



Risikovurdering af svovldioxid i mousserende vin

DTU Fødevareinstituttet

Publication date:
2019

Document Version
Også kaldet Forlagets PDF

[Link back to DTU Orbit](#)

Citation (APA):
DTU Fødevareinstituttet, (2019). *Risikovurdering af svovldioxid i mousserende vin*, Nr. 19/00314, 2 s., jan. 11, 2019.

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

NOTAT

Til Fødevarestyrelsen (FVST)

Vedr. Risikovurdering af svovldioxid i mousserende vin

Fra DTU Fødevareinstituttet

11. januar 2019
DTU Doc nr 19/00314

Opdrag

DTU Fødevareinstituttet, Afdelingen for Risikovurdering og Ernæring, er af Fødevarestyrelsen blevet bedt om at foretage en sundhedsmæssig vurdering af fundne mængder af svovldioxid (E 220) i mousserende vin (500-600 mg/l).

Konklusion

Det fundne indhold af 500-600 mg/l svovldioxid (E 220) i mousserende vin vurderes at kunne udgøre en sundhedsmæssig risiko for visse forbrugere der har et højt indtag baseret på indtaget af hvidvin.

Vurdering

EFSA re-vurderede svovldioxid og sulfitter i 2016 og fastholdt en gruppe-ADI på 0,7 mg/kg legemsvægt per dag, men angav at ADI'en er temporær pga. flere usikkerheder og begrænsninger i datasættet for risikovurderingen (EFSA 2016). Det blev yderligere bemærket at eksponeringsestimater ved lovlig anvendelse af svovldioxid er højere end ADI'en for alle populationsgrupper. Overfølsomhedsreaktioner overfor svovldioxid/sulfitter efter indtag som tilsætningsstof forekommer, men EFSA har påpeget at der ikke er data til at fastsætte en mindstekoncentration af sulfitter for at udløse en reaktion i følsomme personer.

Det har med den korte tidsfrist ikke været muligt at skaffe data for indtaget af mousserende vine i den danske befolkning. Eksponeringen er derfor beregnet ud fra indtaget af hvidvin fra Danskernes Kostvaner 2011-2013 (Pedersen et al., 2015). Indtaget af hvidvin er ens for

mænd og kvinder mellem 18 og 75 år. Det estimerede indtag af svovldioxid er derfor angivet for den samlede befolkning fra 18-75 år i Tabel 1.

Tabel 1. Estimeret indtag af svovldioxid (E 220) for P50 og P95 baseret på indtaget af hvidvin og et indhold af 600 mg svovldioxid/l

	P50 for indtag af hvidvin (ml/dag)	P95 for indtag af hvidvin (ml/dag)	Indtag af E 220 for P50 (mg/dag)	Indtag af E 220 for P95 (mg/dag)	Indtag af E 220 for P50 (mg/kg lgv/dag)*	Indtag af E 220 for P95 (mg/kg lgv/dag)*
Indtag af hvidvin (18-75 år)	40	180	24	108	0,3	1,5

*Baseret på en legemsvægt (lgv) på 70 kg.

Tabel 1 viser at det estimerede indtag af svovldioxid overstiger ADI med 53% for P95 ved et indtag af 180 ml af den pågældende mousserende vin per dag når beregningerne er udført som beskrevet ovenfor.

Referencer

EFSA 2016: EFSA ANS Panel (EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources Added to Food), 2016. Scientific Opinion on the re-evaluation sulfur dioxide (E 220), sodium sulfite (E 221), sodium bisulfite (E 222), sodium metabisulfite (E 223), potassium metabisulfite (E 224), calcium sulfite (E 226), calcium bisulfite (E 227) and potassium bisulfite (E 228) as food additives. EFSA Journal 2016;14(4):4438 151 pp.

Pedersen et al., 2015: Danskernes kostvaner 2011-13. Hovedresultater. DTU Fødevareinstituttet.