



NITRATE/NITRITE IN WURSTWAREN: WAS SIND SIE UND WOZU DIENEN SIE? GIBT ES, WAS BIO-WURSTWAREN ANBETRIFFT, UNTERSCHIEDE?

Wenn von Wurstwaren die Rede ist, wird viel über das Vorhandensein von Konservierungsstoffen wie Nitrate und Nitrite sowie auch andere, zur Kategorie "Zucker" gehörende Zutaten wie "Dextrose" oder "Saccharose" diskutiert. Wo liegt die Wahrheit? In welchen Ausmaßen? Und in Bio-Wurstwaren? Lassen Sie uns Klarheit schaffen! Zuallererst muss man erklären, was NITRATE und NITRITE sind.

NITRATE sind von Natur aus in tierischen und pflanzlichen Nahrungsmitteln und im Trinkwasser enthaltene Stoffe. Nahrungsmittel, die von Natur aus die größte Menge Nitrate enthalten sind Mangold und Sellerie, gefolgt von Rüben und Spinat.

Verschiedene Nitrate werden von der Lebensmittelindustrie als Konservierungsstoffe der Klasse E, Farbstoffe und Antioxydationsmittel für verschiedene Nahrungsmittel und insbesondere in verarbeitetem Fleisch (Wurstwaren, Würstchen, Dosenfleisch), mariniertem Fisch und auch in Milchprodukten verwendet.

Sie sind auf den Etiketten mit den Kürzeln E251 und E252 angegeben. Sie werden vornehmlich deshalb verwendet, weil Nitrate zurzeit die einzige, bekannte Möglichkeit sind, um der Keimung der Sporen des Clostridium botulinum entgegenzuwirken. Botulismus ist eine der schwersten Lebensmittelinfektionen mit tödlichem Ausgang, der nur vorgebeugt werden kann. Die Nitrate an sich sind ungefährlich, aber unter gewissen Bedingungen (Hitze, Bakterien, lange Aufbewahrung) können sie sich in Nitrite und diese wiederum in Nitrosamine verwandeln.

Nahrungsmittel, die von Natur aus Nitrate enthalten, verfügen auch über Vitamin C, das die Verwandlung in Nitrosamine einschränkt.

I NITRITI sind mit den Kürzeln E249 und E250 gekennzeichnete Konservierungsstoffe. Sie werden als potentiell gefährliche Stoffe betrachtet, weil sie sich in saurem Umfeld (wie z. B. im Magen) in salpetrige Säure verwandeln, die Nitrosamine erzeugen kann, die als krebserregend betrachtet werden. Des Weiteren binden sie sich an das Hämoglobin, oxidieren dieses in Methämoglobin und verringern somit die Sauerstoffzufuhr zu den Geweben.



BETRACHTEN WIR NUN INSBESONDERE DIE WURSTWAREN

Warum werden Nitrate/Nitrite aber trotzdem verwendet? Die Gründe sind zahlreich:

- Erstens haben sie eine antimikrobielle und antiseptische Wirkung, vor allem gegen den Erreger *Clostridium botulinum*, wie bereits oben erwähnt wurde.
- Darüber hinaus sorgen sie für die rote Farbe des Fleisches (insbesondere im Kochschinken, der ohne sie grau aussehen würde!).
- Sie fördern die Aromaentfaltung, weil sie selektiv gegen die Mikroorganismen wirken, die der Reifung der Wurstwaren dienen.

Ein im Amtsblatt vom 28. Juni 2016 veröffentlichter Erlass (Erlass 26. Mai 2016 –Neuerungen des Erlasses vom 21. September 2005 betreffs der Regelung der Produktion und des Verkaufs von Wurstwaren. (16A04808) –Amtsblatt Nr. 149 vom 28.6.2016), der am 26. September 2016 in Kraft getreten ist, führt einige Änderungen der Produktion und des Verkaufs von Wurstwaren in Italien ein.

Eine der Neuheiten dieses allein italienischen Erlasses ist eine wichtige Klarstellung: Die Verwendung von Zutaten, anhand derer Nitrate, Nitrite oder beide auf solche Weise hinzugegeben werden, dass sich eine konservierende Wirkung ergibt, stellt einen Gebrauch von Lebensmittelzusätzen dar und untersagt es, die Freiheit von Konservierungsstoffen anzupreisen. Auf Grundlage dessen, was die europäische Kommission mit dem Schriftsatz vom 12. Januar 2007 "Verwendung von Spinatextrakt mit hohem Nitratgehalt in Produkten auf Fleischbasis" angeordnet hat, stellt diese Praktik einen absichtlichen Gebrauch eines Lebensmittelzusatzes dar, wenn der Extrakt von Spinat oder anderen Pflanzen mit dem technologischen Zweck der Konservierung des Endprodukts verwendet wird.

Dies ist ein wichtiger Schritt zum Schutz des Verbrauchers, um den Kauf von Produkten zu vermeiden, die aufgrund des Schriftzuges "ohne Konservierungsstoffe" als vollkommen nitrat- und nitritfrei betrachtet werden, obwohl sie diese aber in Wirklichkeit enthalten (also den Spinatextrakt) und durch einen anderen Schriftzug (wie z. B.: "Natürliche Aromen" und/oder "Natürliche Zusatzstoffe", Gewürzkräuter) verschleiert sind.

WELCHE UNTERSCHIEDE WEIST BIO-WURSTWARE IN BEZUG AUF DEN GEBRAUCH VON KONSERVIERUNGSSTOFFEN AUF.

Um auch bei Bio-Wurstwaren die korrekte Konservierung des Produkts, die mikrobielle und bakterielle Reinlichkeit zu gewährleisten und die Gesundheit des Verbrauchers zu wahren, vor allem was Erzeugnisse wie Kochschinken und Mortadella anbetrifft, die nicht gereift sind und leichter verderben und von Keimen und Bakterien angegriffen werden können, ist der Zusatz von Konservierungsstoffen wie Nitrate/Nitrite zugelassen,



aber in einer weitaus geringeren Menge als bei herkömmlichen Produkten: 80 mg pro kg Produkt in Bio-Wurstwaren mit einem max. zugelassenen Rückstand von 50 mg im Vergleich zu 150 mg pro kg Produkt und ohne Pflicht zur Rückstandsangabe wie bei herkömmlichen Wurstwaren. Ein beträchtlicher Unterschied!

Wobei auch noch zu berücksichtigen ist, dass der verwendete Rohstoff, sprich das Fleisch von Bio-Schweinen, bereits erhebliche Unterschiede aufweist: Die Schweine müssen auf biologischem Boden gezüchtet, mit Bio-Futter gefüttert und gegebenenfalls mit pflanzlichen Arzneimitteln behandelt werden.

SCHLUSSFOLGERUNGEN:

Die Verwendung von Konservierungs-/Zusatzstoffen in Bio-Wurstwaren ist im Vergleich zu herkömmlichen Wurstwaren stark begrenzt. Diese Begrenzung betrifft ihre Zusammensetzung, die hinzugefügte Menge und das Anwendungsverfahren. Und obwohl die Hersteller von Bio-Wurstwaren die laut Bio-Norm zulässigen Höchstgrenzen einhalten müssen, können sie sich zur Verwendung von weniger Konservierungsstoff als vorgesehen entscheiden, ohne dass die Reinlichkeit des Produkts und seine korrekte Konservierung beeinträchtigt werden. Deshalb können wir auch beim Kauf einer Bio-Wurst die Unterschiede in Erwägung ziehen, indem wir sorgfältig die Etiketten lesen und vergleichen, uns über den Hersteller und den Ursprung des Fleisches informieren und somit mit Sicherheit die richtige Wahl treffen.

WIR VON PEDRAZZOLI UND DIE KONSERVIERUNGSTOFFE

Voll überzeugt davon, dass Bio-Wurstwaren ohne Konservierungsstoffe zu erzeugen sind, hat die Firma Pedrazzoli bereits seit 1996 die Verwendung von Nitriten/Nitrat in gereiften Rohwurst-Produkten der Bio-Linie Primavera abgeschafft.

Für die gekochten Produkte (z.B. Mortadella und Kochschinken) hingegen verwenden wir heute nur noch eine kleine Menge Nitrit, weil die Gesundheit eines Produkts dem Kunden bis zu seinem Verbrauch garantiert werden muss und es dafür heutzutage keine anderen Mittel als Nitrite gibt. Außerdem sehen wir uns dem Kunden gegenüber verpflichtet, auf dem Etikett auch die indirekte Hinzufügung von Konservierungsstoffen durch Substanzen, die diese enthalten, anzugeben.

Des Weiteren können wir garantieren, dass die Verwendung von Nitriten in den Primavera Produkten weit unter den gemeinschaftlichen Richtlinien für Bio liegt und demzufolge auch der Rückstand im Endprodukt durchschnittlich nur ungefähr 18 mg beträgt (währenddessen laut Bio-Gesetz ein Rückstand von 50 mg zulässig ist).

