

EU will die Grenzwerte für Nitrate und Nitrite in Lebensmitteln senken

Binnen zwei Jahren müssen Produzenten die Werte der Zusatzstoffe in ihren Produkten um 20% verringern.



In spätestens zwei Jahren soll unsere Wurst min. 20% weniger Nitrate und Nitrite enthalten. © Unsplash / Bernd Dittrich

Nitrate und **Nitrite** bzw. die daraus entstehenden Niroamine stehen bereits seit Längerem im Verdacht krebserregend zu sein. In der **EU** sollen **Lebensmittel** künftig weniger der umstrittenen **Zusatzstoffe** enthalten dürfen. Die 27 **EU-Mitgliedstaaten** billigten einstimmig die neuen Grenzwerte für die Verwendung von Nitriten und Nitraten als Lebensmittelzusatzstoffe.

Wo sind Nitrate, Nitrite und Nitrosamine enthalten?

Nitrate und Nitrite werden bei der **Haltbarmachung** von Lebensmitteln verwendet. Nitrosamine können u.a. **Selchfleisch, geräucherten Wurst-** Fisch und Käseprodukten, in Ölen aber auch in Bier oder anderen alkoholischen Getränken. Aber auch **Gemüse** wie Rucola und andere Blattsalate, Spinat, Kohlrabi, Rote Beete, Radieschen und Rettich speichern viel **Nitrat**. Dabei soll sich Nitrat besonders in den wasserleitenden Segmenten anreichern, sodass die Konzentrationen in Stielen und den äußeren grünen Blättern besonders hoch sind. Nitrosamine sind Reaktionsprodukte von Nitriten oder Stickoxiden mit Aminen und gelten als potenziell krebserregend.

Kann man denn auf Pökelsalz verzichten?

Allerdings tragen Fleisch und Fleischprodukte laut **EFSA** am meisten zur Aufnahme von krebserzeugenden Nitrosaminen bei. Dazu erklärt das deutsche **Institut für Risikobewertung** (BfR): „Nitrit-**Pökelsalz** wurde früher hauptsächlich zugesetzt, um in erster Linie das Wachstum des Bakteriums Clostridium botulinum zu hemmen. Der Hauptgrund heute ist vielmehr, dass es zu einer Rotfärbung des Produktes kommt und dem Produkt ein bestimmtes **Pökel**-Aroma (bei uns Selch-Aroma) verleiht.“ Also wäre ein Aroma und eine hübschere Färbung nicht unbedingt ein guter Grund viel Pökelsalz anzuwenden und damit die Gesundheit ernsthaft zu gefährden.

Reicht die neue Menge für die Haltbarmachung trotzdem aus?

Die verringerten **Grenzwerte** schützen absolut ausreichend vor pathogenen Bakterien wie **Listerien, Salmonellen, Clostridien** und verringern die Belastung durch Nitrosamine, von denen einige krebserregend sind. Die neuen Werte wurden auf der Grundlage einer strengen wissenschaftlichen Bewertung durch die EFSA erstellt. Durch die neuen Vorschriften sollen die Grenzwerte für die beiden Stoffe um ca. 20 % gesenkt werden.

Zusatzstoffe in Wurst & Fleischwaren zügig senken!

Seitens der EU werden nun die Betriebe der **Lebensmittelindustrie** aufgefordert, diese wissenschaftlich fundierten Vorschriften zügig umzusetzen und, wo immer möglich, die Grenzwerte weiter zu senken, um die Gesundheit der Bürger zu schützen. Unternehmen der Branche haben ab jetzt zwei Jahre Zeit, die Richtlinien für die neuen Grenzwerte umzusetzen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at