

REKOMMENDATIONER

KOMMISSIONENS REKOMMENDATION (EU) 2022/561

av den 6 april 2022

om övervakning av förekomsten av glykoalkaloider i potatis och potatisprodukter

EUROPEISKA KOMMISSIONEN UTFÄRDAR DENNA REKOMMENDATION

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt, särskilt artikel 292, och

av följande skäl:

- (1) Panelen för främmande ämnen i livsmedelskedjan (Contam) vid Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (Efsa) antog 2020 en riskbedömning av glykoalkaloider i foder och livsmedel, särskilt i potatis och potatisprodukter ⁽¹⁾.
- (2) De akuta toxiska effekterna av glykoalkaloider (α -solanin och α -chakonin) i potatis hos människor är bland annat gastrointestinala symtom som illamående, kräkningar och diarré. För dessa effekter angav Contam-panelen en lägsta observerade effektnivå på totalt 1 mg glykoalkaloider/kg kroppsvikt per dag som referenspunkt för riskkarakteriseringen efter akut exponering. En exponeringsmarginal över 10 indikerar att det inte finns några hälsorisker. I denna exponeringsmarginal på 10 omfattas extrapolering från en lägsta observerade effektnivå till en nivå där ingen skadlig effekt observeras (en faktor på 3) och toxikodynamikens interindividuella variabilitet (en faktor på 3,2). Eftersom uppskattningar av akut exponering i vissa exponeringsscenarioer resulterade i en exponeringsmarginal under 10 indikerar det en hälsorisk.
- (3) Contam-panelen rekommenderade att fler uppgifter skulle samlas in om förekomsten av glykoalkaloider och deras aglykoner i de potatissorter som finns på marknaden, i nya potatissorter från förädlingsförsök och i bearbetade potatisprodukter, inklusive spädbarnsmat.
- (4) Bra jordbruksmetoder, goda lagrings- och transportförhållanden och god tillverkningssed kan minska förekomsten av glykoalkaloider i potatis och bearbetade potatisprodukter. Mer information måste dock samlas in om de faktorer som leder till relativt höga halter av glykoalkaloider i potatis och bearbetade potatisprodukter för att det ska gå att fastställa vilka åtgärder som behöver vidtas för att undvika eller minska förekomsten av glykoalkaloider i de livsmedlen. Om möjligt bör nedbrytningsprodukterna β - och γ -solanin och β - och γ -chakonin samt aglykonen solanidin också analyseras, särskilt i bearbetade potatisprodukter, eftersom dessa föreningar har samma toxicitet som α -solanin och α -chakonin.
- (5) Resultaten av övervakningen av glykoalkaloider måste vara tillförlitliga och jämförbara. Det är därför lämpligt att ge anvisningar för hur glykoalkaloiderna bör extraheras och ange vilka krav som ställs för analys. Eftersom förekomsten av glykoalkaloider är högre i oskalad potatis än i skalad potatis, och högre i småpotatis än i större potatis, är det viktigt att lämna information om dessa faktorer när man rapporterar uppgifter om förekomst.
- (6) För att ge vägledning om när det är lämpligt att kartlägga de faktorer som leder till relativt höga halter av glykoalkaloider bör det fastställas ett riktvärde för potatis. Mer information bör också samlas in om hur bearbetning påverkar halten av glykoalkaloider.

⁽¹⁾ Efsas Contam-panel (Efsas vetenskapliga panel för främmande ämnen i livsmedelskedjan), 2020, "Scientific Opinion – Risk assessment of glycoalkaloids in feed and food, in particular in potatoes and potato-derived products", *Efsa Journal*, vol. 8(2020):18, artikelnr 6222, 190 sidor, <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020..6222>.

- (7) Det är därför lämpligt att rekommendera övervakning av glykoalkaloider i potatis och potatisprodukter och kartläggning av faktorer som leder till höga halter av dem, samt att samla in mer information om hur bearbetning påverkar halten av glykoalkaloider.

HÄRIGENOM REKOMMENDERAS FÖLJANDE.

1. Medlemsstaterna bör med livsmedelsföretagarnas aktiva medverkan övervaka glykoalkaloiderna α -solanin och α -chakonin i potatis och potatisprodukter. Om möjligt bör nedbrytningsprodukterna β - och γ -solanin och β - och γ -chakonin samt aglykonen solanidin också analyseras, särskilt i bearbetade potatisprodukter.
2. För att förhindra enzymatisk nedbrytning av α -chakonin, i synnerhet vid analys av rå potatis (oskalad/skalad), bör en lösning av 1 % myrsyra i metanol tillsättas potatisen i förhållandet 1:2 (volym:vikt) när de blandas och homogeniseras före extraktion och rening. De rekommenderade analysmetoderna är vätskekromatografi med ultraviolett diod-array-detektion (LC-UV-DAD) eller vätskekromatografi-masspektrometri (LC-MS). Andra analysmetoder kan användas under förutsättning att det finns belägg för att de ger tillförlitliga resultat för enskilda glykoalkaloider. Kvantifieringsgränsen för bestämning av varje glykoalkaloid bör helst vara omkring 1 mg/kg och bör inte vara högre än 5 mg/kg.
3. Medlemsstaterna bör, med livsmedelsföretagarnas aktiva medverkan, genomföra undersökningar för att kartlägga de faktorer som leder till halter över riktvärdet på 100 mg/kg som summan av α -solanin och α -chakonin i potatis och bearbetade potatisprodukter.
4. Medlemsstaterna och livsmedelsföretagarna bör senast den 30 juni varje år förse Efsa med uppgifter för det föregående året för sammanställning i en databas i enlighet med kraven i Efsas vägledning om standardiserad provbeskrivning för livsmedel och foder och Efsas ytterligare särskilda rapporteringskrav ⁽²⁾. För potatis och bearbetade potatisprodukter är det viktigt att rapportera potatissort och storlek (genomsnittlig vikt, särskilt för oskalad potatis), färskpotatis eller potatis som lagras mogen eller under en längre tid, provtagningsplats (producent, grossisthandel, detaljhandel) och om potatisen skalades eller inte ⁽³⁾.

Utfärdad i Bryssel den 6 april 2022.

På kommissionens vägnar
Stella KYRIAKIDES
Ledamot av kommissionen

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

⁽³⁾ Tester av hur skalning påverkar halten glykoalkaloider bör utföras med en (potatis)skalare.