



Резюме на технически доклад по уведомление за пускане на пазара на Европейския съюз на сироп от сорго (*Sorghum bicolor (L.) Moench*), като традиционна храна от трета държава

Във връзка с уведомление от страна на компанията *Sorghum Zrt.* за пускане на пазара на сироп от сорго (*Sorghum bicolor (L.) Moench*), като традиционна храна от трета държава, предоставено на Европейската комисия в съответствие с член 14 от Регламент (ЕС) № 2015/2283¹, Европейския орган за безопасност на храните (ЕОБХ) е запитан за евентуални надлежно обосновани възражения относно безопасността при пускането на пазара на традиционната храна в рамките на Европейския съюз, в съответствие с член 15, параграф 2 от посочения регламент.

Въведение:

Подходът на ЕОБХ при оценката на нотификацията за традиционната храна се основава на насоките на ЕОБХ за заинтересованите страни относно нотификациите и заявленията за разрешения на традиционни храни и на принципите, описани в съответните съществуващи ръководства на научния комитет на ЕОБХ. Както е посочено в насоките на ЕОБХ, заявителят е задължен да предостави всички налични данни, които са от значение за безопасността на новата храна. ЕОБХ може да изтегли допълнителна публично достъпна информация, за да извърши цялостна идентификация на опасностите и да прецени дали идентифицираните опасности могат да представляват риск за човешкото здраве. Въз основа на тази оценка ЕОБХ може да представи на Комисията надлежно обосновани възражения относно безопасността в съответствие с член 15, параграф 2 от Регламент (ЕС) 2015/2283.

¹ Регламент (ЕС) 2015/2283 на Европейския парламент и на Съвета от 25 ноември 2015 година относно новите храни, за изменение на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Регламент (ЕО) № 258/97 на Европейския парламент и на Съвета и на Регламент (ЕО) № 1852/2001 на Комисията (Текст от значение за ЕИП), ОJ L 327, 11.12.2015, р. 1–22

Оценка:

Традиционната храна представлява сироп от сорго (*Sorghum bicolor* (L.) Moench), който според заявителя е била консумирана повече от 25 години в САЩ. Според заявителя традиционната храна може да се предлага на пазара в Европейския съюз, като алтернатива на други подсладители (например захар, мед, меласа), предназначени за крайни потребители или за промишлена употреба (т.е. като хранителна съставка). На интернет страницата на Европейската комисия е публикувано резюме на нотификацията.

Съгласно списъка на растенията², *Sorghum bicolor* (L.) Moench е научно наименование на вид сорго, *Sorghum saccharatum* (L.) Moench е синоним. Наименованията, използвани от заявителя са сорго или сладко сорго. Сиропът се получава от стъблата на растението, след прилагане на производствени процеси като раздробяване, екстракция и изпаряване.

Заявителят е предоставил информация за всички стъпки на производствения процес и според ЕОБХ, при този процес се прилагат традиционните селскостопански и производствени практики. Сиропът, получен от стъбла от сладко сорго, се състои главно от въглехидрати, най-вече от разтворима глюкоза, фруктоза и захароза, в количества, които варират в зависимост от сорта, зрелостта, околната среда и условията на преработка.

Въз основа на "технологичните данни" за сироп, получен от стъбла на сладко сорго са предоставени спецификациите на традиционната храна. ЕОБХ отбелязва, че според данните, продуктът съдържа въглехидрати в количество от 70 g в 100 g сироп и, че следва да отговаря на изискванията на спецификациите на FDA³, установени в САЩ, държавата, в която е използван този продукт.

Употреба на традиционната храна:

Соргото (*S. bicolor*) е основна храна на стотици милиони хора в много тропически държави (WHO⁴ 2004, OECD⁵ 2010). Соргото се счита за петия най-важен вид зърнена култура в света след пшеницата, ориза, царевичката и ечемика (OECD, 2010 г.).

² <http://www.theplantlist.org/>

³ Food and Drug Administration

⁴ World Health Organization

⁵ Organisation for Economic Co-operation and Development

Според заявителя понастоящем производството на сладко сорго се осъществява в около 26 щата в САЩ. Някои университети в САЩ са извършили изследвания за производство и преработка на сладко сорго. Заявителят е предоставил данни за производството на сиропи от сладко сорго в страната.

Продуктът е предназначен за консумация от общата популация. Сладкият сироп от сорго се използва за подсладяване на трапазни плодове или като съставка при производството на храни.

Не са предвидени предпазни мерки и ограничения за употреба на продукта. ЕОБХ не установява причини, поради които да предложи конкретни предпазни мерки при обработка и приготвяне на сироп от сорго.

Заключение:

Въз основа на наличните данни и при условие, че традиционната храна се произвежда в съответствие със стъпките, описани в технологичните документи и спецификациите, и с изискванията, определени от FDA (т.е. топлинна обработка и минимално съдържание на захар от 74%), ЕОБХ не повдига възражения относно безопасността на пускането на пазара в рамките на Европейския съюз на сироп от сорго (*Sorghum bicolor (L.) Moench*) като традиционна храна от трета държава.

Източник:

DOI: 10.2903/sp.efsa.2018.EN-1481

Question Number: EFSA-Q-2018-00342

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-1481>

**Изготвил: д-р Аксиния Антонова – главен експерт в дирекция КРОКЦ при ЦОРХВ
15.10.2018 г.**