



Научно съобщение за становище на Европейския орган за безопасност на храните относно безопасността на семената от чиа (*Salvia hispanica L.*) като нова храна в условията на разширена употреба, съгласно Регламент (ЕС) 2015/2283

Safety of chia seeds (*Salvia hispanica L.*) as a novel food for extended uses pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

Семената на растението Чиа (*Salvia hispanica*) се считат за нова храна по смисъла на Регламент (ЕС) 2015/2283¹. Те са предназначени за широк кръг консуматори и са с разнообразни приложения в различни категории храни. Във връзка с голямата популярност, нарастващото потребление на семената от чиа и постъпилите в Европейската комисия (ЕК) заявления за разширяване на употребата на семената от чиа, Панелът по хранене, нови храни и алергени (Панел NDA) при Европейския орган за безопасност на храните (ЕОБХ) представи научно становище за оценка на безопасността на семената от чиа (*Salvia hispanica L.*), като нова храна, в условията на разширена употреба. В резултат на своята оценка, Панелът NDA заключи, че консумацията на семена от чиа е безопасна при предложените условия на разширена употреба и, че няма необходимост от установяване на безопасни максимални нива на прием на новата храна.

Въведение

Употребата на семена от чиа (*Salvia hispanica*) в рамките на Европейския съюз (ЕС), като нова храна е разрешена в съответствие с Регламент (ЕО) № 258/97². Новата храна има редица употреби, които са изброени в Регламент (ЕС) 2017/2470³

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, ОВ L 327, 11.12.2015г., стр. 1—22

² Регламент (ЕО) № 258/97 на Европейския парламент и на Съвета от 27 януари 1997 година относно нови храни и нови хранителни съставки, ОJ L 43, 14.2.1997, р. 1—6

³ Регламент за изпълнение (ЕС) 2017/2470 на Комисията от 20 декември 2017 година за изготвяне на списъка на Съюза на новите храни в съответствие с Регламент (ЕС) 2015/2283 на Европейския парламент и на Съвета относно новите храни, C/2017/8878, ОJ L 351, 30.12.2017, р. 72—201

С Решение 2009/827/ЕО⁴ се разрешава пускането на пазара на семена от чиа (*Salvia hispanica*) като нова хранителна съставка. Съгласно изискванията на този документ, семената от чиа са предназначени за влагане в хлебни продукти в максимално количество от 5%. С Решение за изпълнение 2013/50/ЕС⁵ се разрешава разширяването на употребата на семена от чиа в количества не повече от 10% в тестени изделия, зърнени закуски, смеси от плодове, ядки и семена, както и търговията с предварително опаковани семена от чиа, за което е необходимо допълнително етикетирание, за да се информира потребителя, че дневният прием не трябва да надвишава 15 g/ден.

Във връзка с подадени седем заявления за разширяване на използването на семена от чиа в различни категории храни, Панелът NDA при ЕОБХ представи становище относно цялостната оценка на безопасността на семената от чиа (*Salvia hispanica* L.) като нова храна, съгласно Регламент (ЕС) 2015/2283, в светлината на нарастващия и прием и нарастващия брой разширени употреби през последните години.

Оценката на безопасността на тази нова храна се основава на информацията, предоставена в седемте заявления, научните данни от предишни оценки на безопасността на семена от чиа и информацията, получена от обширното литературно търсене, извършено от ЕОБХ. Европейската комисия (ЕК) поиска от ЕОБХ да прецени, дали разширената употреба на семената от чиа, като нова храна, отговаря на критериите за безопасност, заложи в чл. 7 на Регламент (ЕС) 2015/2283, като се вземе предвид цялостния нарастващ прием на семена от чиа от всички разрешени до този момент употреби и от очакваното разширяване на употребите на новата храна.

Новите разширени употреби включват добавянето на цели и смлени семена от чиа към: шоколад (макс. 10%), плодови пасти (макс. 10%), плодови десерти (макс. 2,5%), смеси от плодове с кокосово мляко (макс. 6%), заготовки от плодове, предназначени за влагане в млечни продукти (макс. 6%), сладкарски изделия (с изключение на дъвки) (макс. 10%), млечни и имитиращи продукти (макс. 10%), сладоледи (макс. 10%), продукти от плодове и зеленчуци (макс. 10%), зърнени продукти (макс. 10%), хлебни изделия (макс. 10%), билки, подправки, супи и бульони, сосове, салати, сандвичи и

⁴ 2009/827/ЕО: Решение на Комисията от 13 октомври 2009 година за разрешаване пускането на пазара на семена от чиа (*Salvia hispanica*) като нова хранителна съставка съгласно Регламент (ЕО) № 258/97 на Европейския парламент и на Съвета (нотифицирано под номер С(2009) 7645), OJ L 294, 11.11.2009, p. 14–15

⁵ 2013/50/ЕС: Решение за изпълнение на Комисията от 22 януари 2013 година за разрешаване на разширяването на употребата на семена от чиа (*Salvia hispanica*) като нова хранителна съставка съгласно Регламент (ЕО) № 258/97 на Европейския парламент и на Съвета (нотифицирано под номер С(2013) 123) OJ L 21, 24.1.2013, p. 34–35

протеинови продукти (макс. 10%), диетични продукти (макс. 10%), безалкохолни напитки (макс. 10%), снаксове и десерти (макс. 10%) и компоти от плодове и/или зеленчуци и/или със зърнени култури (макс. 2%). Освен това тази оценка се отнася и до употребата на семена от chia без конкретни ограничения и предпазни мерки относно нивата на употреба в други храни, които не подлежат на топлинна обработка.

Оценката следва методологията, посочена в ръководството на ЕОБХ относно новите храни и принципите и законовите разпоредби за оценка, установени с Регламент (ЕС) 2015/2283 и Регламент за изпълнение (ЕС) 2017/2469 на Комисията. Тази оценка се отнася само за риска, който може да бъде свързан с консумацията на новата храна при предложените условия на употреба и няма отношение към претендираните положителни ефекти, очаквани вследствие консумацията на семена от chia.

Оценка

Оценката се отнася до безопасността на семената от chia за общото население при продължителна употреба.

В становището не се разглежда безопасността на семената от chia, когато се добавят към храни, различни от горепосочените, които могат да бъдат подложени на топлинна обработка по време на процесите на преработка и/или готвене при температури, които могат да доведат до образуването на някои замърсители, като акриламид.

Новата храна (семена от chia) се получава от растението chia (*S. hispanica L.*), което е едногодишно лятно тревисто растение, принадлежащо към семейство *Labiatae*. Семената на chia се внасят в Европа от държавите производителки от Южна и Централна Америка, Африка и Австралия.

Съставът на семената на chia по приблизителни параметри (сухо вещество, протеини, масло, сурови влакнини и пепел) и мастни киселини е оценен в становището на ЕОБХ от 2009 г. при първата оценка. Данни за съдържанието на минерали и витамини, въглехидрати, аминокиселини и мастните киселини, общите полифеноли, танини и розмаринова киселина и замърсители, като тежки метали и микотоксини също са предоставени в първото становище на ЕОБХ. От 2009 г. насам са проведени няколко нови проучвания, които предоставят допълнителна информация за наличието на токофероли, фитостероли, каротеноиди, флавоноиди и полифенолни съединения, но също така и

антинутриенти, като фитати и някои ензимни инхибитори в семената от chia. Панелът счита, че тяхното наличие в семената на chia не поражда опасения по отношение на безопасността на продукта за консуматора.

След първото разрешение за пускане на семена от chia на пазара на ЕС (Решение 2009/827/ЕО), безопасността на семената от chia в условията на разширена употреба е оценявана няколко пъти от държавите членки на ЕС, при което не са идентифицирани никакви рискове за потребителите.

История на употреба: Първоначално семената от chia са били консумирани в Северна и Южна Америка, Австралия, Нова Зеландия и Азия, като Япония, Южна Корея. От 20 години новата храна се употребява в държави като САЩ, Канада и Австралия, а повече от десетилетие се използва и в Европа. В тази връзка Панелът счита, че дългата история на употреба на семена от chia е в подкрепа на оценката на безопасността на новата храна.

Разглеждайки ограничените налични данни от токсикологични проучвания, Панелът счете, че няма опасения за токсичност на новата храна.

Наличните проучвания при хора, приемали от новата храна в количества до 50 g на ден, са предназначени главно за установяване на предполагаемите благоприятни ефекти, както и за главните неблагоприятни ефекти върху здравето, като влиянието върху кръвното налягане, стандартните биохимични показатели и някои хематологични параметри. Панелът отбелязва, че не са докладвани никакви неблагоприятни здравни ефекти, свързани с консумацията на семена от chia, като отбелязва обаче и присъщите ограничения при проучванията при хора.

През 2009 г. Панелът изрази несигурност, свързана с потенциалната алергенност на chia, и отбелязва кръстосаната реактивност на серуми от пациенти, за които е известно, че са алергични към фъстъци и сусам. Наличната информация от два случая на алергия показва, че могат да се появят алергични реакции при консумация на семена от chia.

Освен възможни алергични реакции, Панелът NDA не идентифицира никакви други рискове при консумация на продукти, съдържащи семена от chia. Поради липса на основание и необходимост от установяване на безопасни максимални нива на прием за семена от chia, не е провеждана оценка на експозицията.

Заключение на Панела NDA

Според заключението на Панела NDA, семената от чиа са безопасни за консуматорите при предложените от заявителите нови условия на употреба.

Източник:

EFSA Panel on Nutrition, Novel Foods and Food Allergens (EFSA NDA Panel) Dominique Turck Jacqueline Castenmiller Stefaan de Henauw Karen Ildico Hirsch-Ernst John Kearney Alexandre Maciuk Inge Mangelsdorf Harry J McArdle Androniki Naska Carmen Pelaez Kristina Pentieva Alfonso Siani Frank Thies Sophia Tsabouri Marco Vinceti Francesco Cubadda Karl-Heinz Engel Thomas Frenzel Marina Heinonen Rosangela Marchelli Monika Neuhäuser-Berthold Annette Pötting Morten Poulsen Yolanda Sanz Josef Rudolf Schlatter Henk van Loveren Wolfgang Gelbmann Leonard Matijević Patricia Romero Helle Katrine Knutsen.

First published: 17 April 2019 <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2019.5657>

DOI: 10.2903/j.efsa.2019.5657

EFSA Journal 2019;17(4):5657

Изготвил

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

15.05.2019 г.