

RECOMENDACIONES

RECOMENDACIÓN (UE) 2022/561 DE LA COMISIÓN

de 6 de abril de 2022

sobre el seguimiento de la presencia de glucoalcaloides en las patatas y los productos derivados de patatas

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, y en particular su artículo 292,

Considerando lo siguiente:

- (1) La Comisión Técnica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria (Contam) de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) adoptó en 2020 una evaluación del riesgo sobre los glucoalcaloides en los piensos y los alimentos, en particular en las patatas y los productos derivados de patatas ⁽¹⁾.
- (2) En los seres humanos, los efectos tóxicos agudos de los glucoalcaloides de las patatas (α -solanina y α -chaconina) incluyen síntomas gastrointestinales como náuseas, vómitos y diarrea. Para estos efectos, la Comisión Técnica Contam determinó un nivel más bajo con efecto adverso observado (LOAEL) de 1 mg de glucoalcaloides de patata/kg de peso corporal (pc) al día como punto de referencia para la caracterización del riesgo tras la exposición aguda. Un margen de exposición superior a 10 indica que no existe ningún problema de salud. Con este margen de exposición de 10 se tienen en cuenta la extrapolación de un LOAEL a un nivel sin efecto adverso observado (NOAEL) (un factor de 3) y la variabilidad interindividual en la toxicodinámica (un factor de 3,2). Que las estimaciones de exposición aguda en determinados escenarios de exposición dieran como resultado un margen de exposición inferior a 10 es indicativo de un problema de salud.
- (3) La Comisión Técnica Contam recomendó que se recopilaran más datos sobre la presencia de glucoalcaloides y sus agluconas en las variedades de patata disponibles en el mercado, en las nuevas variedades de patata resultantes de experimentos de selección y en los productos transformados a base de patata, incluidos los alimentos para lactantes.
- (4) Las buenas prácticas agrícolas, las buenas condiciones de almacenamiento y transporte y las buenas prácticas de fabricación pueden reducir la presencia de glucoalcaloides en las patatas y en los productos transformados a base de patata. No obstante, es necesario recabar más información sobre los factores que dan lugar a unos niveles relativamente elevados de glucoalcaloides en las patatas y en los productos transformados a base de patata, a fin de poder determinar las medidas que han de adoptarse para evitar o reducir la presencia de glucoalcaloides en estos productos alimenticios. Si es posible, conviene también analizar, en particular en los productos transformados a base de patata, los productos de degradación β - y γ -solanina y chaconina, así como la aglucona solanidina, dado que estos compuestos tienen la misma toxicidad que la α -solanina y la α -chaconina.
- (5) Los resultados del seguimiento de los glucoalcaloides deben ser fiables y comparables. Por consiguiente, conviene dar instrucciones sobre su extracción y establecer requisitos para su análisis. Dado que la presencia de glucoalcaloides es mayor en las patatas sin pelar que en las patatas peladas, y mayor en las patatas pequeñas que en las más grandes, es importante facilitar información sobre estos factores al notificar los datos de presencia.
- (6) Para asesorar sobre cuándo sería apropiado determinar los factores que conducen a unos niveles relativamente elevados de glucoalcaloides, conviene establecer un valor indicativo para las patatas. También conviene obtener más información sobre los efectos que tiene la transformación en el nivel de glucoalcaloides.

⁽¹⁾ Comisión Técnica Contam de la EFSA (Comisión Técnica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria de la EFSA), 2020: «Scientific Opinion – Risk assessment of glycoalkaloids in feed and food, in particular in potatoes and potato-derived products» [Dictamen científico: Evaluación del riesgo de los glucoalcaloides en los piensos y los alimentos, en particular en las patatas y en los productos derivados de patatas], *EFSA Journal* 2020;18(8):6222, 190 pp. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6222>

- (7) Así pues, conviene recomendar el seguimiento de los glucoalcaloides en las patatas y en los productos a base de patata, así como la determinación de los factores que dan lugar a sus niveles elevados, y recoger más información sobre los efectos de la transformación en el nivel de glucoalcaloides.

HA ADOPTADO LA PRESENTE RECOMENDACIÓN:

1. Los Estados miembros, con la participación activa de los explotadores de empresas alimentarias, deben hacer un seguimiento de los glucoalcaloides α -solanina y α -chaconina en las patatas y en los productos a base de patata. Si es posible, también convendría analizar los productos de degradación β - y γ -solanina y chaconina, así como la aglucona solanidina, en particular en los productos transformados a base de patata.
2. Para evitar la degradación enzimática de la α -chaconina, en particular al analizar las patatas crudas (peladas o sin pelar), debe añadirse a las patatas una solución de ácido fórmico al 1 % en metanol en una proporción de 1:2 (volumen:peso) cuando se mezclen y homogeneicen antes de su extracción y limpieza. Los métodos de análisis recomendados son la cromatografía de líquidos con detección ultravioleta de fila de fotodiodos o la cromatografía de líquidos con espectrometría de masas. Pueden aplicarse otros métodos de análisis si se dispone de pruebas que demuestren que generan resultados fiables con respecto a cada uno de los glucoalcaloides. El límite de cuantificación para la determinación de cada glucoalcaloide debería ser, preferiblemente, de alrededor de 1 mg/kg y no exceder de 5 mg/kg.
3. Conviene que los Estados miembros, con la participación activa de los explotadores de empresas alimentarias, realicen investigaciones para determinar los factores que conducen a unos niveles superiores al nivel indicativo de 100 mg/kg como suma de α -solanina y α -chaconina en las patatas y en los productos transformados a base de patata.
4. A más tardar el 30 de junio de cada año, los Estados miembros y los explotadores de empresas alimentarias deberían facilitar a la EFSA los datos del año anterior para su compilación en una base de datos, en consonancia con los requisitos de las Directrices de la EFSA sobre la Descripción Normalizada de Muestras para alimentos y piensos y los requisitos de información específicos adicionales de la EFSA ⁽²⁾. Con respecto a las patatas y los productos transformados a base de patata, es importante comunicar la variedad y el tamaño de las patatas (su peso medio, en particular en el caso de las patatas sin pelar), si se trata de patatas tempranas o patatas de conservación (es decir, maduras o almacenadas durante un período más largo), el lugar de muestreo (productor, venta al por mayor, venta al por menor) y si se trata de patatas peladas o sin pelar ⁽³⁾.

Hecho en Bruselas, el 6 de abril de 2022.

Por la Comisión
Stella KYRIAKIDES
Miembro de la Comisión

⁽²⁾ <https://www.efsa.europa.eu/en/call/call-continuous-collection-chemical-contaminants-occurrence-data-0>

⁽³⁾ Conviene que las pruebas relativas al efecto del pelado en el contenido de glucoalcaloides se realicen con un pelador (de patatas).