

KATEGORIJE ADITIVOV

Po Pravilniku o aditivih za živila (Uradni list RS, št.43/2004 in 8/05) se v proizvodnji živil lahko uporabljajo le aditivi, ki so glede na funkcionalne lastnosti uvrščeni v naslednje kategorije:

1. »SLADILA«

Sladila so snovi, ki dajejo živilu sladek okus, vendar ne živila s sladilnimi lastnostmi (npr. saldkor, med itd.)

2. »BARVILA«

Barvila so snovi, pridobljene iz živil in drugih sestavin naravnega izvora s fizikalno in/ali kemično ekstrakcijo, ki ji sledi selektivna ekstrakcija pigmentov glede na njihove hranilne ali aromatične sestavine; barvila živilo obarvajo ali poudarijo njegovo barvo, vsebujejo naravne sestavine živil in sestavine naravnega izvora in se običajno kot take ne zaužijejo kot živilo ter se običajno ne uporabljajo kot tipične sestavine živila. Za barvila se ne štejejo: živila, posušena ali zgoščena, in arome, dodana zaradi arome ali okusa, ki hkrati obarvajo živilo kot so npr. paprika, kurkuma, žafranika in barvila, ki se uporabljajo za barvanje neužitnih zunanjih delov živil, kot so npr. skorja sira in ovoji za klobase.

V citiranem pravilniku so točno navedena živila oziroma skupine živil katerim se ne sme dodajati barvil.

3. »ADITIVI, RAZEN BARVIL IN SLADIL«

V to kategorijo je uvrščenih 23 kategorij aditivov, in sicer:

- **konzervansi** (so snovi, ki podaljšajo obstojnost živila tako, da ga ščitijo pred kvarom, ki ga povzročajo mikroorganizmi);
- **antioksidanti** (so snovi, ki podaljšajo obstojnost živila, tako, da jih ščitijo pred kvarom, ki ga povzroča oksidacija v obliki žarkosti maščobe in spremembe barve);
- **emulgatorji**;
- **emulgirne snovi**;
- **sredstva za zgostitev (gostila)**;
- **stabilizatorji** (so snovi, ki vzdržujejo fizikalno-kemijsko stanje živila, vključno s snovmi, ki vzdržujejo homogeno razpršenost dveh ali več snovi, ki se v živilu ne mešajo med seboj ter snovi, ki stabilizirajo, ohranjajo ali poudarjajo obstoječo barvo,
- itd.

Aditivi, razen barvil in sladil, se ne smejo uporabljati v: nepredelanih živilih, medu, neemulgiranih oljih in masteh živalskega ali rastlinskega izvora, maslu, pasteriziranem in steriliziranem mleku (vključno z UVT) mlekom in pasterizirani smetani, nearomatiziranih, naravno fermentiranih mlečnih izdelkih (npr. jogurt, kisló mleko, kefir, itd), naravni mineralni vodi in izvirski vodi, kavi, z izjemo aromatizirane instant kave in kavnih izvlečkov, nearomatiziranem pravem čaju, sladkorju, suhih testeninah, razen testeninah brez glutena oziroma testeninah z zmanjšanim deležem beljakovin, naravnem nearomatiziranem pinjencu z izjemo sterilnega pinjenca in v živilih za dojenčke in male otroke, razen izjem, ki so navedene v citiranem pravilniku o aditivih za živila in vseh ustreznih zdravstvenih predpisih, ki obravnavajo dodatne zahteve glede uporabe aditivov za živila namenjena dojenčkom in malim otrokom, kar pomeni, da je tudi področje uporabe aditivov za živila namenjenim dojenčkom in malim otrokom urejeno z ustreznó zdravstveno zakonodajo, ki temelji na tovrstni ES zakonodaji, s čimer je izpolnjen osnovni pogoj in sicer, da je živilo-hrana za to skupino potrošnikov, varna.

Otroška prehrana je namreč strogo regulirana in je v njej dovoljenih le nekaj aditivov, brez katerih ne bi bilo mogoče izpeljati tehnoloških postopkov v živilski industriji.

Potrebno pa je biti pozoren na dejstvo, da otroci pojedó tudi dosti živil, ki niso izključno namenjeni otrokom, zato je pri otrocih potrebno paziti, da jim starši ponujajo čim več živil brez umetnih barvil in umetnih sladil, kot so na primer določeni sadni jogurti, bomboni, brezalkoholne pijače, predvsem gazirane ! Omenili bi tudi, da mesni izdelki (npr.: razne salame in suhomesnati izdelki), ki vsebujejo nitrate/nitrate, naj ne bi bile prepogosto na jedilniku majhnih otrok.

Za aditive se štejejo tudi »pomožna tehnološka sredstva (ekstrakcijska topila)«, ki jih ureja Pravilnik o ekstrakcijskih topilih (Uradni list RS, št.7/01 in 45/04) in arome, ki jih ureja Pravilnik o aromah (Uradni list RS, št.77/01 in 31/04).

• »Ekstrakcijska topila«

se kot pomožna tehnološka sredstva sama po sebi ne uživajo kot živilo. Ekstrakcijsko topilo je topilo, ki se uporablja pri predelavi surovin, proizvodnji živil in njihovih sestavin oziroma primesi (t.i.»postopek ekstrakcije«). Topilo je vsaka snov za raztapljanje živila ali katerekoli sestavine tega živila vključno z nečistočami v in ali na živilu. Ekstrakcijska topila se lahko uporabljajo tudi za razredčevanje in raztapljanje arom, in sicer z ekstrakcijo arom iz naravnih aromatičnih snovi. Citiran pravilnik o ekstrakcijskih topilih določa ekstrakcijska topila, njihovo označevanje in pogoje njihove uporabe znotraj največjega dopustnega ostanka topila v živilu ali njegovi sestavini. Ta pravilnik predpisuje tudi pogoje čistosti ekstrakcijskih topil, in sicer, da le-te ne smejo vsebovati toksikološko nevarne količine katerekakoli elementa ali snovi, kot npr. arzena ne več kot 1mg/kg in svinca 1mg/kg.

• »Arome«

Citirani pravilnik o aromah določa pogoje čistosti, definicije in označevanje arom, ki so namenjene za uporabo v/na živilih, pozitivni seznam aromatičnih snovi, ki se uporabljajo v/na živilih, postopek oziroma splošna merila za njihovo ovrednotenje

glede vpisa v register ter potrebne ukrepe za sprejetje programa za ovrednotenje. Označevanje arom v prometu zajema označevanje arom, ki niso namenjene za prodajo končnemu potrošniku in arom, ki so namenjene končnemu potrošniku), pri tem, da so v prometu lahko samo arome, če ne vsebujejo nobenih sestavin ali snovi v količini, ki bi predstavljala nevarnost za zdravje ljudi. Arome lahko vsebujejo živila in aditive, ki so dovoljeni v citiranem pravilniku o aromah, pri tem, da je potrebno pri takšnih mešanicah v imenu izdelka navesti namen uporabe.

Citiran pravilnik o aditivih tudi predpisuje, da morajo aditivi ustrezati pogojem čistosti v skladu s Pravilnikom o merilih čistosti za aditive (Uradni list RS, št.4/05), ki je usklajen z vsemi ustreznimi tovrstnimi direktivami ES in ga predpisuje minister za zdravje, v soglasju z ministrom za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.