

KOORDINATIONSBÜRO „FLEISCHWIRTSCHAFT“

*zwischen Fleischergewerbe und Fleischwarenindustrie
in der Wirtschaftskammer Österreich
Wiedner Hauptstraße 63, A-1045 Wien
Telefon +43 05 90 900-3376 DW
Telefax +43 05 90 900-3379 DW
e-mail: koordinationsbuero.fleischwirtschaft@wko.co.at*

Ergeht an:

Landesinnungen der Fleischer
BI-Vorstand der Fleischer
Mitgliedsbetriebe des Verbandes
der Fleischwarenindustrie

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Sachbearbeiter, unser Zeichen

Durchwahl

Datum

Dr. Kainz/wu

3377

28.08.2006

Rundschreiben 53/2006

Nitrit- / Nitratgehalte von Fleischerzeugnissen - Neuregelung

Die Vorschriften über die **Verwendung von Nitrit bzw. Nitrat** bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen wurden durch die EG-Richtlinie 2006/52/EG, die eine Novelle zur EG-Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel darstellt, **abgeändert**.

In der Folge wird auch die österreichische Zusatzstoffverordnung novelliert werden.

Ziel der Neuregelung ist es, den **Nitrosamingehalt** durch Senkung der Nitrit- und Nitratmengen, die Lebensmitteln zugesetzt werden, **so niedrig wie möglich** zu halten.

Auf Empfehlung der EFSA wurden die zulässigen Höchstgehalte in Fleischerzeugnissen – nicht wie bisher – (auch) als Restmengen, sondern als „**zugesetzte Mengen**“ festgelegt.

Das Koordinationsbüro Fleischwirtschaft ist auf nationaler Ebene und auf EU-Ebene massiv gegen eine Absenkung der Nitrit- / Nitratgehalte und für die Beibehaltung der Restmengen-Höchstwerte eingetreten.

Aufgrund dieser intensiven Bemühungen konnten für zahlreiche Fleischerzeugnisse **Ausnahmeregelungen** erreicht werden, die in Österreich eine Fortführung der bisherigen Herstellungspraxis ermöglichen.

So ist es gelungen:

- **bei Salami- und Kantwürsten die Zugabemenge von Nitrat in Höhe von 300 mg/kg zu erhalten;**
- **bei Fleischerzeugnissen (außer sterilisierten Fleischerzeugnissen) die Zugabemenge von Nitrit in Höhe von 150 mg/kg zu erhalten;**
- **für Rohschinken die bisherigen Restmengen in Höhe von 50 mg/kg (bei Nitritzugabe) bzw. 250 mg/kg (bei Nitratzugabe) zu vertheidigen.**

Die neuen Vorschriften für den Nitrit- / Nitratgehalt von Fleischerzeugnissen lauten im Überblick:

❖ **Nitrit (Kaliumnitrit E 249, Natriumnitrit E 250):**

- **Grundsatz: zugesetzte Menge** (ausgedrückt als NaNO_2) bei
 - Fleischerzeugnissen: max. 150 mg/kg
 - sterilisierten Fleischerzeugnissen ($F_0 > 3,00$): max. 100 mg/kg
- **Ausnahmen: Restmenge** (ausgedrückt als NaNO_2) bei
 - traditionell **nass**gepökelten Fleischerzeugnissen (*Fleischerzeugnisse werden in eine Pökellösung eingelegt, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält. Die Fleischerzeugnisse können weiteren Behandlungen, z.B. Räucherung, unterzogen werden*):
z.B. Rohschinken nassgepökelt u. ähnl. Erzeugnisse: max. 50 mg/kg
 - traditionell **trocken**gepökelten Fleischerzeugnissen (*beim Trockenpökeln wird eine trockene Pökelmischung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, auf die Oberfläche des Fleisches aufgebracht; eine Stabilisations-/Reifezeit schließt sich an. Die Fleischerzeugnisse können weiteren Behandlungen, z.B. Räucherung, unterzogen werden*):
z.B. Rohschinken trockenepökelt u. ähnl. Erzeugnisse: max. 50 mg/kg
 - **anderen** traditionell gepökelten Fleischerzeugnissen (*Kombination von Tauch- und Trockenpökelvorgängen oder Verwendung von Nitrit und/oder Nitrat in einem zusammengesetzten Erzeugnis oder Einspritzen von Pökellösung vor dem Kochen. Die Erzeugnisse können weiteren Behandlungen, z.B. Räucherung, unterzogen werden*):
z.B. Rohschinken, trocken-/nassgepökelt u. ähnl. Erzeugnisse:
max. 50 mg/kg

❖ **Nitrat (Kaliumnitrat E 251, Natriumnitrat E 252):**

- **Grundsatz: zugesetzte Menge** (ausgedrückt als NaNO_2) bei
 - nicht wärmebehandelten Fleischerzeugnissen: max. 150 mg/kg
 - **anderen** traditionell gepökelten Fleischerzeugnissen:
z.B. Rohwürste (Salami und Kantwurst). *Das Erzeugnis hat eine Reife-dauer von mindestens 4 Wochen und ein Wasser-Eiweiss-Verhältnis unter 1,7*: max. 300 mg/kg (ohne Zusatz von E 249 oder E 250).

- **Ausnahmen: Restmenge** (ausgedrückt als NaNO_2) bei
- traditionell **nass**gepökelten Fleischerzeugnissen:
z.B. Rohschinken nassgepöckelt und ähnliche Erzeugnisse:
max. 250 mg/kg
 - traditionell **trocken**gepökelten Fleischerzeugnissen: max. 250 mg/kg
 - **anderen** traditionell gepökelten Fleischerzeugnissen:
z.B. Rohschinken trocken-/nassgepöckelt und ähnl. Erzeugnisse:
max. 250 mg/kg

Die EU-Mitgliedsstaaten sind verpflichtet, die Neuregelung in nationales Recht bis **15.02.2008** umzusetzen, wobei eine **Übergangsfrist** für Produkte, die nicht der Neuregelung entsprechen, bis **15.08.2008** vorgesehen ist.

In der Beilage übermitteln wir den Text der Richtlinie 2006/52/EG mit dem Auszug über die Nitrit-/Nitratgehalte in Fleischerzeugnissen.

Freundliche Grüße

KOORDINATIONSbüro „FLEISCHWIRTSCHAFT“

im Einvernehmen mit Bundesinnungsmeister KommRat Laus und design. Obmann Dir. Schmerker

Der Leiter:

Dr. Reinhard Kainz e.h.