



Vitenskapskomiteen for mattrygghet
Norwegian Scientific Committee for Food Safety

Mattilsynet, Hovedkontor
Seksjon for fremmedstoffer
v/ Ingvild K. Tømmerberg
Postboks 5333 Majorstuen
0304 Oslo

Deres ref: 2004/10202 gml 03/767

Vår ref: 04/392

Dato: 1. juni 2004

Sulfittmatter – tilbakeholdelsestid

Vitenskapskomiteen for mattrygghet (VKM) viser til brev fra Mattilsynet av 02.03.04 vedrørende en vurdering av sulfittmatter og tilbakeholdelsestid for druer. Det vises videre til brev fra Norsk Frukt- og Grønnsaksgrossisters Forbund (NFGF) med tilsendelse av en ny rapport i anledning saken 31.03.04.

Matter innsatt med sulfitt brukes for å hindre vekst av bakterier og muggsopp ved import av oversjøiske druer. I følge regelverket må sulfitter brukt i en slik sammenheng regnes som tilsetningsstoffer. En slik bruk er forbudt. Sulfitter og svoveldioksid kan medføre allergi hos spesielt følsomme personer. Forekomsten av sulfittallergi i den generelle befolkningen er uvisst, men det er i hovedsak astmatikere som er utsatt for denne typen allergi.

I følge NFGF vil sulfitt brytes ned og forsvinne etter en viss tid når sulfittmattene fjernes. Med bakgrunn i denne informasjonen konkluderte SNT med at bruken av sulfittmatter kunne aksepteres dersom mattene fjernes, og det settes en tilbakeholdelsestid som medfører at restmengder av svoveldioksid og sulfitter ikke lenger er tilstede i druene. Bransjen har nå gjennomført analyser og oversendt analysedata til Mattilsynet i et forsøk på å belyse nærmere hva som kan være en passende tilbakeholdelsestid.

Mattilsynet har bedt VKM om å vurdere følgende tre spørsmål:

1. Ved å fjerne sulfittmatter fra druer, vil svoveldioksid og sulfitter kunne brytes ned til en utilsiktet, teknisk uunngåelig rest som ikke utgjør helsefare og ikke innvirker teknologisk på det ferdige produkt?
Svar: Ut fra generell kjemisk kunnskap vil sulfitter og svoveldioksid kunne brytes ned til en rest som ikke innvirker teknologisk på det ferdige produkt. Hvorvidt en teknisk uunngåelig rest vil kunne utgjøre helsefare vil avhenge av hvilken konsentrasjon Mattilsynet definerer som teknisk uunngåelig, inntaket av druer hos forbrukerne og følsomhet hos utsatte individer som reagerer allergisk på sulfitt.
2. Gir vedlagte rapporter om sulfitt i importerte druer tilstrekkelig informasjon til at det kan settes en tilbakeholdelsestid for druer?

Svar: Det er i alt gjennomført analyser på 13 partier med druer. I den første rapporten ble 6 ulike prøver først analysert dagen etter ankomst til laboratoriet. Sulfitmattene ble fjernet rett etter første analyse, og sulfittinnholdet i druene ble deretter analysert etter henholdsvis ett og seks døgn. Det var stor variasjon i resultatene ($< 0,01 - 0,04$ g/kg) avhengig av druesort, sulfittmatter, modningsgrad og andre faktorer. I den andre analyserapporten er det gjennomført analyser av 7 ulike prøver av druer fra Sør-Afrika og Chile som regnes som de to viktigste eksportlandene til Norge. Prøvene ble tatt med 1 døgn mellomrom (totalt 3 døgn) og sulfittmattene ble fjernet etter første analyse. Samtlige prøver ble vist å ha et sulfittinnhold på $< 0,01$ g/kg.

Vurdering: Sekretariatet for VKM viser her til EFSA-dokumentet: "Opinion of the Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies on a request from the Commission relating to the evaluation of allergenic foods for labelling purposes adopted on 19 February 2004" hvor bivirkninger fra sulfittholdige komponenter i næringsmidler omtales nærmere på side 133-141. Det refereres i dette dokumentet til at de analysemetodene som benyttes for å måle sulfittnivåene i næringsmidler per i dag ikke er følsomme nok til å måle lavere nivåer enn 10 mg/kg. Terskelen for sensibiliseringsreaksjoner fra sulfittholdige næringsmidler kan imidlertid være lavere enn 10 mg/kg. Det eksisterer ingen systematiske vurderinger av terskelnivåer, og den laveste konsentrasjonen av sulfitter som kan medføre en allergisk reaksjon hos spesielt følsomme individer er ukjent. Siden analysemetodene ikke kan detektere sulfittnivåer lavere enn 10 mg/kg, og allergiske reaksjoner kan forekomme under denne deteksjonsgrensen, bør relevansen av å sette en tilbakeholdelsestid vurderes nærmere.

3. Dersom vedlagte rapporter ikke gir tilstrekkelig informasjon, hvilken informasjon kreves for å kunne sette en tilbakeholdelsestid?

Svar: Faggruppen for tilsetningsstoffer, aroma, matemballasje og kosmetikk i VKM mener at analysene ikke er tilstrekkelige, og derfor ikke gir informasjon om hvorvidt tilbakeholdelsestid av druer gir beskyttelse for et ukjent antall spesielt utsatte personer.

Vitenskapskomiteen for mattrygghet ber om forståelse for den lange saksbehandlingstiden.

Vennlig hilsen

Kirstin Færden

Kirstin Færden

Direktør

Tor Øystein Fotland
Tor Øystein Fotland
Rådgiver

Kopi: Norges Frukt- og Grønnsaksgrossisters Forbund