



БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ  
ЦЕНТЪР ЗА ОЦЕНКА НА РИСКА

✉ гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А  
☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, [www.babh.government.bg](http://www.babh.government.bg)

СТАНОВИЩЕ НА

ЕВРОПЕЙСКИЯ ОРГАН ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

ОЦЕНКА НА ЕКСПОЗИЦИЯТА ЗА КАРАМЕЛЕНИ ОЦВЕТТЕЛИ (Е 150 а, с, d)

(Резюме)

**EFSA Journal 2012;10(12):3030**

Панелът по хранителни добавки и източници на нутриенти добавени към храни при Европейския орган по безопасност на храните (EFSA) през 2011г. е изготвил научно становище за преценка на следните карамелени оцветители (Е 150 а, Е 150b, Е 150с, Е 150d), използвани като хранителни добавки. Експертите от работната група са стигнали до заключението, че очакваната експозиция за деца и възрастни надвишава допустимата дневна доза (ДДД) от 100 мг/кг телесно тегло за следните карамелени оцветители - Е 150а, с и d, докато оценката на експозицията за Е 150b е под ДДД. *Допустима дневна доза е количеството веществото, което хората могат да консумират ежедневно през целия си живот, без съществен риск за здравето.*

Карамелените оцветители представляват сложни смеси от съединения, получени при топлинната обработка на въглехидрати (захари). Те са класифицирани в четири категории в зависимост от реактива, използван при тяхното производство (амоняк и / или сулфит или без реактив) и обикновено са известни с Е номера: клас I обикновен карамел (Е 150а), клас II сулфит карамел (Е 150b), клас III амониев карамел (Е 150с) и клас IV амониев сулфит карамел (Е 150d).

Те се добавят към храната, в резултат на което тя придобива по-плътен кафяв цвят. Използват се в различни храни, включително безалкохолни ароматизирани напитки, сладкарски изделия, супи, подправки и алкохолни напитки като бира, сайдер и уиски.

Карамелените оцветители са разрешени като хранителни добавки в храни в Европейския съюз (ЕС) с Регламент на Комисията (ЕС) 1129/2011 от 11 ноември 2011 година за изменение на приложение II към Регламент (ЕО) 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета за създаване на списък на добавките в храните.

През 2012г. на EFSA са предоставени актуални данни за употребата на карамелени оцветители в храни. Установено е, че стойностите за Е 150а, с и d са значително по-ниски (около 10 пъти), в сравнение в предишната оценка (от 2011 г.) на експозицията. Въпреки това, при малките деца и възрастните, консумацията на Е 150с е била значително по-висока и би могла да се доближи по стойност до ДДД от 100 мг/кг телесно тегло на ден. Основните източници на Е 150с са хлебни изделия, които в по-голяма степен се консумират от малки деца и алкохолни напитки, консумирани от възрастни.

Важно е да се отбележи, че при комбинация на четирите карамелени цвята (Е 150а, Е 150b, Е 150с, Е 150d) допустимата дневна доза от 300 мг/кг телесно тегло на ден не се надвишава при нито една група от населението.

Работната група към Панела по хранителни добавки и източници на нутриенти, добавени към храни отбелязва, че причина за доближаването до ДДД за карамелените оцветители при децата е прекалената консумация на безалкохолни напитки, ароматизирани напитки, фини печива и десерти, включително ароматизирани млечни продукти, а при възрастните, безалкохолни напитки, бира и ябълково вино. Като се има предвид, че приема на карамелен оцветител Е 150b е под допустимата дневна доза през 2011 г., за него не е правена преоценка.

**В заключение** може да се каже, че въз основа на данните за експозицията, в Европа, дневният прием на карамелените оцветители Е 150а, Е 150с и Е 150 d не надвишава ДДД, но е установено, че консумацията на **Е150с** от деца и възрастни е висока и би могла да достигне до ДДД.

От друга страна направените приблизителни изчисления за комбинираното действие на четирите карамелени оцветители показват, че не се надвишава допустимата дневна доза от 300 мг/кг.

Настоящата преоценка на експозицията за карамелени оцветители се различава значително от тази на предишното становище от 2011 г., т.е. наблюдава се значителен спад на използването на карамелени оцветители с изключение на Е 150с.

---

**EFSA Journal 2012;10(12):3030. [39 pp.] doi:10.2903/j.efsa.2012.3030;  
www.efsa.europa.eu/efsajournal**

**09.01.2013г.**

**гл. експерт д-р Надежда Сертова**