
Bioland informiert

Bioland lehnt Einsatz von chemisch-synthetischem Natriumnitrit in Wurstwaren ab

Um Verbrauchererwartungen zu entsprechen, können Bioland-Fleisch- und Wurstwaren auf natürliche Weise umgerötet werden.

In der Herstellung von Bioland-Wurstwaren ist der Einsatz von Nitritpökelsalz (NPS) verboten. Der gesetzlich zugelassene Gehalt an Nitrit in Wurstwaren gilt heute unter Experten zwar nicht mehr als gesundheitlich bedenklich, Bioland hält jedoch aus Vorsorgegründen an dem Verbot fest, da Restnitritgehalte in Wurstwaren durch Erhitzung in der Speisenzubereitung zur Bildung krebserregender Nitrosamine führen können. Herkömmliches Nitritpökelsalz wird chemisch-synthetisch im so genannten Haber-Bosch-Verfahren gewonnen. Es wird vor allem aus Gründen der Umrötung und Konservierung angewendet. Nach der EU-Öko-Verordnung ist NPS zugelassen.

Wurstwaren, die nicht mit NPS behandelt sind, unterscheiden sich durch eine meist graue Färbung im Vergleich zu Produkten, die mit NPS intensiv rosa bzw. gerötet erscheinen.

Bioland hat nun auf mehrfachen Kundenwunsch mit seinen Vertragspartnern aus der Verarbeitung ein Gemüsepräparat entwickeln lassen, welches auf natürlichem Wege in der Herstellung die Farbe von Wurstwaren im Sinne der Kundenerwartungen positiv beeinflusst. Dabei wird **kein chemisch-synthetisch hergestelltes Natriumnitrit** eingesetzt. Es entstehen jedoch geringe Mengen an pflanzlichem Nitrat, ohne das keine Rotfärbung möglich wäre.

Untersuchungen haben gezeigt, dass neben der ansprechenden Rotfärbung und dem Pökelaroma des Produktes die Restnitritgehalte von Wurstwaren, die mit Pflanzenpräparaten und natürlichem Vitamin C umgerötet wurden, deutlich niedriger lagen, als die Gehalte in herkömmlich mit NPS umgeröteter Wurst.

Die Gemüsepräparate in Form von Pulver oder Saft bestehen aus Bioland-Gemüsesorten wie beispielsweise Sellerie, Brokkoli, Möhren und Blumenkohl. Der Anbau und die Zusammensetzung der Pflanzenpräparate sind nach EG-Öko-Verordnung und nach Bioland-Richtlinien kontrolliert und zertifiziert.

Bioland legt größten Wert auf niedrige Restnitritgehalte. Daher ist die wissenschaftlich untersuchte und fachgerechte Anwendung der Gemüsepräparate über alle Produktgruppen – Brühwurst, Kochwurst, Rohwurst und Schinken – genau vorgeschrieben. Zudem müssen alle Betriebe, die diese Verfahren anwenden, zwei Mal im Jahr jede Produktgruppe auf Restnitritgehalte untersuchen lassen. Dabei darf bei Bioland-Wurstwaren ein Restnitritgehalt von 10 ppm (mg/kg) nicht überschritten werden. Laut EU-Öko-Verordnung sind Restnitritgehalte bis 50 ppm (mg/kg) erlaubt.

Die Überprüfung der Ergebnisse ist Bestandteil der Bioland-Kontrolle. Zudem muss die Verwendung der Gemüsepräparate auf den Produkten gekennzeichnet sein.

Selbstverständlich sind jedoch auch weiterhin traditionell ohne natürliches Nitrat hergestellte Bioland-Wurstwaren erhältlich. Gut informierte Bio-Kunden wissen, dass eine graue Wurstfärbung ein Qualitätsmerkmal von Bio-Wurst ist und kein Zeichen von Verderb.