

Schwerpunktaufgaben 2019

I. Untersuchungsprogramme

3. Überprüfung der zulässigen Restmenge an Nitrit in Rohpökelfleischwaren aus Sachsen-Anhalt

Gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 beträgt die zulässige Restmenge an Nitrit (als Natriumnitrit) in Rohpökelfleischwaren bei der Abgabe an den Verbraucher nicht mehr als 50 mg/kg (Kategorie 08.4.3 Auf traditionelle Weise gepökelte Fleischerzeugnisse, für die besondere Bestimmungen über Nitrite und Nitrate gelten).

In ihrem Bericht hat die EU-Kommission u. a. darauf aufmerksam gemacht, dass eine planmäßigere Überwachung der zulässigen Restmenge von Nitrit für erforderlich gehalten wird (Bericht über einen Sondierungsbesuch in Deutschland, 7. – 17. April 2015, Einholen von Informationen über die Amtlichen Kontrollsysteme für Lebensmittelzusatzstoffe und Raucharomen).

Rohpökelfleischwaren werden nach unserer Erfahrung noch in größerem Umfang handwerklich hergestellt und nicht zugekauft. Die Art und Weise der Herstellung (Einsatzmenge Nitritpökelsalz, Dauer der Reifung, Dauer der Wässerung etc.) beeinflusst dabei die Menge des Restnitrits im Erzeugnis entscheidend. Im Jahr 2018 wurden insgesamt 4 Proben sachsen-anhaltinischer Hersteller wegen Überschreitung dieses Grenzwertes beanstandet.

In diesem Schwerpunktprogramm wurden insgesamt 76 Proben (davon eine Verfolgsprobe) von sachsen-anhaltinischen Herstellern untersucht. Es handelte sich ausnahmslos um Proben aus handwerklicher Herstellung.

71 Proben lagen in ihrem Restnitritgehalt unter dem Grenzwert von 50 mg/kg. Fünf Proben (7 %) überschritten den Grenzwert in geringem Maße. Unter Berücksichtigung der Messunsicherheit waren jedoch auch diese Proben nicht zu beanstanden.

Bei einer Probe wurde jedoch der zulässige Restgehalt an Natriumnitrat von 250 mg/kg überschritten, die Probe wurde wegen unzulässiger Verwendung eines Zusatzstoffes beanstandet.