

RACCOMANDAZIONE (UE) 2022/561 DELLA COMMISSIONE**del 6 aprile 2022****relativa al monitoraggio della presenza di glicoalcaloidi nelle patate e nei prodotti derivati dalle patate**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 292,

considerando quanto segue:

- (1) Nel 2020 il gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare (CONTAM) dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha adottato una valutazione dei rischi dei glicoalcaloidi nei mangimi e negli alimenti, in particolare nelle patate e nei prodotti derivati dalle patate ⁽¹⁾.
- (2) Negli esseri umani gli effetti tossici acuti dei glicoalcaloidi delle patate (α -solanina e α -caconina) comprendono sintomi gastrointestinali quali nausea, vomito e diarrea. Per questi effetti il gruppo CONTAM ha fissato, come punto di riferimento per la caratterizzazione del rischio dovuto a un'esposizione acuta, un livello più basso a cui si osserva un effetto avverso (LOAEL) pari a 1 mg di glicoalcaloidi totali delle patate/kg di peso corporeo al giorno. Un margine di esposizione (MOE) superiore a 10 indica che non vi sono preoccupazioni per la salute. Con questo MOE pari a 10 si tiene conto dell'estrapolazione da un LOAEL a una dose priva di effetti avversi osservati (NOAEL) (fattore pari a 3) e della variabilità interindividuale nella tossicodinamica (fattore pari a 3,2). Il fatto che le stime dell'esposizione acuta in determinati scenari di esposizione abbiano dato come risultato un MOE inferiore a 10 solleva preoccupazioni per la salute.
- (3) Il gruppo CONTAM ha raccomandato di raccogliere maggiori dati di occorrenza sui glicoalcaloidi e sui loro agliconi nelle varietà di patate disponibili sul mercato, nelle nuove varietà di patate ottenute con esperimenti di selezione e nei prodotti trasformati a base di patate, compresi gli alimenti per lattanti.
- (4) Buone pratiche agricole, buone condizioni di conservazione e trasporto e buone pratiche di fabbricazione possono ridurre la presenza dei glicoalcaloidi nelle patate e nei prodotti trasformati a base di patate. Occorre tuttavia raccogliere maggiori informazioni sui fattori che determinano livelli relativamente elevati di glicoalcaloidi nelle patate e nei prodotti trasformati a base di patate per poter individuare le misure da adottare al fine di evitare o ridurre la presenza di glicoalcaloidi in tali prodotti alimentari. Se possibile, è opportuno analizzare, in particolare nei prodotti trasformati a base di patate, anche i prodotti di degradazione β - e γ - solanina e caconina e l'aglicone solanidina, dato che tali composti presentano la stessa tossicità dell' α -solanina e dell' α -caconina.
- (5) I risultati del monitoraggio dei glicoalcaloidi devono essere affidabili e comparabili. È pertanto opportuno fornire istruzioni per la loro estrazione e stabilire prescrizioni per la loro analisi. Poiché la presenza di glicoalcaloidi è più elevata nelle patate non pelate rispetto a quelle pelate, e più elevata nelle patate di piccole dimensioni rispetto a quelle più grandi, è importante fornire informazioni su questi fattori al momento di comunicare i dati di occorrenza.
- (6) Per valutare quando sarebbe opportuno individuare i fattori che determinano livelli relativamente elevati di glicoalcaloidi, è opportuno stabilire un valore indicativo per le patate. È inoltre opportuno ottenere maggiori informazioni sugli effetti della trasformazione sul livello di glicoalcaloidi.

⁽¹⁾ Gruppo CONTAM dell'EFSA (gruppo di esperti scientifici dell'EFSA sui contaminanti nella catena alimentare), 2020. Parere scientifico – Valutazione dei rischi dei glicoalcaloidi nei mangimi e negli alimenti, in particolare nelle patate e nei prodotti derivati dalle patate. EFSA Journal 2020;18(8):6222, 190 pagg. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6222>.

