

Kein Problem

Ab Oktober 2025 gelten in der EU neue Vorgaben für Nitritpökelsalz. Das Fleischerhandwerk kann dem gelassen entgegen blicken. Das zeigen Versuche des Deutschen Fleischer-Verbands (DFV).

Die EU senkt die Höchst-mengen für Nitrat und Nitrit als Zusatzstoff auch in Fleischzubereitungen und -erzeugnissen ab. Die entsprechende EU-Verordnung sieht zudem eine Anpassung der Spezifikationen für Nitrat und Nitrit vor und legt eine Übergangsfrist zur Anpassung der Produkte bis 9. Oktober 2025 fest. Die afz sprach mit Dr. Farina Mieloch und Dipl.-Ing. Axel J. Nolden vom Deutschen Fleischer-Verband (DFV) über die Konsequenzen fürs Fleischerhandwerk.

Die EU-Kommission hat sich im vergangenen Oktober auf neue Höchstgehalte für Nitrat und Nitrit als Zusatzstoff in Lebensmitteln geeinigt und somit auch für Nitritpökelsalz (NPS). Haben Sie schon Rückmeldungen dazu von Verbandsmitgliedern bekommen?

Axel J. Nolden: Bisher noch nicht – aber es wird ja auch erst im Herbst des nächsten Jahres wirklich spruchreif. Dann wird die Lebensmittelüberwachung auch die eine oder andere Probe nehmen, vermutlich besonders von Rohschinken. Aber wir rechnen nicht damit, dass es große Beanstandungen geben wird. In der Regel wird ohnehin mit dem 0,5-prozentigen NPS gearbeitet. Und damit über den alten Grenzwert zu kommen, ist gar nicht so einfach – für unseren Praxisversuch bei Van Hees mussten wir ganz schön hin- und herrechnen und das am höchsten konzentrierte NPS mit 0,9 Prozent nehmen, dem wir dann Kochsalz beigemischt haben. Mit dem 0,5er hätten wir die Werte gar nicht erreichen können. Gut, ab und

zu haben Kollegen die alten Grenzwerte auch mal gerissen. Aber da kann man wirklich von Ausnahmen sprechen.

Zwischenzeitlich war auf EU-Ebene ein komplettes Verbot von NPS im Gespräch. Auch dank des Lobbying von DFV und IMV konnte das jedoch abgewendet werden. Hätte ein Verbot Auswirkungen auf die Produktqualität?

Nolden: Bei einem Kompletterbot müsste man sensorische Abstriche machen. Wir haben das ja bei unserem Versuch bei Van Hees gesehen: Ohne Nitrit wurde die Wurst unansehnlich. Bei der Fleischwurst hat man besonders deutlich gesehen, dass hier das NPS fehlte für einen schönen Farbumschlag. Sie war um einiges grauer als die anderen. Die Blutwurst ohne NPS hat uns überrascht – sie war zwar etwas brauner, aber der Unterschied war nicht so groß, wie wir erwartet hatten. Aber ganz ehrlich: Keines der Erzeugnisse ohne NPS würde ich mir in die Theke legen, und als Kunde auch nicht kaufen. Und bei Schinken ist es ähnlich. Ohne NPS hätten wir anstatt Kochschinken eher einen Schweinebraten. Der ist dann eben nicht mehr saftig-rosa, sondern grau. Wenn man das NPS durch etwas anderes ersetzt, hat das immer auch Auswirkungen auf den Geschmack, man muss die Rezeptur umstellen. Wir haben mehr als 1500 Wurstsorten in Deutschland, der weitaus größte Teil wird gepökelt. Da ist vieles aus der Tradition erwachsen. Bei den handwerklich hergestellten Produkten, wie sie in Fleischereien angeboten werden, erwarten die Verbraucher das Pökelaroma einfach – und wollen es auch genau so haben, sonst würden sie die Produkte ja nicht kaufen.

Mieloch: Ein NPS-Verbot hätte also zur Folge haben können, dass viele traditionelle Spezialitäten weggefallen wären. Also auch die Produkte mit geografisch geschützten Angaben (g.g.A.), die nach festgelegten Rezepturen hergestellt werden müssen. Schwarzwälder Schinken zum Beispiel. Und das ist in anderen Ländern ja auch so.

Werden Fleischer die neuen Maximalwerte mit ihren traditionellen Rezepten einhalten können?

Mieloch: Davon gehen wir aus. Wenn man sich mit dieser doch recht komplizierten Verordnung auseinandersetzt, denkt man auf den ersten Blick, dass der Unterschied zwischen alten und neuen Höchstwerten viel größer ist, als es tatsächlich der Fall ist. Diese leichte Verzerrung kommt dadurch, dass vorher das Ni-



Gratwanderung: einerseits den Gehalt an Nitrosaminen so gering wie möglich zu halten und gleichzeitig die mikrobiologische Sicherheit zu gewährleisten. Foto: bia

Nolden: Wenn Nitrit umgewandelt wird, laufen zahlreiche komplexe biochemische Vorgänge ab. Je nach Produkt, Temperatur, Reifezeit, Luftfeuchtigkeit und so weiter reagiert der Stoff anders. Das Produkt „arbeitet“ noch, vereinfacht gesagt. Dass da jemand eine universelle Formel findet, die alles berücksichtigt, kann ich mir auch nicht ganz vorstellen. Um nicht nächstes Jahr kurz vor dem Stichtag in Panik zu verfallen, sollte man die eigenen Produkte im Zweifelsfall vielleicht jetzt schon mal untersuchen lassen, um die Konzentration der Nitrit-Ionen zu bestimmen. Dann können die Rezepturen in Ruhe angepasst werden, wenn es nötig ist.

Mieloch: Wir rechnen nicht damit, dass man uns im November 2025 dann die Bude einrennen wird, weil alle Probleme mit ihren Rezepturen haben. Aber wir müssen aufpassen, dass das jetzt nicht peu à peu so weitergeht und die Grenze immer tiefer angesetzt wird. Es ist ja vernünftig, bestimmte Werte etwas zu senken – aber nur bis zu einem gewissen Grad.

Nolden: Das gilt übrigens nicht nur für Nitrit. Auch andere Lebensmittel-Zusatzstoffe werden in den Fokus genommen. Ich kann mir vorstellen, dass Phosphate als nächstes näher angesehen werden. | afz 19/2024

Die Fragen stellte afz-Redakteurin Birga Himbürg. Das vollständige Interview finden Sie online: www.fleischwirtschaft.de.

trit in mg angegeben wurde; jetzt sind es die Nitrit-Ionen. Rechnet man den alten Wert ins Ion um, liegen beide wieder näher beieinander. Ich bin schon sehr gespannt, wie das dann gemessen wird. Denn abgesehen von den traditionell gepökelt Erzeugnissen, für die in der Verordnung die Grenzwerte für die Restmenge angegeben werden, beziehen sich die Werte ansonsten ja auf die Zugabemenge. Mir ist zwar nichts in

der Richtung bekannt, aber es wird sich schon jemand etwas Schlaues dabei gedacht haben – vielleicht entwickelt noch jemand eine Formel, mit der man anhand der Restmenge die einstige Zugabemenge berechnen kann, individuell für jedes Erzeugnis. Ansonsten müsste ja ein Kontrolleur während der Herstellung dabeistehen und aufpassen, dass die Mengen richtig verwogen werden.

ANZEIGE



**GESTATTEN –
IHR NEUER MITARBEITER.**



Unser Verkaufsautomat Gilde Vision ist rund um die Uhr, sieben Tage die Woche, präsent, immer bestens sortiert und gekühlt, liefert sofort aus und kassiert verlässlich auf den Cent genau.

Neugierig? Dann QR Code scannen und begeistert sein.



Praxisversuch

Gemeinsam mit Van Hees führte der Deutsche Fleischer-Verband einen Praxisversuch zur Reduktion von NPS durch. Drei Produkte wurden hierzu ausgewählt: Fleischwurst, Hausmacher Blutwurst und Salami.

Ergebnisse: Eine moderate Anpassung der Nitritgrenzwerte hat nur geringe Auswirkungen auf die Produktqualität. Zwar sind sensorische Unterschiede (Farbe, Geschmack) erkennbar, aber nur bei NPS-Verzicht problematisch. Die mikrobiologischen sowie pH- und aw-Werte unterschieden sich nur marginal. Aufgrund der kleinen Stichprobengröße bedarf es weiterer Untersuchungen.