



НАРОДНО СЪБРАНИЕ	
№ №	51-554 - 06-1938
Датум	09 / 06 2025

12 15
✓

РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министър на земеделието и храните
9.6.2025 г.

X 0201-232/09.06.2025

Signed by: Tsetsa Valcheva Tsekova

ЧРЕЗ

Г-ЖА НАТАЛИЯ КИСЕЛОВА

ПРЕДСЕДАТЕЛ НА НАРОДНОТО СЪБРАНИЕ НА РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

ДО

Г-Н ЛЮБЕН ИВАНОВ

**НАРОДЕН ПРЕДСТАВИТЕЛ ОТ ПГ НА „ПРОДЪЛЖАВАМЕ ПРОМЯНАТА –
ДЕМОКРАТИЧНА БЪЛГАРИЯ“**

На Ваш № 51-554-06-1938/23.05.2025 г.

Относно: Употребата на палмово масло в хранителни продукти, произведени в България

УВАЖАЕМА ГОСПОЖО ПРЕДСЕДАТЕЛ,

УВАЖАЕМИ ГОСПОДИН ИВАНОВ,

В отговор на Вашия въпрос относно употребата на палмово масло в хранителни продукти, произведени в България, Ви уведомявам следното:

Палмовата мазнина (или палмово масло) е растително масло, добивано от плодовете на маслената палма (*Elaeis guineensis*). Това е едно от най-широко използваните масла в света, което намира приложение в хранително-вкусовата и козметичната промишленост, фармацевтията и производството на биогорива.

Много от съвременните преработени хранителни продукти съдържат палмово масло или пък разнообразни съставки, направени от него. Различните продукти на палмовото масло се произвеждат посредством определени технологични процеси, като крайната цел е получаване на две фракции: твърда, съдържаща стеаринова киселина (палмов стеарин) и течна, съставена от олеинова киселина (палмов олеин). След това маслото се пречиства чрез

филтриране с цел отстраняване на различни механични замърсявания и се извършва избелване на получената смес. Последните стъпки са рафиниране и дезодорация за отстраняване на странични миризми. Прилага се и обезцветяване. Продуктът, който е рафиниран, избелен и дезодориран е известен като RBD palm oil - палмово масло, който е основно продаваният продукт.

Палмовото олио (RBD palm olein) е течната фракция на палмовото масло. Използва се за пържене, за подправяне на салати и др. Палмовият олеин е най-разпространеното олио в света. Палмовият стеарин е ко-продукт на олеина и представлява твърдата фракция на палмовото масло. При стайна температура има полутвърда консистенция, което го прави заместител на кравето масло или на хидрогенираните растителни масла, в случаите когато е необходимо мазнината да бъде в твърдо състояние – тестени и сладкарски изделия, маргарин, шоколад, сладолед и др.

Съдържанието на наситени мастни киселини в палмовото масло е над 50%. Това са палмитиновата и стеариновата мастни киселини. Научно е доказано, че именно наситените мастни киселини са причина за повишаване нивата на холестерола в кръвта, респ. за развитие на сърдечно-съдови заболявания. Затова Световната здравна организация (СЗО) препоръчва наситените мастни киселини да съставляват не повече от 10% от необходимата енергия. Също така следва да се има предвид, че в други растителни масла, например кокосовото масло, наситените мастни киселини са значително повече – 86%. В някои животински продукти, например в кравето масло, те са над 35%.

Другата половина от палмовото масло са полезните ненаситени мастни киселини: олеинова и линолова, които намаляват нивата на холестерола.

На практика, аспектите свързани с използването на палмовото масло като съставка в храните, „автоматично“, се асоциират с темата за трансмастните киселини, чието наличие в храните обаче може да се дължи на редица други причини и обстоятелства.

Трансмастните киселини са специфичен вид полиненаситени мастни киселини, които представляват геометрични изомери на мононенаситени и полиненаситени мастни киселини. Те се класифицират в две групи: индустриално получени, в процеса на преработка на храните и с естествен произход, образуващи се при преживните животни. Трансмастните киселини с индустриален произход се образуват по време на каталитичното хидрогениране на течните мазнини (растителни, т.е. не само палмови, и рибни), с цел придаване на определени технологични качества на тези мазнини, например превръщане на течните мазнини в полутвърди или твърди, повишаване устойчивостта на повтарящи се затопляния на мазнината, повишаване на срока на съхранение на даден продукт, подобряване на ароматните и вкусови качества на дадена храна и т.н. Много преработени храни съдържат

частично хидрогенирани мазнини, представляващи основния източник на индустриалните трансмастни киселини.

По данни на Европейския орган по безопасност на храните (ЕОБХ), индустриалните трансмастни киселини могат да бъдат намерени в редица продукти като например хлебни изделия (бисквити и сладкиши замразени пици, замразени баници и тестени изделия), растителни мазнини (маргарини и мазнини за мазане), сладкарски изделия (пълнежи и кремове) или някои пържени храни (бургери и картофен чипс). При затопляне и пържене на масла при твърде високи температури ($>220^{\circ}\text{C}$), модифицирането в трансмастни киселини зависи от времето на топлинна обработка, например след 2 часа се осъществява около 5% изомеризация, а след 12 часа изомеризацията е около 25%.

Препоръката на Световната здравна организация и Организацията по прехрана и земеделие е в хранителния прием на населението, трансмастните киселини да бъдат до 1 % от общия енергиен прием в диетата. Това съответства на 2 гр. дневно за човек, имащ необходимост от 2 000 ккал. Европейският орган по безопасност на храните също препоръчва приема на трансмастни киселини да бъде толкова нисък, колкото е възможно (as low as is possible) в рамките на осигуряване на адекватен прием на хранителни вещества, като ограничаването на консумацията на трансмастни киселини трябва да се включва в препоръките за хранене на населението, както и при разработване на препоръчителни диетични режими за отделните популационни и възрастови групи. Ограничаването обаче на приема на трансмастни киселини трябва да бъде направено без нарушаване на адекватния прием на есенциални хранителни вещества, тъй като източник на трансмастни киселини са някои мазнини и масла, които съдържат също и важни есенциални мастни киселини и други хранителни вещества.

В действащото европейско и национално законодателство са въведени редица регулации, които директно или индиректно се отнасят за трансмастните киселини в храните, както следва:

1. През 2019 г. беше приет *Регламент (ЕС) 2019/649 на Комисията от 24 април 2019 година за изменение на приложение III към Регламент (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на трансмастните киселини, различни от трансмастните киселини, които естествено се срещат в мазнини от животински произход*. С него в Приложение III „Вещества, чиято употреба в храни е забранена, ограничена или се контролира от общността“, Част Б „Ограничени вещества“ на *Регламент (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно влагането на витамини, минерали и някои други вещества в храните, по отношение на трансмастните киселини, различни от трансмастните киселини, които естествено се срещат в мазнини от животински произход, се регламентира, че те могат да се употребяват в количество не повече от 2 g на 100 g мазнина в храни, предназначени за крайния потребител, и в храни,*

предназначени за доставка за търговия на дребно. В регламента също така са указани случаите, в които се изисква предоставяне на информация от съответния бизнес оператор относно количеството трансмастни киселини, различни от трансмастните киселини, които естествено се срещат в мазнини от животински произход, когато количеството им надвишава 2 g на 100 g мазнина.

2. В 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:

2.1. в приложение I „Специални определения, посочени в член 2, параграф 4“, т. 4, е дадено определение за термина „трансмастни киселини“;

2.2. в приложение VII „Посочване и обозначаване на съставките“, част А, т. 8 и 9 (по отношение на рафинираните масла и мазнини от растителен произход) и част Б, т. 1 и 2 (по отношение на рафинираните масла и мазнини от животински произход), са формулирани изисквания, в случаите когато на етикета на продукта се поставя обозначението „хидрогенирано масло“ или „хидрогенирана мазнина“, да бъде добавян и изразът „напълно хидрогенирано“ или „частично хидрогенирано“, респ. „напълно хидрогенирана“ или „частично хидрогенирана“, според случая.

3. В Наредбата за изискванията към какаото и шоколадовите продукти, приета с Постановление № 367 на Министерския съвет от 2021 г. (обн., ДВ, бр. 91 от 2021 г., изм. бр. 35 от 2025 г.), в приложението към чл. 13, ал. 1 „Растителни мазнини, различни от какаовото масло, които могат да се добавят в шоколадовите продукти, и изисквания към тях“, в т. 2 като вид растителна мазнина, която може бъде използвана, изрично е посочено „палмово масло“ от растенията *Elaeis guineensis* и *Elaeis olifera*. С посочената наредба в националното законодателство са транспонирани изискванията на Директива 2000/36/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 23 юни 2000 година относно какаовите и шоколадовите продукти, предназначени за консумация от човека.

4. В Наредбата за специфичните изисквания към млечните продукти, приета с Постановление № 260 на Министерския съвет от 2021 г. (обн., ДВ, бр. 64 от 2021 г., изм. и доп., бр. 35 от 2025 г.), в Глава трета, Раздел II са уредени специфичните изисквания при етикетирането и предлагането на имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко, и етикетирането на храните, при чието производство или приготвяне са използвани

имитиращи продукти. В § 1, т. 1 от допълнителната разпоредба на наредбата, е дадено определение за термина „имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко“.

5. В Наредба № 2 от 20 януари 2021 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици, издадена от министъра на земеделието, храните и горите (обн., ДВ, бр. 8 от 2021 г., изм. и доп., бр. 84 от 2024 г.), в Глава втора, Раздел V „Специфични изисквания към масла и мазнини“, чл. 22 изрично регламентира следното:

„Чл. 22. (1) В обектите по чл. 1 се предлагат само краве масло, слънчогледово, рапично, царевично масло и зехтин.

(2) Не се разрешава предлагането на храни, съдържащи:

1. мазнини извън посочените в ал. 1;

2. хидрогенирани и частично хидрогенирани растителни мазнини;

3. растителни мазнини, за които на етикета не е посочен видът на преработката им.“.

6. В Наредба № 2 от 2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни, издадена от министъра на здравеопазването (обн., ДВ, бр. 28 от 2013 г., изм. и доп., бр. 85 от 2024 г.), в чл. 20 се регламентира, че при приготвянето на храната в обектите по чл. 2 се допуска използване само на следните мазнини: краве масло и растителни масла (зехтин, слънчогледово, рапично, царевично).

7. В Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, издадена от министъра на здравеопазването (обн., ДВ, бр. 65 от 2011 г., изм. и доп., бр. 87 от 2019 г.), в чл. 17, ал. 2, т. 5 се посочва, че не се допуска предлагането на храни, съдържащи хидрогенирани (напълно и/или частично) мазнини.

8. В Наредба № 37 от 21 юли 2009 г. за здравословно хранене на учениците, издадена от министъра на здравеопазването (обн., ДВ, бр. 63 от 2009 г.), в приложение № 4 към чл. 16, т. 7 са формулирани конкретни изисквания към предлаганите пържени храни, в т.ч. да не се използват за пържене хидрогенирани растителни мазнини.

В заключение, следва да се изтъкне, че през последните години данните от проучванията на редица европейски страни показват, че приемът на трансмастни киселини в ЕС е намалял значително, благодарение усилията на хранително-вкусовата промишленост за реформулиране на хранителни продукти като мазнини за мазане, сладкарски и тестени изделия, както и на храните, предлагани в заведения за бързо хранене. Изцяло е променена използваната технология за производство на новото поколение маргарини.

В европейското и националното законодателство са налице редица действащи разпоредби, пряко или косвено регулиращи употребата на трансмастните киселини и палмовото масло като съставки в храните, поради което не е необходимо въвеждането на допълнителни нормативни изисквания по отношение на тях. На този етап усилията на компетентните органи в областта на храните в страната следва да бъдат насочени към цялостното и последователно прилагане на подробно посочената по-горе нормативна уредба.

Регламентите на Европейския съюз са нормативни актове, които са задължителни в своята цялост и се прилагат пряко във всички държави членки, както и в Р. България. Правото на ЕС под формата на регламенти е с приоритет над националното законодателство и страните членки нямат право да въвеждат нормативни изисквания или правила, които са в несъответствие или противоречат на изискванията на европейското законодателство.

9.6.2025 г.

X

Д-Р ГЕОРГИ ТАХОВ

МИНИСТЪР

Signed by: Georgi Shterev Tahov