

RECOMMANDATIONS

RECOMMANDATION (UE) 2022/561 DE LA COMMISSION

du 6 avril 2022

sur la surveillance de la présence de glycoalcaloïdes dans les pommes de terre et les produits dérivés de la pomme de terre

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, et notamment son article 292,

considérant ce qui suit:

- (1) Le groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire (Contam) de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a adopté en 2020 une évaluation des risques liés aux glycoalcaloïdes dans les aliments pour animaux et les denrées alimentaires, notamment dans les pommes de terre et les produits dérivés de la pomme de terre ⁽¹⁾.
- (2) Chez l'homme, les effets de toxicité aiguë des glycoalcaloïdes (α -solanine et α -chaconine) présents dans les pommes de terre comprennent des symptômes gastro-intestinaux tels que la nausée, les vomissements et la diarrhée. En ce qui concerne ces effets, le groupe Contam a fixé comme point de référence pour la caractérisation des risques d'une exposition aiguë une concentration minimale avec effet nocif observé (CMENO) de 1 mg de glycoalcaloïdes de pommes de terre totaux par kilogramme de poids corporel (pc) et par jour. Une marge d'exposition (ME) supérieure à 10 indique une absence de préoccupation en matière de santé. Cette ME de 10 tient compte de l'extrapolation d'une dose sans effet nocif observé (DSENO) à partir de la CMENO (facteur de 3) et de la variabilité interindividuelle en matière de toxicodynamique (facteur de 3,2). Les estimations relatives à une exposition aiguë ayant abouti, dans certains scénarios d'exposition, à une ME inférieure à 10, les substances visées soulèvent des préoccupations en matière de santé.
- (3) Le groupe Contam a recommandé de recueillir davantage de données sur la présence de glycoalcaloïdes et de leurs aglycones dans les variétés de pommes de terre disponibles sur le marché, dans les nouvelles variétés de pommes de terre issues d'expériences de sélection et dans les produits transformés à base de pommes de terre, y compris les aliments pour nourrissons.
- (4) De bonnes pratiques agricoles, de bonnes conditions de stockage et de transport ainsi que de bonnes pratiques de fabrication peuvent réduire la présence de glycoalcaloïdes dans les pommes de terre et les produits transformés à base de pommes de terre. Il convient toutefois de recueillir davantage d'informations sur les facteurs qui sont à l'origine des teneurs relativement élevées en glycoalcaloïdes des pommes de terre et des produits transformés à base de pommes de terre afin de pouvoir déterminer les mesures à prendre pour éviter ou réduire la présence des glycoalcaloïdes dans ces denrées alimentaires. Si possible, il est approprié de rechercher également les produits de dégradation β - et γ -solanine et chaconine ainsi que l'aglycone solanidine, notamment dans les produits transformés à base de pommes de terre, étant donné que ces composés ont la même toxicité que l' α -solanine et l' α -chaconine.
- (5) Les résultats de la surveillance des glycoalcaloïdes doivent être fiables et comparables. Il convient, par conséquent, de fournir des instructions sur leur extraction et de fixer des exigences relatives à leur analyse. Étant donné que la présence de glycoalcaloïdes est plus élevée dans les pommes de terre non pelées que dans les pommes de terre pelées, et dans les petites pommes de terre plutôt que dans les grandes, il est important de fournir des informations sur ces facteurs lors de la déclaration des données sur la présence de glycoalcaloïdes.
- (6) Afin de fournir des conseils sur les cas où il serait adéquat de déterminer les facteurs à l'origine de teneurs relativement élevées de glycoalcaloïdes, il convient de déterminer une valeur indicative pour les pommes de terre. Il convient également d'obtenir davantage d'informations sur les effets de la transformation sur la teneur en glycoalcaloïdes.

⁽¹⁾ Groupe Contam de l'EFSA (groupe scientifique de l'EFSA sur les contaminants de la chaîne alimentaire), 2020, avis scientifique intitulé «Risk assessment of glycoalkaloids in feed and food, in particular in potatoes and potato-derived products». *EFSA Journal*, 2020;18(8):6222, 190 p. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6222>

- (7) Il convient donc de recommander que la présence de glycoalcaloïdes dans les pommes de terre et les produits à base de pommes de terre fasse l'objet d'une surveillance et que les facteurs à l'origine des teneurs élevées en glycoalcaloïdes de ces denrées alimentaires soient recensés, ainsi que de recueillir davantage d'informations sur les effets de la transformation sur la teneur en glycoalcaloïdes,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE RECOMMANDATION:

- 1) Les États membres devraient, avec la participation active des exploitants du secteur alimentaire, surveiller la présence des glycoalcaloïdes α -solanine et α -chaconine dans les pommes de terre et les produits à base de pommes de terre. Si possible, il conviendrait également de rechercher les produits de dégradation β - et γ -solanine et chaconine ainsi que l'aglycone solanidine, notamment dans les produits transformés à base de pommes de terre.
- 2) Pour éviter la dégradation enzymatique de l' α -chaconine, notamment lors de l'analyse des pommes de terre crues (non pelées/pelées), une solution de 1 % d'acide formique dans le méthanol devrait être ajoutée aux pommes de terre selon un rapport de 1:2 (volume:poids) lorsque celles-ci sont broyées et homogénéisées avant l'extraction et la purification. Les méthodes d'analyse recommandées sont la chromatographie en phase liquide par détecteurs UV à barrettes de photodiodes (LC-UV-DAD) ou la chromatographie en phase liquide couplée à la spectrométrie de masse (LC-MS). D'autres méthodes d'analyse peuvent être appliquées, pourvu qu'il existe des preuves montrant qu'elles produisent des résultats fiables pour les différents glycoalcaloïdes. La limite de quantification (LOQ) pour la détermination de la présence de chaque glycoalcaloïde devrait de préférence se situer à environ 1 mg/kg et ne pas dépasser 5 mg/kg.
- 3) Les États membres devraient, avec la participation active des exploitants du secteur alimentaire, mener des enquêtes afin d'identifier les facteurs à l'origine des niveaux d' α -solanine et d' α -chaconine cumulés dépassant le niveau indicatif de 100 mg/kg dans les pommes de terre et les produits transformés à base de pommes de terre.
- 4) Il convient que les États membres et les exploitants du secteur alimentaire fournissent à l'EFSA, au plus tard le 30 juin de chaque année, les données de l'année précédente en vue de leur compilation dans une seule base de données, conformément aux lignes directrices de l'EFSA sur la description type des échantillons concernant les denrées alimentaires et aliments pour animaux [Guidance on Standard Sample Description (SSD) for Food and Feed] et aux exigences spécifiques supplémentaires de notification de l'EFSA ⁽²⁾. Pour les pommes de terre et les produits transformés à base de pommes de terre, il est important de préciser la variété et la taille des pommes de terre (poids moyen des pommes de terre, notamment pour les pommes de terre non pelées), s'il s'agit de pommes de terre primeurs ou de pommes de terre de conservation (c'est-à-dire mures et/ou stockées pendant une longue période), le lieu d'échantillonnage (chez le producteur, le grossiste ou le vendeur au détail) et si les pommes de terre étaient pelées ou non ⁽³⁾.

Fait à Bruxelles, le 6 avril 2022.

Par la Commission
Stella KYRIAKIDES
Membre de la Commission

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

⁽³⁾ Les essais concernant l'effet du pelage sur la teneur en glycoalcaloïdes devraient être réalisés avec un éplucheur (à pommes de terre).