

IETEIKUMI

KOMISIJAS IETEIKUMS (ES) 2022/561

(2022. gada 6. aprīlis)

par glikoalkaloīdu klātbūtnes monitorēšanu kartupeļos un no kartupeļiem iegūtos produktos

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību un jo īpaši tā 292. pantu,

tā kā:

- (1) Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādes (EFSA) Ekspertu grupa jautājumos, kas saistīti ar piesārņotājiem pārtikas aprītē (CONTAM) 2020. gadā pieņēma riska novērtējumu par glikoalkaloīdiem barībā un pārtikā, jo īpaši kartupeļos un no kartupeļiem iegūtos produktos ⁽¹⁾.
- (2) Cilvēkam akūta kartupeļu glikoalkaloīdu (α -solanīna un α -hakonīna) toksiskā darbība izpaužas ar kuņģa un zarnu trakta slimību simptomiem, piemēram, nelabumu, vemšanu un caureju. Attiecībā uz šo toksisko darbību CONTAM ekspertu grupa noteica, ka zemākais novērojams nelabvēlīgās ietekmes līmenis (*lowest-observed-adverse-effect level* jeb LOAEL) kā atskaites punkts riska aprakstam pēc akūtas eksponētības ir 1 mg kopējo kartupeļu glikoalkaloīdu uz kg ķermeņa svara dienā. Ja ekspozīcijas robeža ir augstāka nekā 10, tas liecina, ka risks veselībai nepastāv. Šajā vērtībā 10 tiek ņemta vērā ekstrapolācija no LOAEL uz nenovērojams nelabvēlīgās ietekmes līmeni (*no-observed-adverse-effect* jeb NOAEL) (koeficients 3) un toksikodinamikas atšķirības starp indivīdiem (koeficients 3,2). Atsevišķos ekspozīcijas scenārijos tika novērtēts, ka akūtas ekspozīcijas robeža ir mazāka nekā 10, tāpēc tas liecina par risku veselībai.
- (3) CONTAM ekspertu grupa ieteica savākt vairāk datu par glikoalkaloīdu un to aglikonu sastopamību tirgū pieejamās kartupeļu šķirnēs, selekcijas eksperimentos iegūtās jaunās kartupeļu šķirnēs un kartupeļu pārstrādes produktos, arī zīdaiņu pārtikas produktos.
- (4) Glikoalkaloīdu klātbūtni kartupeļos un kartupeļu pārstrādes produktos var samazināt ar labu lauksaimniecības praksi, labiem glabāšanas un transportēšanas apstākļiem un labu ražošanas praksi. Lai varētu noteikt, kādi pasākumi veicami glikoalkaloīdu klātbūtnes samazināšanai kartupeļos un kartupeļu pārstrādes produktos, jāsavāc vairāk informācijas par to, kādu faktoru ietekmē šajos pārtikas produktos veidojas samērā augsts glikoalkaloīdu saturs. Ja iespējams, ir lietderīgi analizēt arī sadalīšanās produktus β -solanīnu, γ -solanīnu, β -hakonīnu, γ -hakonīnu un aglikona solanidīnu, jo īpaši kartupeļu pārstrādes produktos, tā kā šie savienojumi ir tikpat toksiski kā α -solanīns un α -hakonīns.
- (5) Glikoalkaloīdu monitoringa rezultātiem jābūt ticamiem un salīdzināmiem. Tāpēc ir lietderīgi izdot norādījumus par to ekstrahēšanu un analīzes prasības. Nemizotos kartupeļos glikoalkaloīdu saturs ir augstāks nekā mizotos kartupeļos un mazos kartupeļos augstāks nekā lielākos, tāpēc, kad ziņo sastopamības datus, ir svarīgi sniegt informāciju arī par šiem faktoriem.
- (6) Lai varētu dot padomus par to, kad būtu lietderīgi noteikt faktorus, kuru ietekmē veidojas samērā augsts glikoalkaloīdu saturs, ir lietderīgi kartupeļiem noteikt vēlamu vērtību. Lietderīgi ir arī iegūt vairāk informācijas par to, kā glikoalkaloīdu saturu ietekmē pārstrāde.

⁽¹⁾ EFSA CONTAM Panel (EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain), 2020. Scientific Opinion – Risk assessment of glycoalkaloids in feed and food, in particular in potatoes and potato-derived products. EFSA Journal 2020;18(8):6222, 190 lpp. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6222>.

- (7) Tāpēc ir lietderīgi ieteikt monitorēt glikoalkaloīdus kartupeļos un kartupeļu produktos un noteikt, kādi faktori nosaka augsta satura veidošanos, un savākt vairāk informācijas par to, kā glikoalkaloīdu saturu ietekmē pārstrāde,

IR PIEŅĒMUSI ŠO IETEIKUMU.

1. Dalībvalstīm ar pārtikas aprītē iesaistītu uzņēmēju aktīvu līdzdalību būtu jāmonitorē glikoalkaloīdi α -solanīns un α -hakonīns kartupeļos un kartupeļu produktos. Ja iespējams, būtu jāanalizē arī sadalīšanās produkti β -solanīns, γ -solanīns, β -hakonīns, γ -hakonīns un aglikona solanidīns, jo īpaši kartupeļu pārstrādes produktos.
2. Lai novērstu α -hakonīna fermentatīvu sadalīšanos, jo īpaši tad, ja tiek analizēti svaigi kartupeļi (nemizoti vai mizoti), kartupeļiem, kad tos pirms ekstrahēšanas un tīrīšanas samaisa un homogenizē, būtu jāpievieno 1 % skudrskābes šķīdums metanolā proporcijā 1:2 (tilpums:svars). Ieteicamās analīzes metodes ir šķīdumhromatogrāfija ar UV fotodiožu matricas detektoru (LC-UV-DAD) vai šķīdumhromatogrāfija–masspektrometrija (LC-MS). Var izmantot arī citas analīzes metodes ar noteikumu, ka ir pierādījums, ka tās dod ticamus rezultātus par individuālajiem glikoalkaloīdiem. Katra glikoalkaloīda kvantitatīvās noteikšanas robežai vēlams būt ap 1 mg/kg un ne augstākai kā 5 mg/kg.
3. Dalībvalstīm ar pārtikas aprītē iesaistītu uzņēmēju aktīvu līdzdalību būtu jāveic pētījumi, lai noteiktu, kādu faktoru ietekmē kartupeļos un kartupeļu pārstrādes produktos α -solanīna un α -hakonīna summārais saturs veidojas augstāks par vēlamajiem 100 mg/kg.
4. Dalībvalstīm un pārtikas aprītē iesaistītiem uzņēmumiem līdz katra gada 30. jūnijam EFSA būtu jāsniedz apkopošanai vienā datubāzē iepriekšējā gada dati atbilstoši EFSA norādījumiem par pārtikas un dzīvnieku barības standartparaugu aprakstīšanu un EFSA specifiskajām papildprasībām^(?). Ir svarīgi par kartupeļiem un kartupeļu pārstrādes produktiem norādīt kartupeļu šķirni un lielumu (kartupeļu vidējo svaru, jo īpaši nemizotiem kartupeļiem), to, vai tie ir agrie vai uzglabājami kartupeļi (t. i., nogatavojušies un/vai ilgāku laiku uzglabājami), vietu, kur ņemti paraugi (ražošanas, vairumtirdzniecības, mazumtirdzniecības vietu), un to, vai kartupeļi ir vai nav tikuši nomizoti^(?).

Briselē, 2022. gada 6. aprīlī

Komisijas vārdā –
Komisijas locekle
Stella KYRIAKIDES

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

^(?) Testi, kuros nosaka mizošanas ietekmi uz glikoalkaloīdu saturu, jāveic ar (kartupeļu) mizojamo nazi.