



Geschmack & Technologie



**REDUKTION VON NITRIT IN FLEISCHERZEUGNISSEN
GEMÄSS DER NEUEN EU-HÖCHSTMENGEN
FRAGEN UND ANTWORTEN**

WARUM WURDEN NEUE NITRIT-HÖCHSTMENGEN EINGEFÜHRT?

Nitrite (E 249-250) und Nitrate (E251-252) sind laut Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 in der EU zugelassene Zusatzstoffe, die bereits seit vielen Jahrzehnten eingesetzt werden, um bestimmte Fleischerzeugnisse zu konservieren und ihnen ihren typischen Geschmack zu verleihen.

Mit den neuen, niedrigeren Höchstmengen soll die Gesamtexposition des Menschen mit Nitriten und Nitraten aus Lebensmitteln begrenzt werden. Die neuen Höchstmengen stützen sich auf eine Reihe wissenschaftlicher Untersuchungen.

WIE SEHEN DIE NEUEN HÖCHSTMENGEN AUS?

Fleischerzeugnissen wie Kochpökelfleisch, Brüh- und Kochwürsten sowie schnittfesten Rohwürsten dürfen zukünftig nur noch maximal 120 statt 150 mg/kg Natriumnitrit zugesetzt werden.

Bei der Darstellung der Höchstmengen gab es ebenfalls eine Änderung, um diese an die Darstellung der ADI-Werte* anzugleichen.

Die Höchstmengen werden nun als Nitrat- bzw. Nitrit-Ionen ausgedrückt. Der neue Höchstgehalt liegt somit bei 120 mg/kg Natriumnitrit, das entspricht einem Nitrit-Ionen Gehalt von 80 mg / kg (Umrechnungsfaktor 0,67). Für Nitrat gilt entsprechend ein Umrechnungsfaktor von 0,73.

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie die maximalen Mengen an Nitritpökelsalz im Einklang mit den neuen, niedrigeren Höchstmengen. Bei der Verwendung von Nitritpökelsalz mit einem Natriumnitritgehalt von 0,5 % und einer marktüblichen Dosierung müssen viele Rezepturen nicht angepasst werden.

Fleischerzeugnis	0,5 %iges NPS [g/kg]	0,9 %iges NPS [g/kg]
Kochwurst, Kochpökelfleisch, Brühwurst	24	13
Schnittfeste Rohwurst	24	13
Streichfähige Rohwurst	30	16
Sterilisierte Fleischerzeugnisse	16	9
Rohschinken	Grenzwerte als Restgehalt im Endprodukt; einheitliche Zugabemengen aufgrund unterschiedlicher Herstellungsverfahren nicht möglich	

WELCHE PRODUKTGRUPPEN SIND BETROFFEN?

Für folgende Produktgruppen wurden neue Höchstmengen festgelegt:

- Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse
- Käse, Käseprodukte und Milch-Analoga
- Fisch und Fischereiprodukte

AB WANN GELTEN DIE NEUEN HÖCHSTMENGEN?

Die neuen Höchstmengen sind am 9. Oktober 2023 in Kraft getreten. Es gilt eine Übergangsfrist von zwei Jahren, sodass produzierende Unternehmen bis zum 9. Oktober 2025 Zeit haben, Ihre Rezepturen entsprechend anzupassen. Produkte, die vor dem Ablauf dieser Frist in Verkehr gebracht wurden und noch nicht den neuen Vorgaben entsprechen, dürfen bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatums weiterverkauft werden.

* ADI = acceptable daily intake. Die erlaubte Tagesdosis ist ein Schätzwert für die Menge eines Stoffes in Lebensmitteln oder Trinkwasser, die lebenslang täglich aufgenommen werden kann, ohne ein nennenswertes Gesundheitsrisiko darzustellen.

WELCHE AUSWIRKUNGEN HAT DIES AUF FLEISCH-ERZEUGNISSE?

Nitrit wird in Fleischerzeugnissen aus mehreren Gründen eingesetzt. Eine Reduktion des Nitritgehalts kann sich dementsprechend auf folgende Produkteigenschaften auswirken:

Farbe:

Das eingesetzte Nitrit verbindet sich während des Umrötevorgangs mit dem im Fleisch enthaltenen Myoglobin zu Nitroso-myoglobin, welches für die typische rote Pökelfarbe sorgt. Reduziert man den Nitritgehalt, kann es zu Farbabweichungen kommen.

Geschmack:

Je weniger Nitritpökelsalz eingesetzt wird, desto weniger deutlich ist der typische Pökelschmack der Produkte ausgeprägt.

Konservierung:

Neben den sensorischen Parametern hat das eingesetzte Nitrit auch eine Schutzwirkung gegen die Vermehrung von Bakterien, insbesondere Clostridium botulinum, in den Fleischerzeugnissen. Die Aufrechterhaltung einer ausreichenden Hemmwirkung wurde bei der Festlegung der neuen Höchstmengen berücksichtigt.

WIE KANN AVO MICH HIERBEI UNTERSTÜTZEN?

Um eine gleichbleibende Produktqualität und eine zuverlässige Lebensmittelsicherheit zu erhalten, empfehlen wir die Verwendung technologischer und geschmacksgebender Komponenten von AVO. Unsere Fachberaterinnen und Fachberater unterstützen Sie gerne bei allen Fragestellungen rund um die Anwendung unserer Produkte und die optimale Produktion gepökelter Fleischerzeugnisse.

* ADI = acceptable daily intake. Die erlaubte Tagesdosis ist ein Schätzwert für die Menge eines Stoffes in Lebensmitteln oder Trinkwasser, die lebenslang täglich aufgenommen werden kann, ohne ein nennenswertes Gesundheitsrisiko darzustellen.

