

## Stellungnahme ABCert

1) für den Fall, wenn NPS auch nach 2010 weiterhin in der VO verbleiben sollte:

1.1) Die Höchst-Zugabemenge NO<sub>2</sub>/NO<sub>3</sub> ist derzeit 80 mg/kg Fleisch. Es gibt unterschiedliches NPS am Markt (0,4-0,5 und 0,9 / NO<sub>2</sub>/kg Salz). Die Zugabemengen von NPS ist je nach Rezeptur unterschiedlich (ca 18 - ca 25g/kg Fleisch). Es liegen keine Informationen/Richtlinien vor, die Aussagen darüber treffen mit welchem Salz und unter welcher Zugabemenge die zulässigen Zugabemengen eingehalten werden können.

1.2) Die Rückstandshöchstmenge ist 50mg/kg Fleisch. Die unter 1) genannten Punkte und auch die Rohstoffzusammensetzung (Fettmenge) kann möglicherweise Auswirkungen auf die Rückstandshöchstmenge haben.

Hier sind "Faustzahlen" oder Verfahrensanweisungen notwendig um aufwändige Analysen zu minimieren.

1.3) Die Verordnung sieht vor, dass die Unternehmen glaubhaft nachweisen müssen, dass u.a. keine andere technologische Alternative zur Verfügung steht. Dieser Nachweis kann leicht von jedem Unternehmen erbracht werden. Nicht zuletzt wenn das Unternehmen hygienische Gründe nennt. Dieser Nachweis macht nur Sinn, wenn er in einigen Fällen nicht erbracht werden könnte und die Kontrollstellen eine Ablehnung erteilen. Ansonsten kann man ihn auch pauschal erteilen oder ganz darauf verzichten.

1.4) Zur Zeit wird in Anhang VIII der VO auf "..Richtwert ausgedrückt in NaNO<sub>3</sub>.." verwiesen. Das muss korrigiert werden. Der Wert muss äquivalent in NaNO<sub>2</sub> ausgedrückt werden.

1.5) Derzeit ist gemäß Anhang VIII, E301 (Ascorbat) zulässig in Verbindung mit Nitrit oder Nitrat. Selbst kleine Mengen von Gewürzen enthalten Nitrat. Demnach wäre dieser Zusatzstoff generell zulässig, sobald man Nitrat über Gewürze oder Kräuter in die Fleischprodukte einbringt. Eine genauere Erläuterung ist notwendig.

2) Themen, für den Fall, wenn NPS nach 2010 herausgenommen würde:

2.1) Es ist mit einem verstärkten Einsatz von Gemüseprodukten mit hohem Nitratgehalt zu rechnen. Interessant ist hier die rechtliche Betrachtung (Dazu gibt es ja auch einen gesonderten Tagesordnungspunkt).

2.2) Die Verwendung von Ascorbinsäure und Ascorbat machen bei Fleischerzeugnissen möglicherweise nur Sinn bei gleichzeitiger Verwendung von KNO<sub>3</sub> oder NaNO<sub>2</sub>. Es ist zu prüfen, ob diese beiden Stoffe aus Anhang VIII für Fleischerzeugnisse gestrichen werden könnten.

2.3) Das Verbot der Verwendung von NaNO<sub>2</sub> oder KNO<sub>3</sub> für Bio-Fleischerzeugnisse muss im Lebensmittelbuch berücksichtigt werden. Einige Produkte setzen gem. Leitsätze das Pökeln voraus.

04.11.2009

Friedhelm Landgrebe  
ABCERT AG  
Martinstraße 42 - 44  
73728 Esslingen  
Tel. +49 (711) 35 17 92-113  
Fax +49 (711) 35 17 92-200  
info@abcert.de  
[www.abcert.de](http://www.abcert.de)