



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Министерство на земеделието и храните
Център за оценка на риска
по хранителната верига



ИНФОРМАЦИЯ

на Европейския орган за безопасност на храните, относно уведомление за
изсушени зърна от *Vigna subterranea* (L.) Verdc. и брашно от тях, като традиционна
храна от трета държава съгласно член 14 от Регламент (ЕС) № 2015/2283

На 10 октомври 2019 г. компанията WhatIF F&I Pte Ltd¹ (Сингапур) подава уведомление, съгласно член 14 от Регламент (ЕС) 2015/2283² за пускане на пазара на Европейския съюз (ЕС) на изсушени зърна от *Vigna subterranea* (L.) Verdc. и брашно от тях, като традиционна храна от трета държава. На 14 септември 2023 г. Европейската комисия препраща уведомлението до Европейския орган за безопасност на храните (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 на традиционната храна от трета държава.

Предложената традиционна храна от заявителя представлява изсушени зърна и брашно от *Vigna subterranea* (Linnaeus) Verdcourt, семейство *Fabaceae* (бобови), които според заявителя се консумират повече от 25 години в Африка. Според онлайн базата данни Plants of the World Online³, общоприето научно наименование на това бобово растение е *Vigna subterranea*. То се среща и под следните синоними: *Cryptolobus subterraneus* (L.) Spreng., *Glycine subterranean* L., *Tetrodea subterranean* (L.) Raf., *Voandzeia subterranean* (L.). Известен е с общоприетото име бамбарски фъстък.



Фиг. 1. Зърна *Vigna subterranea*

¹ WhatIF F&I Pte Ltd - частно дружество с ограничена отговорност, регистрирано на 30 октомври 2013 г. в Сингапур. Основната дейност на дружеството е изследвания и експериментални разработки в областта на медицината и търговията на едро на различни стоки без доминиращ продукт.

² 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

³ Plants of the World Online, <https://powo.science.kew.org/>

Amber Green White

1618, гр. София, бул. „Цар Борис III“ № 136; тел. +359 2 427 30 56
<https://corhv.government.bg>, corhv@mzh.government.bg

Растението *Vigna subterranea* (бамбарски фъстък) е с произход Африка. То е едногодишно, листно, пълзящо, бобово растение. Расте на сухи песечливи зони, устойчиво е на високи температури и засушаване. Заради семената си се култивира във всички тропически части на Африка и в по-малка степен в тропическите части на Америка, Азия и Австралия. Семената се развиват в шушулки. При достигане на пълна зрялост, семената, които могат да бъдат с различни цветове, имат сферична форма и размери 8-15 mm.

Производственият процес включва: засяване на семената от растението *Vigna subterranea* в Гана (от края на май до началото на юли), ръчно събиране на растенията, след около 110-150 дни от засяването, когато растенията пожълтеят или загиват, или когато около 80% от шушулките са узрели. След това растенията се оставят да изсъхнат за 1-2 дни на слънце и след изсушаване, шушулките се отстраняват ръчно, както и зърната с лошо качество (напр. кухи и спарушени). От изсушените цели зърна се произвежда брашно, като същите се измиват, почистват, смилат и варят във вода, при 75-80° C, за около 1 час. Сварената суспензия се изсушава в ротационна вакуумна сушилня, за да се отстрани водата и да се постигне съдържание на влага по-малко от 5%. Изсушеният материал се смилва на брашно и се опакова в двойни полиетиленови херметични торби с висока плътност. Европейския орган за безопасност на храните отбелязва, че съгласно описанието, предоставено от заявителя, производственият процес на традиционната храна (зърна и брашно от *Vigna subterranea*), следва конвенционалните селскостопански и производствени практики.

Предоставени са анализи за съдържанието на минерали, витамини, тежки метали, пестициди, микотоксини и микробиологични показатели на проби от традиционната храна, които не показват загриженост по отношение на установените нива. Минералното съдържание в семената от бамбарски фъстъци е подобно на това в другите бобови растения. Цианогенните гликозиди, открити в бамбарските изсушени зърна, са под максималните нива в европейското законодателство. Заявителят предлага срок на годност от 12 месеца за традиционната храна, съгласно извършените тестове за стабилност.

За документиране консумацията на традиционната храна, заявителят е представил няколко публикации свързани с консумацията на бамбарски фъстъци в Африка. Според него, традиционната храна се консумира, като закуска или основно ястие от населението като цяло. Традиционно бамбарските зърна се приготвят по различни начини в зависимост от региона и дали са зрели или сурови. Както при някои други бобови растения, така и суровите бамбарски

зърна са трудно смилаеми и поради наличието на антихранителни фактори⁴ потенциално влияят на бионаличността на основните хранителни вещества. Най-често съобщаваните антихранителни фактори в зърната на бамбарските фъстъци са танини, фитинова киселина/фитат, оксалат, цианогенни гликозиди и трипсинов инхибитор, които могат да бъдат намалени чрез някои методи за преработка на храни, като например накисване и варене.

Въз основа на наличните данни, ЕОБХ отбелязва, че след консумация на традиционната храна, могат да се очакват алергични реакции, особено при лица, чувствителни към фъстъци и соя. Целевото население, предложено от заявителя е общото население (без ограничения на възрастта или пола). Традиционната храна (зърна и брашно от *Vigna subterranea*) е предназначена за консумация, като варени зърна или като брашно. Заявителят възнамерява да предлага на пазара традиционната храна, както на крайни потребители, така и на хранително-вкусовата промишленост.

В заключение, ЕОБХ счита, че наличните данни за традиционната храна не поражда опасения за безопасността и не повдига възражения относно безопасността при пускането на пазара на ЕС на традиционната храна - изсушени зърна и брашно от тях от *Vigna subterranea* (L.) Verdc.

Традиционната храна, представена в настоящия материал, е нова храна за ЕС и ЕОБХ е извършил оценка на нейната безопасност. Предвид факта, че не са възникнали опасения за безопасността от страна на ЕОБХ при извършената оценка, новата храна ще бъде разрешена за пускане на пазара на ЕС. Растението *Vigna subterranea* или т. нар. бамбарски фъстък е бобово растение, което може да допринесе положително за продоволствената и хранителна сигурност на регионално и глобално ниво, предвид високото му протеиново съдържание, особено в слабо развитите държави.

Въпреки положителната оценка за безопасност на бамбарския фъстък, трябва да се има предвид, че всички хранителни протеини имат потенциал да предизвикат алергия при някои хора, а ядките и бобовите растения са едни от основните хранителни алергени, които се консумират от голям брой хора.

⁴ Антихранителните фактори (ANFs) се определят като биологични компоненти, присъстващи в храните, които могат да намалят усвояването на хранителните вещества или усвояването на храната, което води до нарушени стомашно-чревни функции и метаболитни резултати. Лактини, танини, сапонини, β -глюкани и протеазни инхибитори са няколко важни ANF, открити в растенията.

Източник:

EFSA (European Food Safety Authority), 2024. Technical Report on the notification of dried seeds and flour thereof of *Vigna subterranea* (L.) Verdc. as a traditional food from a third country pursuant to Article 14 of Regulation (EU) 2015/2283. EFSA supporting publication 2024:EN-8571. 21 pp. doi:10.2903/sp.efsa.2024.EN-8571

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2024.EN-8571>

Снимков материал:

Фиг. 1. Семена *Vigna subterranea*, Източник: Plants of the World Online,

<https://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:525534-1>



Други информации в областта на храните, 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/>

<https://corhv.government.bg/Биологични-опасности-с-28>

<https://corhv.government.bg/Хранителни-добавки-и-добавки-в-храни-с-34>

<https://corhv.government.bg/Диетични-продукти-хранене-и-алергени-с-37>

Изготвил:

инж. Мария Христова, главен експерт

Дирекция „Оценка на риска по хранителната верига“, ЦОРХВ

22.02.2024 г.