



Aromata

Definice

V Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 (event. jeho Opravě ze dne 31. 12. 2008) jsou mimo jiné definovány následující pojmy:

Aromatická látka

= definovaná chemická látka s aromatickými vlastnostmi

Přírodní aromatická látka

= aromatická látka získaná z materiálů rostlinného, živočišného nebo mikrobiologického původu vhodnými fyzikálními, enzymatickými nebo mikrobiologickými procesy

Aromatický přípravek

= produkt (nikoli chemicky definovaná látka) jiný než aromatická látka, který se získává z potravin nebo materiálu rostlinného, živočišného nebo mikrobiologického původu jiného než potraviny vhodnými fyzikálními, enzymatickými nebo mikrobiologickými procesy

Aroma získané tepelným postupem

= produkt získaný tepelným postupem ze směsi složek (potravina nebo výchozí materiál jiný než potravina), které samy nemusí nutně mít aromatické vlastnosti

Kouřové aroma

= produkt získaný frakcionací a purifikací kondenzovaného kouře

Označování aromat na obalech potravinářských výrobků

Na základě Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 a Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1169/2011 musejí být aroma označována výrazy:

O aroma

- může obsahovat jak přírodní, tak syntetické látky s aromatickými vlastnostmi

O přírodní aroma

- musí obsahovat jen přírodní aromatické látky nebo aromatické přípravky (viz. výše uvedené definice)

O přírodní jahodové aroma (příklad)

- alespoň 95 % aromatické složky bylo získáno z jahod



O přírodně identické aroma

- se na obalech nesmí uvádět (tato kategorie aromat byla zrušena)

O kouřové aroma

- pro potravinářské výrobky s uzenou příchutí

O označení uzený

- výrobek musí být ošetřen tradičním způsobem uzení, tj. kouřem

Potraviny ošetřované kouřem nebo kouřovým aromatem?

Chemické složení kouře je složité. Složení závisí kromě jiného na typu použitého dřeva, jeho vlhkosti, na koncentraci kyslíku při tvorbě kouře, teplotě a metodě použité pro jeho vznik. K hlavním složkám kouře patří alkoholy, aldehydy, ketony, kyseliny, fenoly aj. Je v něm dále obsažena řada polycyklických aromatických uhlovodíků (PAU), např. naftalen, fluoranthen, pyren, chrysen, benzo[*a*]anthracen, benzo[*a*]pyren aj., z nichž mnohé vykazují karcinogenní účinky. Největší podíl PAU obsahují saze.

Velké rozdíly obsahu PAU se vyskytují mezi uzenými výrobky vyráběnými v domácnostech (uzeniny opékané na ohni nebo roštu nad žhnoucí vrstvou dřeva nebo uhlí, sýry nebo uzeniny uzené v domácích udírnách) a průmyslovými výrobky. Obsah PAU v průmyslových výrobcích bývá zanedbatelný až nulový, protože v moderních provozech se většina PAU z kouře odstraňuje nebo se využívají kouřová aroma, ve kterých je obsah PAU snížen. V domácích produktech je naopak obsah PAU výrazně vyšší [3, 5, 6].

Podrobné informace o kouřových aromatických přípravcích jsou uvedena v Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 2065/2003.

Obecná kritéria pro používání aromat

Na základě Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 2232/1996 musejí aroma povolena k aromatizaci splňovat tato kritéria

O nepředstavují žádné nebezpečí pro zdraví spotřebitele,

O jejich používání neuvádí spotřebitele v omyl.

Aromata musejí být podrobně vhodnému toxikologickému hodnocení, aby bylo možné posoudit jejich možné škodlivé účinky.

Všechna aroma musejí být neustále sledována a v případě nezbytnosti přehodnocována.



Literatura

- 1) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1169/2011
- 2) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008
- 3) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 2065/2003
- 4) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 2232/1996
- 5) Velíšek J.: Chemie potravin 3, OSSIS 1999 (str. 236-247)
- 6) Kadlec P. a kol.: Technologie potravin I, VŠCHT Praha 2002 (str. 257)