

# HENSTILLINGER

## KOMMISSIONENS HENSTILLING (EU) 2022/553

af 5. april 2022

### om overvågning af forekomsten af *Alternaria*-toksiner i fødevarer

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde, særlig artikel 292, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritets (EFSA's) Ekspertpanel for Forurenende Stoffer i Fødevarekæden (CONTAM) vedtog i 2011 en videnskabelig udtalelse om de risici, som forekomsten af *Alternaria* i fødevarer udgør for dyre- og folkesundheden <sup>(1)</sup>.
- (2) EFSA offentliggjorde også for nylig en videnskabelig rapport om vurderingen af eksponering via kosten for *Alternaria*-toksiner i den europæiske befolkning <sup>(2)</sup>. Den konkluderede, at den anslåede kroniske eksponering via kosten for *Alternaria*-toksinerne alternariol, alternariolmonomethylether og tenuazonsyre overstiger den relevante tærskelværdi for toksikologiske betænkeligheder, hvilket tyder på, at der er behov for yderligere komponent-specifikke toksicitetsdata.
- (3) EFSA anbefalede, at der indsamles flere data om forekomsten af *Alternaria*-toksiner i relevante fødevarer (bl.a. frugt og frugtprodukter, tomater og produkter baseret på tomater og fødevarer baseret på cerealier til spædbørn og småbørn). EFSA anbefalede også, at der anvendes mere følsomme analysemetoder for at mindske usikkerheden om eksponeringen for de forskellige *Alternaria*-toksiner på grund af den høje andel af data, der er indberettet som »under bestemmelsesgrænsen (LOQ)« i det datasæt, der er til rådighed på nuværende tidspunkt, da de anvendte analysemetoder ikke altid var tilstrækkeligt følsomme.
- (4) God landbrugspraksis, gode opbevarings- og transportforhold og god fremstillingspraksis kan reducere eller forebygge forekomsten af *Alternaria*-toksiner i fødevarer. Der skal dog indsamles flere oplysninger om de faktorer, der fører til et relativt højt niveau af *Alternaria*-toksiner i visse fødevarer, for at kunne identificere de foranstaltninger, der skal træffes for at undgå eller reducere forekomsten af disse *Alternaria*-toksiner i disse fødevarer.
- (5) For at vejlede om, hvornår det vil være hensigtsmæssigt at identificere de faktorer, der fører til relativt høje eller endog betydelige niveauer af *Alternaria*-toksiner i fødevarer, er det nødvendigt at fastsætte vejledende værdier for fødevarer på grundlag af de data, der findes i EFSA's database. Der er kun fastsat vejledende niveauer for de fødevarer, for hvilke der foreligger tilstrækkelige data om forekomst.
- (6) Det bør derfor anbefales at overvåge *Alternaria*-toksiner i fødevarer og identificere de faktorer, der resulterer i høje niveauer af disse toksiner i visse fødevarer —

<sup>(1)</sup> EFSA's Ekspertpanel for Forurenende Stoffer i Fødevarekæden, Scientific Opinion on the risks for animal and public health related to the presence of *Alternaria* toxins in feed and food. EFSA Journal 2011;9(10):2407. [97 s.] doi:10.2903/j.efsa.2011.2407. Findes på: [www.efsa.europa.eu/efsajournal](http://www.efsa.europa.eu/efsajournal).

<sup>(2)</sup> EFSA, Arcella D, Eskola M og Gómez Ruiz JA, 2016. Scientific report on the dietary exposure assessment to *Alternaria* toxins in the European population. EFSA Journal 2016;14(12):4654, 32 s. doi:10.2903/j.efsa.2016.4654.

## VEDTAGET DENNE HENSTILLING:

- (1) Medlemsstaterne bør i tæt samarbejde med fødevarevirksomhedslederne overvåge *Alternaria*-toksinerne alternariol, alternariolmonomethylether og tenuazoncyre i fødevarer, navnlig i forarbejdede tomatprodukter, paprikapulver, sesamfrø, solsikkefrø, solsikkeolie, trænødder, tørrede figer og fødevarer baseret på cerealier til spædbørn og småbørn. Om muligt bør andre *Alternaria*-toksiner også analyseres, og resultaterne indberettes til Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet.
- (2) For at sikre, at prøverne er repræsentative, bør medlemsstaterne følge de relevante prøveudtagningsprocedurer i Kommissionens forordning (EF) nr. 401/2006 af 23. februar 2006 <sup>(3)</sup>. For forarbejdede tomatprodukter bør prøveudtagningsproceduren gennemføres i overensstemmelse med reglerne i del H (flydende produkter) eller del I (faste produkter) i bilag I til forordning (EF) nr. 401/2006. Hvis den prøveudtagningsprocedure, som fødevarevirksomhedslederne anvender, fraviger proceduren i forordning (EF) nr. 401/2006, bør den være repræsentativ for det parti, hvorfra prøverne er udtaget.
- (3) Til bestemmelse af alternariol og alternariolmonomethylether bør LOQ ikke være højere end 2 µg/kg i fødevarer baseret på cerealier til spædbørn og småbørn og 4 µg/kg i andre fødevarer, og til bestemmelse af tenuazoncyre bør LOQ ikke være højere end 20 µg/kg i alle fødevarer.
- (4) Medlemsstaterne bør med aktiv inddragelse af fødevarevirksomhedslederne gennemføre undersøgelser for at identificere de faktorer, der resulterer i, at disse niveauer ligger over de vejledende niveauer, og på forarbejdningens virkninger for niveauet af disse *Alternaria*-toksiner, jf. bilaget til denne henstilling.
- (5) Medlemsstaterne og fødevarevirksomhedslederne bør senest den 30. juni hvert år forelægge EFSA data for det foregående år, så disse data kan samles i én database i overensstemmelse med kravene i EFSA's vejledning om standardprøvebeskrivelse for fødevarer og foder og EFSA's supplerende specifikke rapporteringskrav <sup>(4)</sup>.

Udfærdiget i Bruxelles, den 5. april 2022.

På Kommissionens vegne  
Stella KYRIAKIDES  
Medlem af Kommissionen

---

<sup>(3)</sup> Kommissionens forordning (EF) nr. 401/2006 af 23. februar 2006 om prøveudtagnings- og analysemetoder til offentlig kontrol af indholdet af mykotoksiner i fødevarer (EUT L 70 af 9.3.2006, s. 12).

<sup>(4)</sup> <https://www.efsa.europa.eu/en/call/call-continuous-collection-chemical-contaminants-occurrence-data-0>.

## BILAG

Vejledende niveau for alternariol, alternariolmonomethylether og tenuazonsyre i visse fødevarer baseret på de tilgængelige data i EFSA's database, over hvilken der bør foretages undersøgelser af de faktorer, der fører til forekomst af *Alternaria*-toksiner eller af virkningen af fødevarerforarbejdning. De vejledende niveauer er ikke fødevarsikkerhedsniveauer.

Fødevarer	Alternariol (AOH) (µg/kg)	Alternariolmonomethylether (AME) (µg/kg)	Tenuazonsyre (TeA) (µg/kg)
Forarbejdede tomatprodukter	10	5	500
Paprikapulver	—	—	10 000
Sesamfrø	30	30	100
Solsikkefrø	30	30	1 000
Solsikkeolie	10	10	100
Trænødder	—	—	100
Tørrede figner	—	—	1 000
Fødevarer baseret på cerealier til spædbørn og småbørn	2	2	500