

Aromata a jejich použití v ekologických potravinách

Právní podklady

Nařízení (ES) o ekologické produkci:

Použití aromat v ekologických potravinách se řídí prováděcími pravidly nařízení (ES) o ekologické produkci. Podle článku 27 odstavce 1 písmene c) nařízení Komise (ES) č. 889/2008 se smí při zpracování ekologických potravin používat pouze látky a produkty, které jsou označeny v článku 1 písmeni b) bodě i)) a v článku 1 písmeni c) směrnice Rady č. 88/388/EHS jako přírodní aromatické látky nebo aromatické extrakty.

Nové nařízení (ES) o aromatických látkách:

Evropská legislativa týkající se aromat se mezitím nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 z 16. prosince 2008 o látkách určených k aromatizaci a některých složkách potravin vyznačujících se aromatem pro použití v potravinách nebo na jejich povrchu zásadním způsobem změnila. Nové nařízení (ES) o aromatech platí od 20. 1. 2011. Dosud nedošlo k adekvátním úpravám nařízení (ES) o ekologické produkci s odkazem na nové nařízení (ES) o aromatech.

Definice pojmů

Podle definic nového nařízení (ES) o aromatech se „látkou určenou k aromatizaci“ rozumí produkt, který:

- není určen ke spotřebě jako takový,
- je přidáván do potravin za účelem dodání a/nebo úpravy vůně nebo chuti,
- je vyroben nebo se skládá z těchto komponentů: aromatických látek, aromatických extraktů, aromat získaných reakcí při tepelném

postupu, kouřových aromat, aromatických prekurzorů nebo jiných látek a jejich směsí.

Aromatické látky se nyní dělí už jen na aromatické látky a přírodní aromatické látky. Už se dále nečlení do kategorií „přírodně identické aromatické látky“ a „umělé aromatické látky“, jak tomu bylo ve směrnici Rady č. 88/388/EHS.

Aromatická látka: chemicky definovaná látka s aromatickými vlastnostmi (zahrnuje umělé i přírodně identické aromatické látky).

Přírodní aromatická látka: aromatická látka získaná vhodnými fyzikálními, enzymatickými nebo mikrobiologickými procesy z látek rostlinného, živočišného nebo mikrobiologického původu, používaná buď jako taková, nebo po zpracování za účelem lidské spotřeby jedním nebo více tradičními způsoby přípravy potravin uvedenými v příloze II. nařízení (ES) o aromatech (např. rozmělněním, ohřevem, vařením, spařením atd.). Přírodní aromatické látky odpovídají látkám, které se přirozeně vyskytují a lze je nalézt v přírodě.

Aromatické přípravky nejsou aromatické látky a získávají se z potravin nebo látek rostlinného, živočišného nebo mikrobiologického původu nebo materiálů původu jiného než potraviny vhodnými fyzikálními, enzymatickými nebo mikrobiologickými procesy .

Éterické oleje jsou rostlinné extrakty (aromatické přípravky), které se získávají určitými fyzikálními postupy z rostlinných materiálů.

Aromata mohou jako další složky obsahovat povolené potravinové přídavné látky (nosiče včetně rozpouštědel, ředidel, antioxidantů, konzervačních látek

a zvýrazňovačů chuti) a/nebo jiné složky potravin (ethylalkohol, škroby, cukry), které se sem přidávají za technologickými účely.

Značení

Je-li na **balení pro konečného spotřebitele** aroma uvedeno jako „přírodní aroma“, smí obsahovat výhradně přírodní aromatické látky a/nebo aromatické přípravky, které musí pocházet takřka výlučně (min. 95 %) ze zdroje, na který ve svém názvu odkazují.

Aromatické látky a/nebo aromatické přípravky z jiných zdrojů, které se používají za účelem standardizace nebo „provonění“ produktu, nesmí překročit 5% a nesmí „přebíjet“ původní aroma produktu.

Povolena jsou následující označení přírodních aromat (zde na příkladu jahody):

- aroma, přírodní aroma (*složky aromatu z látek různého původu; jejichž uvedení by nepopisovalo aroma nebo chuť výstižně*),
- přírodní jahodové aroma (*jahody tvoří min. 95 % aromatizační složky, zbývající část je rovněž přírodní*),
- přírodní jahodové aroma s jinými přírodními aromaty (*součástí aromatu jsou částečně jahody; aroma lze lehce rozpoznat*),
- přírodní aroma (jahodové chuti) (*aroma neobsahuje žádné složky z jahod*).

Aromata určená k dalšímu zpracování musí být specifikována s pomocí následujících prvků:

- „aroma“ nebo přesnější popis nebo název,
- „potravinové“ nebo přesnější odkaz,
- kategorie aromatu (příloha 1 nařízení (ES) o aromatech) v sestupném pořadí,
- jiné přísady v sestupném pořadí,

- poznámka o alergenech, případná omezení,
- datum minimální trvanlivosti, dávka
- výrobce.

Nároky na tradiční aroma v ekologických výrobcích

Aromatizující složky

Ani přírodní aromatická látka, ani aromatický přípravek nemusí pocházet z ekologických surovin.

Nearomatizující složky

Komise EU jasně stanovila, že používání nosičů a jejich rozpouštědel se neřídí nařízením (ES) o ekologické produkci.

Tudíž se pro zpracování ekologických potravin mohou používat všechna tradiční aroma, i když jejich nearomatizující složky nevyhovují požadavkům přílohy VIII nařízení Komise (ES) č. 889/2008.

Kouřová aroma

Používání kouřových aromat, která slouží k uzení, je pro ekologické potraviny nepřijatelné, neboť tato nevyhovují definici čl. 27 nařízení Komise (ES) č. 889/2008. Totéž ostatně platí i pro tekutá kouřová aroma, která se vyrábí z kouřového kondenzátu. Přírodní uzení (kouřem z přírodních – nijak neupraveného dřeva) se však řadí dle čl. 26 č. 1 prováděcích pravidel k povoleným způsobům zpracování.

Aromata s poznámkou bio

Asociace spolkových zemí pro ekologické zemědělství (LÖK) se na své schůzce 9. 3. 2010 zabývala zprávou Komise EU z 1. 12. 2009, v níž se uvádí, že aroma spadají do působnosti nařízení (ES) o ekologické produkci a je tedy možné jim udělovat certifikáty biokvality. Asociace došla k závěru, že je s ohledem na nařízení (ES) o ekologické produkci přípustné užívat poznámku bio.

Jestliže jsou tedy splněna ustanovení nařízení (ES) o ekologické produkci včetně předpisů vydaných k jejich

provádění, pak mohou být aromatické látky, resp. aromatické přípravky, které jsou uvedené v čl. 27 (1) nařízení Komise (ES) č. 889/2008, označeny s poukázáním na ekologický původ.

To znamená, že aromatizující a nearomatizující složky aromatu musejí vyhovovat předpisům pro výrobu zpracovávaných potravin (viz čl. 19 nařízení Rady (ES) č. 834/2007, resp. čl. 27 nařízení Komise (ES) č. 889/2008) a ustanovením pro označování (viz čl. 23 nařízení Rady (ES) č. 834/2007).

ABCERT AG

zpracoval odborný tým