрафини, стабилни дисперсии на две несмесващи се течности (като масло и вода), при които едната течност се разбива на малки капчици (обикновено 20-500 nm) в другата, стабилизирани от емулгатор (повърхностно активно вещество). Малкият им размер им придава уникални свойства, като оптична прозрачност, висока стабилност и подобрени възможности за доставяне, което ги прави полезни във фармацевтиката, козметиката и храните.

<sup>23</sup> Група циклични олигозахариди, получени от нишесте, които имат уникална кухня (хаус) структура – хидрофилна отвън и хидрофобна отвътре, което им позволява да капсулират други молекули (гости), създавайки „комплекси на включване“. Използват се широко във фармацевтиката за подобряване разтворимостта и биодостъпността на лекарства, в хранителната индустрия (за стабилизиране на аромати) и в козметиката.

<sup>24</sup> Това са най-вече храни, богати на лутеин, зеаксантин, бета-каротин (Витамин А) и черна боровинка (антоцианини), които подпомагат здравето на очите и реагират на светлината, Терминът може да се отнесе и до храни с хранителни оцветители, които предизвикват определени неблагоприятни реакции или имат регулаторни забрани.

висока степен на защита на човешкото здраве.

Пред националните органи, упражняващи контрол върху производството на добавки и употребата им в храните, стоят предизвикателства, свързани с повишаване на нивото на знания във връзка с непрекъснато променящото се законодателство. Провеждане на качествен и ефективен контрол върху етикетирането на храните, по отношение на вложените добавки, за бъде потребителят достатъчно информиран и да направи правилно своя избор.

Осигуряване на достатъчен лабораторен капацитет, използване на високоефективни и чувствителни методи, така че по надежден начин да се проверява дали се спазват изискванията на законодателството от гледна точка на допустимост и максимални количества на оцветителите в храните. Предприемане на съответните мерки от страна на компетентните органи, когато се установят случаи на неспазване на изискванията

Активна комуникация на всички нива между държавните органи, производители и търговци на храни, и потребители, с цел защита здравето на децата, подрастващите и на консуматорите като цяло.

В заключение, в бъдеще безопасността на храните е изправена пред предизвикателството да балансира иновациите в науката по отношение добавките в храните с потребителското отношение, основано на информираност на базата на ясни правила за прозрачност и етикетирание, ориентирани към здравето на човека.

Със сближаване на регулаторните рамки и биотехнологиите, бъдещето на оцветителите в храните ще се насочва още повече към предотвратяване на риска за здравето, устойчивостта и ясната комуникация между производители и потребители.

Тази своеобразна регулаторна еволюция ще доведе до повишаване на безопасността на храните и защита здравето на потребителите, посредством по-широк ангажимент за прозрачност и устойчивост в хранителната промишленост.



*Други научни становища и актуална информация в областта на замърсителите в храни, както и оценка на риска по цялата хранителна верига може да намерите на сайта на Центъра за оценка на риска по хранителната верига: <http://corhv.government.bg/>*

**Изготвил:**

д-р Татяна Иванова,

Дирекция „Оценка на риска по хранителната верига“

18.02.2026 г.