

HENSTILLINGER

KOMMISSIONENS HENSTILLING (EU) 2022/561

af 6. april 2022

om overvågning af forekomsten af glycoalkaloider i kartofler og produkter afledt af kartofler

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

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

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritets (EFSA's) Ekspertpanel for Forurenende Stoffer i Fødevarekæden (CONTAM) vedtog i 2020 en risikovurdering af glycoalkaloider i foderstoffer og fødevarer, navnlig i kartofler og produkter afledt af kartofler ⁽¹⁾.
- (2) Hos mennesker omfatter akutte toksiske virkninger af kartoffelglycoalkaloider (α -solanin og α -chaconin) gastrointestinale symptomer såsom kvalme, opkastning og diarré. For disse virkninger identificerede ekspertpanelet et laveste niveau for observerede negative effekter (LOAEL) på 1 mg kartoffelglycoalkaloider i alt/kg legemsvægt pr. dag som referencepunkt for risikokarakteriseringen efter akut eksponering. En eksponeringsmargin på over 10 viser, at der ikke er nogen sundhedsproblemer. Denne eksponeringsmargin på 10 tager højde for ekstrapoleringen fra en LOAEL til et niveau uden observerede negative effekter (NOAEL) (en faktor på 3) og den interindividuelle variabilitet i toksikodynamikken (en faktor på 3,2). Da estimerne af akut eksponering i visse eksponeringsscenerier resulterede i en eksponeringsmargin på under 10, tyder dette på et sundhedsproblem.
- (3) Ekspertpanelet anbefalede, at der indsamles flere data om forekomsten af glycoalkaloider og deres aglyconer i de kartoffelsorter, der findes på markedet, i nye kartoffelsorter, der er resultatet af avlsforsøg, og i forarbejdede kartoffelprodukter, herunder fødevarer til spædbørn.
- (4) God landbrugspraksis, gode opbevarings- og transportforhold og god fremstillingspraksis kan reducere forekomsten af glycoalkaloider i kartofler og forarbejdede kartoffelprodukter. Der skal dog indsamles flere oplysninger om de faktorer, der fører til et relativt højt niveau af glycoalkaloider i kartofler og forarbejdede kartoffelprodukter, for at kunne identificere de foranstaltninger, der skal træffes for at undgå eller reducere forekomsten af disse glycoalkaloider i disse fødevarer. Om muligt bør nedbrydningsprodukterne β - og γ -solanin og -chaconin samt aglyconet solanidin analyseres, navnlig i forarbejdede kartoffelprodukter, da disse forbindelser har samme toksicitet som α -solanin og α -chaconin.
- (5) Resultaterne af overvågningen af glycoalkaloider skal være pålidelige og sammenlignelige. Der bør derfor gives instrukser om ekstraktion af dem samt krav til analyse af dem. Da forekomsten af glycoalkaloider er større i ikke-skrællede kartofler end i skrællede kartofler og højere i små kartofler end i større kartofler, er det vigtigt at give oplysninger om disse faktorer, når der indberettes data om forekomst.
- (6) For at rådgive om, hvornår det vil være hensigtsmæssigt at identificere de faktorer, der fører til relativt høje niveauer af glycoalkaloider, bør der fastsættes en vejledende værdi for kartofler. Der bør også indhentes flere oplysninger om forarbejdningens indvirkning på indholdet af glycoalkaloider.

⁽¹⁾ EFSA's Ekspertpanel for Forurenende Stoffer i Fødevarekæden, 2020: Scientific Opinion — Risk assessment of glycoalkaloids in feed and food, in particular in potatoes and potato-derived products. EFSA Journal 2020;18(8):6222, 190 s. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6222>.

- (7) Det bør derfor anbefales at overvåge glycoalkaloider i kartofler og kartoffelprodukter og at identificere, hvilke faktorer der medfører et højt indhold af glycoalkaloider, og at indsamle flere oplysninger om forarbejdningens indvirkning på indholdet af glycoalkaloider —

VEDTAGET DENNE HENSTILLING:

- (1) Medlemsstaterne bør med aktiv inddragelse af fødevarerivsomslederne overvåge glycoalkaloider, α -solanin og α -chaconin i kartofler og kartoffelprodukter. Om muligt bør nedbrydningsprodukterne β - og γ -solanin og -chaconin og aglyconet solanidin også analyseres, navnlig i forarbejdede kartoffelprodukter.
- (2) For at undgå enzymatisk nedbrydning af α -chaconin, navnlig ved analyse af rå kartofler (ikke-skrællede/skrællede), bør kartoflerne tilsættes en opløsning på 1 % myresyre i methanol i forholdet 1:2 (volumen:vægt), når de blandes og homogeniseres inden ekstraktion og rensning. De anbefalede analysemetoder er væskrokromatografi med ultraviolet diodearraydetektion (LC-UV-DAD) eller væskrokromatografi massespektrometri (LC-MS). Der kan anvendes andre analysemetoder, forudsat at der foreligger dokumentation for, at de genererer pålidelige resultater for individuelle glycoalkaloider. Bestemmelsesgrænsen (LOQ) til bestemmelse af hver glycoalkaloid bør helst være ca. 1 mg/kg og ikke over 5 mg/kg.
- (3) Medlemsstaterne bør med aktiv inddragelse af fødevarerivsomslederne gennemføre undersøgelser for at identificere, hvilke faktorer der fører til niveauer over det vejledende niveau på 100 mg/kg som samlet indhold af α -solanin og α -chaconin i kartofler og forarbejdede kartoffelprodukter.
- (4) Medlemsstaterne og fødevarerivsomslederne 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^(?). Det er vigtigt at indberette kartoflers og forarbejdede kartoffelprodukters sort og størrelse (kartoflernes gennemsnitsvægt, navnlig for ikke-skrællede kartofler), tidlige kartofler eller lagerkartofler (dvs. modne og/eller opbevarede i en længere periode), prøveudtagningsstedet (producent, engroshandel, detailhandel), og om kartoflerne var skrællede eller ej^(?).

Udfærdiget i Bruxelles, den 6. april 2022.

På Kommissionens vegne
Stella KYRIAKIDES
Medlem af Kommissionen

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

^(?) Test af skrælnings indvirkning på indholdet af glycoalkaloider bør udføres med en (kartoffel-)skræller.