



PROJEKTER - SLUTRAPPORT

Opiumsalkaloider i birkes - 2025

Projektnumre: 3985

BAGGRUND OG FORMÅL

Birkes der typisk anvendes til bagværk er de modne frø fra opiumvalmuen. Morfin og andre opiumalkaloider findes hovedsageligt i valmuens mælkesaft, men frøene kan blive forurenede med mælkesaft og dermed opiumalkaloider som følge af insektskader eller gennem dårlig høstpraksis. Der er forskel på indholdet af opiumalkaloider i de forskellige slags valmuer. Dem med højt indhold bruges typisk til lægemiddelbrug. Disse er dog også set anvendt til brug i fødevarer.

Man kan blive akut syg af at indtage for store mængder opiumalkaloider. Der er set effekter på centralnervesystemet efter indtagelse af en enkelt portion af birkes forurenede med opiumalkaloider. Symptomer som med sikkerhed er knyttet til indtagelse af morfin i birkes er opkastning, svimmelhed, mundtørhed og at pupillen bliver mindre.

Regler

Der er fastsat grænseværdier for indhold af opiumalkaloider i birkes og bageriprodukter jf. EU-forordning 2023/915. For hele, stødte eller formalede birkes, der markedsføres til den endelige forbruger er maksimalgrænseværdien 20 mg morfin ækvivalenter/kg for kombinationen af morfin og kodein, hvor toksicitetsfaktoren for morfin er sat til 1,0 og kodein til 0,2. For bageriprodukter, der indeholder birkes, er maksimalgrænseværdien 1,5 mg morfin ækvivalenter/kg.

METODE OG RESULTATER

Analysemetode

Prøverne er analyseret ved brug af en LC-MS/MS-metode på Fødevarestyrelsen Laboratorie. Der er analyseret kvantitativt for morfin og kodein.

Prøver

Der er udtaget i alt 14 prøver af birkes (7 blå birkes og 7 hvide birkes). Prøverne er udtaget af Fødevarestyrelsen i oktober 2025.

Resultater

Alle 14 prøver af birkes havde indhold af opiumsalkaloider. Indholdene lå i intervallet fra 2,8 til 19 mg morfin ækvivalenter/kg.

KONKLUSION OG VURDERING

Ingen af de 14 prøver indeholdt opiumsalkaloider, der overskred EU grænseværdien for indhold i birkes på 20 mg morfin ækvivalenter/kg. Niveauerne i de blå og hvide birkes var sammenlignelige.

Kontaktpersoner:

Projektleder: Fødevarestyrelsen: Lulu Krüger (lchk@fvst.dk)

Fødevarestyrelsen Laboratorie: Kevin Jørgensen (kevjo@fvst.dk)

Dato: 12. januar 2026