

Hintergrundinfo



Bioland

Pökeln von Bioland Fleisch- und Wurstwaren mit Bioland-Gemüsepulver/-säften

Um Verbrauchererwartungen zu entsprechen, können Bioland-Metzger Wurstwaren auf natürliche Weise pökeln.

In der Herstellung von Bioland-Wurstwaren ist der Einsatz von Nitritpökelsalz (NPS) verboten. Grund sind Restnitritgehalte in Wurstwaren, die beim Erhitzen 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-Ökoverordnung 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. Das Risiko der Nitrosaminbildung aus Restnitrit war für Bioland schon immer der Grund, Nitritpökelsalz bei der Wurstverarbeitung zu verbieten. Der Vorteil des Umrötungseffektes ist das Risiko nicht wert. Zudem fällt die konservierende Wirkung aufgrund der reduzierten Mengenvorgaben der EU-Ökoverordnung weg. Deklarieren muss man NPS jedoch als Konservierungsstoff, da es in der Zusatzstoffverordnung keine andere Zulassung hat. Dies bedeutet, dass der Konservierungsstoff NPS seine vorgesehene Wirkung in Bio-Wurst nicht mehr erfüllt, sondern lediglich zur Umrötung eingesetzt wird.

Bioland-Metzger müssen aber die gesetzliche Pflicht zur Umrötung von Brühwürsten und Kochpökelerde erfüllen, die in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse festgelegt ist. Das führt zur absurden Konsequenz, dass Bioland-Metzger bestimmte Wurstsorten nicht mehr entsprechend der gesetzlichen Vorgaben produzieren können, obwohl diese mikrobiologisch und geschmacklich einwandfrei sind. Deshalb stellte Bioland 2009 den Antrag, die Formulierung der entsprechenden Leitsätze auf „in der Regel umgerötet“ abzuändern. Dies wurde aber mit dem Hinweis auf den Erhalt und die Sicherung der deutschen Fleisch- und Wurst-Vielfalt abgelehnt.

Bioland nahm dies zum Anlass mit seinen Vertragspartnern ein Verfahren für die Umrötung zu entwickeln, das nicht nur den deutschen Fleischleitlinien entspricht sondern auch dem vielfach geäußerten Kundenwünschen nachkommt.

Bei diesem Verfahren wird kein chemisch-synthetisch hergestelltes Natriumnitrit eingesetzt, sondern Pflanzenprodukte und natürliches Vitamin C. Zwar entstehen dabei geringe Mengen an pflanzlichem Nitrit, ohne das keine Rotfärbung möglich wäre. Untersuchungen haben aber gezeigt, dass neben der ansprechenden Rotfärbung und dem Pökelaroma des Produktes die Restnitritgehalte deutlich niedriger lagen, als die Gehalte in herkömmlich mit NPS umgeröteter Wurst.

Hintergrundinfo



Bioland

Die Gemüseprodukte in Form von Pulver oder Saft bestehen aus Bioland-Gemüsesorten wie beispielsweise Sellerie, Brokkoli, Möhren, Blumenkohl oder Rote Beete. Der Anbau und die Zusammensetzung der Pflanzenpräparate sind nach EU-Ökoverordnung und nach Bioland-Richtlinien kontrolliert und zertifiziert. Bioland legt größten Wert auf niedrige Restnitratgehalte. Daher 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-Ökoverordnung 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.

Der langjährige Rechtsstreit basiert auf einer falschen Interpretation eines Arbeitsprotokolles der Europäischen Gesundheitsbehörde (DG Sanco). In diesem Protokoll lehnte die Gesundheitsbehörde 2010 erneut die Zulassung vorfermentierter und selektiv angereicherter nitrithaltiger Produkte für europäische Lebensmittel ab. Das sind zumeist Produkte aus dem asiatischen Raum, für die immer wieder Zulassungen auf EU-Ebene beantragt werden. Sobald wieder eine Ablehnung erfolgt, werden darüber die Ministerien und meistens auch die Lebensmittelüberwachungsbehörden informiert. 2010 erfolgte eine solche Ablehnung und wurde von der niedersächsischen Behörde fälschlicherweise auf Gemüsepulver übertragen. Sie stuften es daraufhin als Zusatzstoff ein und nicht als Lebensmittelzutat.

Hintergrund ist, dass die Fleischindustrie befürchtet, dass NPS als Konservierungsstoff in Frage gestellt wird. Deshalb soll ein natürliches Verfahren zur Umrötung von Wurst verhindert werden.