

SOOVITUSED

KOMISJONI SOOVITUS (EL) 2022/561,

6. aprill 2022,

glükoalkaloidide esinemise seire kohta kartulites ja neist saadud toodetes

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut, eriti selle artiklit 292,

ning arvestades järgmist:

- (1) Toiduahelas olevaid saasteaineid käsitlev Euroopa Toiduohutusameti (EFSA) teaduskomisjon (CONTAM) võttis 2020. aastal vastu riskihinnangu glükoalkaloidide kohta söödas ja toidus, eelkõige kartulites ja neist saadud toodetes ⁽¹⁾.
- (2) Glükoalkaloidid (α -solaniin ja α -sakoniin) põhjustavad inimestel ägedaid toksilisi seedetrakti nähte, nagu iiveldus, oksendamine ja kõhulahtisus. CONTAM-komisjon määras kindlaks, et selliste nähtude tekkimiseks on vähim täheldatav kahjulikku toimet avaldav doos 1 mg kartuli glükoalkaloide kehamassi kilogrammi kohta päevas, mis on võrdluspunktiks ägeda kokkupuute riski korral. Kokkupuute ohutuspiir üle 10 näitab, et ohtu tervisele ei ole. Kokkupuute ohutuspiiri puhul 10 võetakse arvesse ekstrapoleerimist vähimast täheldatavat kahjulikku toimet avaldavast doosist mitteavalduva kahjuliku mõju tasemeni (koefitsient 3) ning toksidünaamika individuaalset varieeruvust (koefitsient 3,2). Arvestades, et teatavate kokkupuutestenaariumite puhul oli ägeda kokkupuute hinnangute tulemuseks kokkupuute ohutuspiir alla 10, on tegemist tervise seisukohalt probleemiga.
- (3) CONTAM-komisjon soovitas koguda rohkem andmeid glükoalkaloidide ja nende aglükoonide esinemise kohta turul kättesaadavates kartulisortides, aretuskatsete tulemusena saadud uutes kartulisortides ja töödeldud kartulitoodetes, sealhulgas imikutoitudes.
- (4) Head põllumajandustavad, head ladustamis- ja transporditingimused ning head tootmistavad võivad vähendada glükoalkaloidide esinemist kartulites ja töödeldud kartulitoodetes. Siiski tuleb koguda rohkem teavet tegurite kohta, mis põhjustavad glükoalkaloidide suhteliselt suurt sisaldust kartulites ja töödeldud kartulitoodetes, et oleks võimalik kindlaks teha meetmed, mida tuleb võtta, et hoida ära või vähendada glükoalkaloidide esinemist nendes toiduainetes. Võimaluse korral peaks analüüsima eelkõige töödeldud kartulitoodetes ka lagunemissaadusi β - ja γ -solaniini ja sakoniini ning aglükoon solanidiini, kuna neil ühenditel on samasugune toksilisus kui α -solaniinil ja α -sakoniinil.
- (5) Glükoalkaloidide seire tulemused peavad olema usaldusväärsed ja võrreldavad. Seepärast on asjakohane anda juhiseid nende ekstraheerimise kohta ja esitada nende analüüsi nõuded. Kuna glükoalkaloidide sisaldus koorimata kartulites on suurem kui kooritud kartulites ning väikestes kartulites suurem kui suuremates kartulites, on oluline esitada glükoalkaloidide esinemise juhtumitest teatamise korral teavet selliste tegurite kohta.
- (6) Selleks et anda nõu, millal oleks asjakohane teha kindlaks glükoalkaloidide suhteliselt suurt sisaldust põhjustavad tegurid, on asjakohane kehtestada glükoalkaloidide sisalduse soovituslik väärtus kartulite jaoks. Samuti on asjakohane saada rohkem teavet selle kohta, kuidas kartulite töötlemine mõjutab glükoalkaloidide sisaldust neis.

⁽¹⁾ EFSA CONTAM Panel (Toiduahelas olevaid saasteaineid käsitlev Euroopa Toiduohutusameti teaduslik komisjon), 2020. Scientific Opinion – Risk assessment of glycoalkaloids in feed and food, in particular in potatoes and potato-derived products (Teaduslik arvamus – riskihinnang glükoalkaloidide kohta söödas ja toidus, eelkõige kartulites ja neist saadud toodetes). EFSA Journal 2020;18(8):6222, 190 lk. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6222>

- (7) Seepärast on asjakohane soovitada jälgida glükoalkaloidide esinemist kartulites ja kartulitoodetes ja teha kindlaks glükoalkaloidide suurt sisaldust põhjustavad tegurid ning koguda rohkem teavet töötlemise mõju kohta glükoalkaloidide sisaldusele kartulites ja kartulitoodetes.

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA SOOVITUSE:

- (1) Liikmesriigid peaksid toidukäitlejate aktiivsel osalusel jälgima glükoalkaloidide α -solaniini ja α -sakoniini esinemist kartulites ja kartulitoodetes. Võimaluse korral tuleks eelkõige töödeldud kartulitoodete puhul analüüsida ka lagunemissaadusi β - ja γ -solaniini ja sakoniini ning aglükoon solanidiini.
- (2) Selleks hoida ära α -sakoniini ensümaatilist lagunemist eelkõige toore kartuli (koorimata/kooritud) analüüsimisel, tuleks kartulitele nende segamisel ja homogeneenimisel enne ekstraheerimist ja puhastamist lisada 1 % sipelghappe lahust metanoolis suhtega 1:2 (maht : mass). Soovitavad analüüsimeetodid on vedelikkromatograafia ultraviolettfotodiodo-
drividetektoriga (LC-UV-DAD) või vedelikkromatograafia massispektromeetriaga (LC-MS). Kasutada võib ka muid analüüsimeetodeid, kui on olemas tõendid selle kohta, et need annavad usaldusväärseid tulemusi üksikute glükoalkaloidide kohta. Määramispiir iga glükoalkaloidi määramiseks peaks eelistatavalt olema ligikaudu 1 mg/kg ega tohiks ületada 5 mg/kg.
- (3) Liikmesriigid peaksid toidukäitlejate aktiivsel osalusel viima läbi uuringuid, et teha kindlaks tegurid, mille tõttu kartulites ja töödeldud kartulitoodetes sisalduv α -solaniini ja α -sakoniini sisaldus ületab soovituslikku taset 100 mg/kg.
- (4) Liikmesriigid ja toidukäitlejad peaksid esitama Euroopa Toiduohutusametile iga aasta 30. juuniks andmed eelmise aasta kohta, et liita need ühtsesse andmebaasi, järgides toiduohutusameti toidu ja sööda proovikirjeldusstandardi juhises esitatud nõudeid ja toiduohutusameti täiendavaid erinõudeid aruannete esitamise kohta ⁽²⁾. Kartulite ja töödeldud kartulitoodete puhul on oluline märkida kartulite sort ja suurus (kartuli keskmine kaal, eelkõige koorimata kartulite puhul), kas on tegemist varajase kartuli või laokartuliga (st valminud ja/või pikemat aega säilitatud kartulid), proovivõtukoht (tootja, hulgimüük, jaemüük) ning kas kartul on kooritud või koorimata ⁽³⁾.

Brüssel, 6. aprill 2022

Komisjoni nimel
komisjoni liige
Stella KYRIAKIDES

⁽²⁾ <https://www.efsa.europa.eu/en/call/call-continuous-collection-chemical-contaminants-occurrence-data-0>

⁽³⁾ Katseid koorimise mõju kohta glükoalkaloidide sisaldusele tuleks teha (kartuli)koorijaga.