Информация за технически доклад на Европейския орган за безопасност на храните относно уведомление за пускане на пазара на Европейския съюз на пулпа от плодовете на *Coffea arabica* L. and *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner, като традиционна храна от трета държава, съгласно член 14 от Регламент (ЕС) № 2015/2283

Във връзка с подаване на уведомление до Европейската комисия (ЕК) от компанията Société de Produits Nestlé SA (Швейцария) по реда на член 14 от Регламент (ЕС) № 2015/2283[1], за пускане на пазара на пулпа от плодовете на Coffea arabica L. and Coffea canephora Pierre ex A. Froehner, като традиционна храна (ТХ) от трета държава и в съответствие с член 15, параграф 2 от посочения Регламент, ЕК е отправила питане до Европейския орган за безопасност на храните (ЕОБХ) дали има надлежно обосновани възражения относно безопасността при пускането на пазара на Европейския съюз (ЕС) на ТХ. Традиционната храна представлява пулпа от плодовете на Coffea arabica L. and Coffea canephora Pierre ex A. Froehner, които са консумирани повече от 25 години в Йемен, Етиопия и Боливия. Предлага се традиционната храна да се пусне на пазара в ЕС, като съставка за отвари, (включително в готови за пиене напитки) и ароматизирани напитки. Вземайки предвид предоставената документация и данни относно състава на ТХ и безопасната ѝ консумация, ЕОБХ не повдига възражения относно безопасността от пускането на пазара в рамките на ЕС на пулпа от плодовете на Coffea arabica L. and Coffea canephora Pierre ex A. Froehner, като ТХ от трета държава.

На 6 май 2020 г. Société de Produits Nestlé SA (Швейцария) подава уведомление, съгласно член 14 от Регламента за новите храни (ЕС) 2015/2283 за пускане на пазара на ЕС на пулпа от плодовете на кафе, като традиционна храна от трета държава.

[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

На 4 януари 2021 г. Европейската комисия препраща уведомлението до ЕОБХ в съответствие с член 15, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2015/2283 за предоставяне на евентуални надлежно обосновани възражения в съответствие с член 15, параграф 2 от Регламент (ЕС) 2015/2283, относно безопасността за пускането на пазара на ЕС на пулпа от плодовете на кафе, като традиционна храна от трета държава.

Традиционната храна представлява пулпа от плодовете на *Coffea arabica* L. and *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner, които имат история на консумация повече от 25 години в Йемен, Етиопия и Боливия. Традиционната храна е предложена за пускане на пазара в Европейския съюз, като съставка за отвари, (включително в готови за пиене напитки) и ароматизирани напитки.

Съгласно Списъка на растенията[2] *Coffea arabica L и Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner са научни наименования. *C. vulgaris* е синоним на *Coffea arabica L.*, докато *C. robusta* е синоним на *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner. Общото наименование на растението, използвано от заявителя е кафе. Частите, използвани за традиционната храна са пулпа и обвивката от плодовете на кафето, които обикновено се наричат каскара (cascara). *Coffea arabica* произхожда от Етиопия и се отглежда широко в Бразилия, Колумбия и Етиопия. *Coffea canephora* произхожда от Централна и Западна Африка и се отглежда широко във Виетнам, Бразилия, Индонезия и Африка.

Плодовете на кафето, използвани за производството на ТХ се получават от кафени дървета, които се размножават, отглеждат и събират при същите условия, като тези при които се получават зелените кафени зърна, използвани за производството на кафе. Плодовете се събират веднага след узряване, селектират се и се обработват чрез суха, мокра или полусуха обработка. Първата стъпка, обща за трите процеса на обработка се състои в почистване, измиване и сортиране на плодовете на кафето.

Фиг. № 1 Процеси на обработка на плодовете на кафето.

Плодове на кафе	
Почистване	
Сух процес	**Мокър процес/Полусух процес**
Целите плодове на кафето се сушат на слънчева светлина или чрез механични сушилни.	Обелване: кафените зърна се отстраняват механично.
Обелване: кафените зърна се отстраняват механично.	Обвивката и пулпата (без зърната) се сушат чрез механични сушилнни.

ОБВИВКА КАСКАРА	**ПУЛП КАСКАРА**
Външна обвивка (epicarp) Пулп (mesocarp) Слуз (inner layer of mesocarp) Пергамент (endocarp) Вътрешна кожа (layer covering the beans)	Външна обвивка (epicarp) Пулп (mesocarp) Малко количество слуз (inner layer of mesocarp)

[2] http://www.theplantlist.org/

При сухия процес плодовете на кафето се сушат до достигане на 10–12% съдържание на влага или на слънчева светлина (което може да отнеме до 4 седмици), или чрез машинно сушене при приблизително 40°C. Изсушените плодове се прехвърлят в машина за обелване, в която се отстраняват кафените зърна, за да се получи изсушената обвивка. Продуктът, получен при този процес, се нарича каскара обвивка/люспа (husk cascara), състоящ се от външната обвивка (epicarp) пулпа (mesocarp), слуз (inner layer of mesocarp), пергамент (endocarp) и вътрешна кожа (layer covering the beans).

При мокрия и полусухия процес кафените зърна се отстраняват преди сушене. Плодовете на кафето се прехвърлят в машина за обелване, в която кафените зърна се отстраняват, за да се получи каскара пулп. Пулпата се изсушава, за да достигне съдържание на влага 10–12%, като се използва машинно сушене при приблизително 40°C. Продуктът получен чрез мокра и полусуха обработка, който се нарича каскара пулп се състои от външната обвивка (epicarp), пулпа (mesocarp) и малко количество слуз (inner layer of mesocarp).

Обвивката и пулпа могат да бъдат подложени на смилане и пресяване за получаване на прах. Традиционната храна може да се използва като съставка за отвари. Тя може да се приготвя и в промишлени условия, за да се получат разтворими прахове, или готови за пиене напитки, или ароматизирани напитки. Напитките могат да бъдат термично обработени по различни начини с използването на различни конвенционални технологични процедури, като пастьоризация, UHT (ултрапастьоризация) обработка или стерилизация.

По литературни данни съдържанието на кофеин в кафетата е от 270 до 1340 mg/L, а в чайовете от 150 до 220 mg/L. Съдржанието на кофеин в отварата приготвена с 4 g от традиционната храна, разтвоена в 100 ml вода при 100°C е изчислено теоретично, че може да достигне до 320 mg/L, въз основа съдържанието на кофеин от 8 mg/g в ТХ.

Въз основа съдържанието на кофеин от 18,6 mg/g в пулпата от плодовете на кафето, кофеиновото съдържание в отварата, приготвена с ТХ е изчислено теоретично, че може да достигне до 744 mg/L кофеин.

Заявителят е предоставил данни от лабораторни тестове на партиди от традиционната храна, които включват данни за състав, изпитване за съдъражние на тежки метали, микотоксини и микробиологични показатели.

Традиционно новата храна се използва в ароматизирани или не ароматизирани отвари или в ароматизирани напитки. Приготвят се чрез използването на 4% (4 g) от пулпа или обвивката, смесени със 100 ml вода при 100°C в продължение на 6 минути, след което отварата се прецежда. Съдържанието на кофеин в получените отвари не трябва да надвишава 150 mg/L, освен ако продуктът не е етикетиран като „Високо съдържание на кофеин. Не се препоръчва за деца, бременни жени или кърмачки“ в същото зрително поле, в което се съдържа наименованието на напитката, следвано от посочено в скоби съдържание на кофеин, изразено в mg в 100 ml.

Целевата група предложена от заявителя е общото население (без ограничения за възраст и пол). ЕОБХ обаче отбелязва, че консумацията на напитки, съдържащи

кофеин, не се препоръчва на деца, бременни или кърмещи жени, ако съдържанието на кофеин надвишава 150 mg/L, както е предвидено в Регламент (ЕС) № 1169/2011[3].

В заключение, ЕОБХ счита, че наличните данни за състава и историята на употреба на ТХ не пораждат опасения за безопасността. Като се вземат предвид тези данни, ЕОБХ няма възражения, относно безопасността за пускането на пазара на ТХ (пулпа от плодовете на *Coffea arabica* L. and *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner) в рамките на ЕС.

Предложената традиционна храна от заявителя за пускане на пазара на ЕС е добър алтернативен източник за получаване на кофеин, освен традиционния чрез кафените зърна. Кофеинът може да бъде получен и от пулпата или обвивката на плодовете на кафето, които се използват за приготвяне на напитки или отвари съдържащи кофеин. При приготвянето на отвари в домашни условия е важно да бъде спазено препоръчителното количество за употреба от традиционната храна, с цел съдържанието на кофеин да не бъде надвишено. При приготвянето на отвари в промишлени условия, количеството на кофеин не трябва да надвишава 150 mg/L, освен ако не е посочено на етикета. Отварите не са препоръчителни за прием от деца, бременни жени и кърмачки, поради съдържанието на кофеин в тях.

Източник:

EFSA.2021. Technical Report on the notification of cherry pulp from Coffea arabica L. and Coffea canephora Pierre ex A. Froehner as a traditional food from a third country following Article 14 of Regulation (EU) 2015/2283, doi:10.2903/sp.efsa.2021.EN-6657: https://doi.org/10.2903/sp.efsa.2021.EN-6657

Други информации в областта на новите 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:

инж. Мария Христова
старши експерт в дирекция „Оценка на риска по хранителната верига“ при ЦОРХВ
02.08.2021 г.

[3] Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение 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