

ZALECENIA

ZALECENIE KOMISJI (UE) 2022/553

z dnia 5 kwietnia 2022 r.

w sprawie monitorowania obecności toksyn *Alternaria* w żywności

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, w szczególności jego art. 292,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Panel ds. zanieczyszczeń w łańcuchu żywnościowym (CONTAM) Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) przyjął w 2011 r. opinię naukową w sprawie zagrożeń, jakie obecność *Alternaria* w żywności stwarza dla zdrowia zwierząt i zdrowia publicznego ⁽¹⁾.
- (2) EFSA opublikował również niedawno sprawozdanie naukowe na temat oceny narażenia z dietą na toksyny *Alternaria* w populacji europejskiej ⁽²⁾. Ustalono, że szacowane przewlekłe narażenie z dietą na toksyny *Alternaria*: alternariol, eter monometylowy alternariolu i kwas tenuazonowy przekracza odpowiednią wartość progową zagrożenia toksykologicznego, co wskazuje na potrzebę uzyskania dodatkowych danych dotyczących toksyczności specyficznej dla danego związku.
- (3) EFSA zalecił zgromadzenie większej ilości danych na temat występowania toksyn *Alternaria* w odpowiednich środkach spożywczych (m.in. owocach i przetworach owocowych, pomidorach i produktach na bazie pomidorów oraz produktach zbożowych przeznaczonych dla niemowląt i małych dzieci). EFSA zalecił również stosowanie bardziej wrażliwych metod analitycznych w celu zmniejszenia niepewności co do narażenia na różne toksyny *Alternaria*, z uwagi na to, że w obecnie dostępnym zbiorze danych wysoki odsetek zgłaszanych danych dotyczy poziomu „poniżej granicy oznaczalności”, ponieważ stosowane metody analityczne nie zawsze były wystarczająco wrażliwe.
- (4) Dobre praktyki rolnicze, dobre warunki przechowywania i transportu oraz dobre praktyki wytwarzania mogą ograniczać obecność toksyn *Alternaria* w żywności lub jej zapobiegać. Należy jednak zgromadzić więcej informacji na temat czynników, które prowadzą do stosunkowo wysokiego poziomu toksyn *Alternaria* w niektórych środkach spożywczych, aby móc określić, jakie środki należy zastosować w celu uniknięcia lub ograniczenia obecności toksyn *Alternaria* w tych środkach spożywczych.
- (5) Aby określić, w jakich przypadkach należy identyfikować czynniki, które prowadzą do stosunkowo wysokich lub nawet znacznych poziomów toksyn *Alternaria* w środkach spożywczych, konieczne jest ustalenie orientacyjnych wartości dla żywności na podstawie danych dostępnych w bazie danych EFSA. Ustalono jedynie poziomy orientacyjne dla środków spożywczych, dla których dostępne są wystarczające dane o występowaniu.
- (6) Należy zatem zalecić monitorowanie toksyn *Alternaria* w żywności oraz identyfikację czynników powodujących ich wysoki poziom w niektórych rodzajach żywności.

⁽¹⁾ Panel EFSA ds. zanieczyszczeń w łańcuchu żywnościowym (CONTAM); „Scientific Opinion on the risks for animal and public health related to the presence of *Alternaria* toxins in feed and food” [Opinia naukowa w sprawie zagrożeń dla zdrowia zwierząt i zdrowia publicznego związanych z obecnością toksyn *Alternaria* w żywności i paszy]. Dziennik EFSA 2011;9(10):2407. [97 s.] doi:10.2903/j.efs.2011.2407. Dostępny pod adresem: www.efsa.europa.eu/efsajournal.

⁽²⁾ EFSA, Arcella D, Eskola M i Gómez Ruiz JA, 2016. „Scientific report on the dietary exposure assessment to *Alternaria* toxins in the European population” [Sprawozdanie naukowe dotyczące oceny narażenia na toksyny *Alternaria* w populacji europejskiej]. Dziennik EFSA 2016; 14(12):4654, 32 s. doi:10.2903/j.efs.2016.4654.

PRZYJMUJE NINIEJSZE ZALECENIE:

- (1) Państwa członkowskie, w ścisłej współpracy z podmiotami prowadzącymi przedsiębiorstwa spożywcze, powinny monitorować toksyny *Alternaria*: alternariol, eter monometylowy alternariolu i kwas tenuazonowy w żywności, w szczególności w przetworach z pomidorów, papryce w proszku, nasionach sezamu, nasionach słonecznika, oleju słonecznikowym, orzechach z drzew orzechowych, suszonych figach i produktach zbożowych przeznaczonych dla niemowląt i małych dzieci. W miarę możliwości należy również przeanalizować występowanie innych toksyn *Alternaria*, a wyniki należy przekazać Europejskiemu Urzędowi ds. Bezpieczeństwa Żywności.
- (2) W celu zapewnienia reprezentatywności próbek państwa członkowskie powinny stosować odpowiednie procedury pobierania próbek określone w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 401/2006 z dnia 23 lutego 2006 r. ⁽³⁾. W przypadku przetworów z pomidorów procedurę pobierania próbek należy przeprowadzać zgodnie z zasadami określonymi w części H (produkty płynne) lub w części I (produkty stałe) załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 401/2006. Jeżeli procedura pobierania próbek zastosowana przez podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze odbiega od określonej w rozporządzeniu (WE) nr 401/2006, powinna być ona reprezentatywna dla danej partii.
- (3) W przypadku oznaczania zawartości alternariolu i eteru monometylowego alternariolu w produktach zbożowych przeznaczonych dla niemowląt i małych dzieci granica oznaczalności nie powinna przekraczać 2 µg/kg oraz 4 µg/kg w innych środkach spożywczych, a w przypadku oznaczania kwasu tenuazonowego dla wszystkich środków spożywczych granica oznaczalności nie powinna przekraczać 20 µg/kg.
- (4) Państwa członkowskie, przy aktywnym udziale podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze, powinny przeprowadzić badania w celu zidentyfikowania czynników sprawiających, że te poziomy są powyżej poziomów orientacyjnych oraz zbadać wpływ przetwarzania na poziom tych toksyn *Alternaria*, jak określono w załączniku do niniejszego zalecenia.
- (5) Państwa członkowskie i podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze powinny do dnia 30 czerwca każdego roku przekazywać EFSA dane za poprzedni rok w celu ich zestawienia w jednej bazie danych zgodnie z wymogami wytycznych EFSA w sprawie standardu opisu próbek (SOP) dla żywności i paszy oraz dodatkowymi szczegółowymi wymogami EFSA w zakresie sprawozdawczości ⁽⁴⁾.

Sporządzono w Brukseli dnia 5 kwietnia 2022 r.

W imieniu Komisji
Stella KYRIAKIDES
Członek Komisji

⁽³⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 401/2006 z dnia 23 lutego 2006 r. ustanawiające metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomów mikotoksyn w środkach spożywczych (Dz.U. L 70 z 9.3.2006, s. 12).

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

ZAŁĄCZNIK

Poziom orientacyjny alternariolu, eteru monometylowego alternariolu i kwasu tenuazonowego w niektórych środkach spożywczych, na podstawie dostępnych danych z bazy danych EFSA, powyżej którego należy przeprowadzić badania dotyczące czynników prowadzących do obecności toksyn *Alternaria* lub zbadać wpływ przetwarzania żywności. Poziomy orientacyjny nie stanowią poziomów bezpieczeństwa żywności.

Środek spożywczy	Alternariol (AOH) (µg/kg)	Eter monometylowy alternariolu (AME) (µg/kg)	Kwas tenuazonowy (TeA) (µg/kg)
Przetwory z pomidorów	10	5	500
Papryka w proszku	–	–	10 000
Nasiona sezamu	30	30	100
Nasiona słonecznika	30	30	1 000
Olej z nasion słonecznika	10	10	100
Orzechy z drzew orzechowych	–	–	100
Suszone figi	–	–	1 000
Produkty zbożowe przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci	2	2	500