

Statement von Naturland zum Umgang mit Nitritpökelsalz (NPS)

Naturland plädiert dafür, NPS weiterhin im begrenzten Maße für Öko-Fleischprodukte zuzulassen. Folgende Punkte sprechen für diese Forderung:

1. Kundenwünsche berücksichtigen

Die Öko-Kundschaft ist äußerst heterogen. Stammkunden in Hofläden, Kunden in Naturkostfachgeschäften und Gelegenheitskäufer im konventionellen LEH unterscheiden sich deutlich in ihrem Einkaufsverhalten. Für bestimmte Wurstarten und bestimmte Vertriebswege können jedoch nur umgerötete Ware erfolgreich platziert werden (1).

2. Breites Angebot statt bevormunden

Der Öko-Landbau sollte seine Kunden nicht bevormunden wollen. Zu den nach der EG-Öko-VO definierten Zielen gehört die "Herstellung einer Lebensmittelvielfalt entsprechend der Nachfrage der Verbraucher" (2). Daher ist es erstrebenswert, dass sich Öko-Kunden zwischen gepökelten, mit Gemüseextrakten umgeröteten und nur gesalzenen Fleisch- und Wurstwaren entscheiden können.

3. Lange Haltbarkeitsfristen gefordert

Verbraucher greifen meist zum Produkt mit der längsten angegebenen Haltbarkeitsfrist. Daher verlangt der Handel vom Hersteller Waren mit entsprechenden Haltbarkeitsfristen (1).

4. Deutliche Begrenzung der Einsatzmenge

Die von Öko-Fleischverarbeitern verwendeten NPS-Dosen liegen i.d.R. unter den von konventionell verarbeiteten Produkten – eine entsprechende Begrenzung gibt auch die EG-Öko-VO vor. Die nach der Naturland Richtlinie zulässige NPS-Dosis ist um die Hälfte niedriger als die in der Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung für konventionelle Fleischwaren. Dieses Minimierungsgebot für NPS und das vollständige Verbot für bestimmte Produkte muss beibehalten werden.

5. Schutz vor Keime bei Rohwurst

Der Einsatz von Natriumnitrit in schnellgereiften streichfähigen Produkten wird vom Max Rubner-Institut unbedingt empfohlen, da es ansonsten bei einer Belastung der Rohmaterialien zu einem sehr schnellen Anstieg der Keimdichte der pathogenen Lebensmittelinfektionserreger kommen kann. Dieser Anstieg ist gesundheitsgefährdend und stellt ein zu vermeidendes Risiko für den Hersteller von Rohwurstwaren dar (3).

NPS hemmt *Brochothrix thermosphacta* und *Enterobacteriaceae* merklich. Hingegen sinkt bei nitritfreien Proben der pH-Wert schneller – bereits nach etwa fünf Tagen wird der Wert von 5,8 unterschritten. Sensorische Profilanalysen zeigten, dass bei nitritfreien Proben der Verderb der Produkte als „säuerlich“ und „ranzig“ tendenziell stärker ausgeprägt ist (1).

6. Klare Kennzeichnung

Für die Verwendung von NPS gibt es klare Kennzeichnungsvorgaben, die sich in der Praxis bewährt haben und auch für die Kunden nachvollziehbar sind. Entsprechend sollte auch für die Verwendung von nitrathaltigen Gemüseextrakten eine klare Kennzeichnung vorgeschrieben werden, z.B. „enthält Umrötehilfe xxx“ in der Zutatenliste. Bei Fleisch- und Wurstwaren mit Gemüseextrakten sollten Aussagen wie „mit dem natürlichen Nitratgehalt der Gemüse“ oder „ohne Einsatz von Pökelsalz“ verboten werden, damit Verbraucher nicht in die Irre geführt werden oder fälschlicherweise einen Gesundheitsvorteil vermuten.

7. Rechtliche Probleme

Viele Fleisch- und Wurstwaren müssen – so die Lebensmittel-Leitsätze – gepökelt werden. Eine Produktion dieser Artikel ohne NPS wird in der Praxis oft von der Lebensmittelüberwachung beanstandet und führt bei Tests zu Abwertungen, z.B. ungepökelter Kochschinken bei Stiftung Warentest.

7. Neue wissenschaftliche Erkenntnisse

In den letzten 10 Jahren vermehren sich die Hinweise auf positive gesundheitliche Funktionen von Nitrat, einige Erkenntnisse zu Nitrit werden zunehmend in Frage gestellt (4+5). Naturland gibt keine Entwarnung, fordert jedoch zum angemessenen Umgang mit NPS auf. Neue wissenschaftliche Erkenntnisse müssen mit einbezogen werden.

Literaturquellen:

(1) FiBL: "Schlussbericht: Pökelfstoffe in Öko-Fleischwaren"

(2) EG-Öko-VO: "Ziele und Grundsätze der ökologischen/biologischen Produktion, Artikel 3"

(3) Max Rubner-Institut: "Untersuchungen zur mikrobiologischen Wirksamkeit von Natriumnitrit bei Rohwurstherzeugnissen"

(4) Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg (MLR) "Nitrat, Nitrit, Nitrosamine"

(5) Prof. Horst, Uni Hannover "Zur Neubewertung von Nitrat in Lebensmitteln"