

Информация относно уведомление за ядки на *Canarium ovatum* Engl., като традиционна храна от трета държава съгласно член 14 от Регламент (ЕС) № 2015/2283

Технически доклад на Европейския орган за безопасност на храните



*Във връзка с подадено уведомление до Европейската комисия (ЕК) от компанията DOMENICODELUCIA SPA (Италия) по реда на член 14 от Регламент (ЕС) № 2015/2283¹, за пускане на пазара на ядки на *Canarium ovatum* Engl., като традиционна храна от трета държава и в съответствие с член 15, параграф 2 от посочения*

*Регламент, Европейската комисия 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 традиционната храна. Традиционната храна се състои от ядки на *Canarium ovatum* Engl., които според заявителя са консумирани повече от 25 години във Филипините. Заявителят предлага традиционната храна за пускане на пазара на Европейския съюз (ЕС) изсушена и с черупки, които трябва да бъдат отстранени преди консумация. ЕОБХ счита, че наличните данни за състава и историята на употреба на традиционната храна не пораждаат опасения за безопасността и не повдига възражения относно безопасността на при пускането на пазара на традиционната храна (ядки на *Canarium ovatum* Engl.) в рамките на ЕС.*

На 28 март 2019 г. DOMENICODELUCIA SPA (Италия) подава уведомление, съгласно член 14 от Регламент (ЕС) 2015/2283 за пускане на пазара на ЕС на филипински ядки, като традиционна храна от трета държава.

На 13 декември 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

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

Регламент (ЕС) 2015/2283, относно безопасността на традиционната храна от трета държава.

Традиционната храна се състои от ядки на *Canarium ovatum* Engl. (семейство Burseraceae). Според онлайн базата данни Plants of the World ², *Canarium ovatum* Engl. е общоприето научно наименование. Основни имена са Java бадеми, пили ядки или филипински ядки. Дърветата растат във Филипините, а плодовете им са с дължина от 4 до 7 сантиметра, с диаметър от 2 до 4 сантиметра и тегло от 15 до 45 грама. Кожата е гладка и тънка и става лилаво-черна, когато плодът узрее. Пулпата съдържа твърда вътрешна част, която се състои от черупка, семенна обвивка и ядро.

Плодовете се берат ръчно от дърветата, когато са добре узрели (цветът на кожата им е почти черен) в сезона на прибиране на реколтата, който продължава от май до октомври. След прибиране на реколтата плодовете се сортират, като се отстраняват неподходящите и/или неузрелите плодове. Накисват се във вода, докато пулпата стане мека, след което се отстранява от ядките. Ядките се изплакват обилно с вода, за да се отстрани слизестият материал, прилепнал към черупката. Накрая ядките се сушат на слънце, докато се постигне водно съдържание от 4-5% и водната активност под 0,70 при 25°C.

Заявителят е предоставил сертификати от анализи на пет партии от традиционната храна. ЕОБХ отбелязва различни микробиологични показатели между партидите. Някои от партидите не отговарят на предложените спецификации за „Влага“ и „Водна активност“. Предоставените сертификати от анализ на пестициди на пет проби от традиционната храна, показват съдържание на пестициди под границата на откриване на метода.

Резултатите от анализ на предоставените от заявителя партии на традиционната храна, показват съдържание на сурови мазнини, вариращо в различните партии от 57.46% до 68.53%; свободни мастни киселини, като олеинова киселина от 0.12% до 1.23%; суров протеин 14.58%; влага от 3.49% до 6.08%; водна активност от 0.63 на 25°C до 0.81. За микробиологичните параметри, ЕОБХ предлага да се намали максималната граница за „плесени и дрожди“ от 5 000 CFU/g на 100 CFU/g. Заявителят е извършил и тестове за стабилност на традиционната храна при стайна температура за 9 и 18 месеца и при ускорени условия. Въз основа на микробиологичните анализи и предоставените тестове за стабилност, ЕОБХ счита, че традиционната храна е склонна към микробиологично замърсяване по време на съхранение.

За документиране консумацията на ядките във Филипините са предоставени няколко публикации, в които са представени данни за производството, отглеждането, прибирането на реколтата и методите на обработка след прибиране на реколтата. Те са консумирани сурови, печени, пържени, покрити със захар или са добавяни, като съставка в храни. В началото на 1900 г. се изнасят от Филипините за САЩ и Япония. Износът е започнал да намалява, поради ограниченото местно предлагане, лошият метод за отстраняване на пулпата и продажбите на гнили ядки. Консумирани са от общото

² <https://powo.science.kew.org/>

население, като закуски, смеси със сушени плодове или са използвани като хранителна съставка.

Заявителят не е предоставил нито една публикация за изследвания върху хора и животни с ядките. Две проучвания на ЕОБХ посочват потенциала на ядките да причиняват алергенни ефекти. Въз основа на наличните литературни данни ЕОБХ отбелязва, че може да се очакват алергични реакции след консумация на ядките.

Целевата популация, предложена от заявителя, е общото население (без ограничения за възраст или пол). Традиционната храна е предложена да бъде пусната на пазара на ЕС като такава (изсушена и с обвивка). Ядрото е ядливата част от традиционната храна. ЕОБХ счита, че традиционната храна може да се консумира, като алтернатива на други ядки. Заявителят посочва, че както при другите ядки, алергенният потенциал може да бъде ограничение за консумацията им. ЕОБХ смята, че традиционната храна може да представлява риск за малките деца от задавяне, подобно на други ядки.

ЕОБХ заключава, че наличните данни за състава и историята на употреба на традиционната храна не поражда опасения за безопасността и не повдига възражения относно безопасността при пускането на пазара на традиционната храна (ядки от *Canarium ovatum Engl.*) в рамките на ЕС.

Източник:

EFSA (European Food Safety Authority), 2022. Technical Report on the notification of nuts of *Canarium ovatum Engl.* as a traditional food from a third country pursuant to Article 14 of Regulation (EU) 2015/2283. EFSA supporting publication 2022:EN-7314. 14 pp. doi:10.2903/sp.efsa.2022.EN-7314

Снимков материал:

<https://www.foodnavigator.com/Article/2020/01/20/They-can-rival-any-nut-Pili-nut-pioneer-Mount-Mayon-eyes-global-success#>



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
30.05.2022 г.