

Zusatzstoffe (Phosphate und Nitrit/Nitrat) in traditionell hergestellten Pökelwaren

Endbericht der Schwerpunktaktion A-016-18

April 2019

Zusammenfassung

Ziel der Schwerpunktaktion war die Überprüfung der für gepökelten Fleischerzeugnissen wie z. B. Bauernspeck, Hausgeselchtes oder Selchkarree geltenden spezifischen Höchstmengen für Nitrit bzw. Nitrat und für zugesetzte Phosphate.

52 Proben aus ganz Österreich wurden untersucht. Zwei Proben wurden beanstandet:

- bei beiden Proben waren die Höchstgehalte für Nitrit/Nitrat überschritten

Hintergrundinformation

Als Bestandteil von Pökelsalz ist [Nitrit](#) in gepökelten Fleischwaren wie Schinken, Speck und Geselchtem enthalten. Durch das Nitrit-Pökelsalz kommt es zur Rotfärbung des Fleisches und zur Hemmung des Bakteriums *Clostridium botulinum*, das das hochtoxische Botulinumtoxin bilden kann. Die Verwendung von Nitrit bzw. Nitrat in Fleischerzeugnissen ist aufgrund der möglichen Bildung kanzerogener Nitrosamine gesetzlich eingeschränkt. So gelten auch für gepökelte Fleischerzeugnisse, die nach traditionellen Verfahren hergestellt werden, spezifische Resthöchstmengen für Nitrit bzw. Nitrat.

Da [Phosphat](#) Wasser bindet, wird es in Fleischerzeugnissen eingesetzt, damit Fleischteile besser zusammenhalten. Auch für Phosphate sind Höchstmengen vorgeschrieben.

Probenumfang und Beurteilungsgrundlagen

Gesamtprobenzahl: 52

Zur Beurteilung wurden folgende Rechtsgrundlagen herangezogen:

- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG BGBl. I Nr. 13/2006
- Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008 (Zusammensetzung)

Ergebnisse

Die Beanstandungsquote lag insgesamt bei 3,8 Prozent.

Tabelle 1: Beurteilungsquoten

Proben	Anzahl	%	KI (95 %) ¹
nicht beanstandet	50	96,2	(87 %; 99 %)
beanstandet	2	3,8	(1 %; 13 %)
gesamt	52	100,0	---

Die beiden beanstandeten Proben stammten aus demselben Betrieb. Bei beiden Proben war der Grenzwert für Nitrit/Nitrat deutlich überschritten. Dies deutet auf Probleme beim Einsatz von Nitritpökelsalz bei der Herstellung von Pökelfleisch in diesem Betrieb hin. Eine der beiden beanstandeten Proben wies zudem einen zu hohen Wassergehalt auf und wurde zusätzlich auch als verfälscht beurteilt.

¹ Die Daten stammen von Zufallsstichproben. Die Aussagen der Ergebnisse sind somit mit einer gewissen Unsicherheit behaftet – der wahre Wert liegt mit 95%iger Wahrscheinlichkeit innerhalb des Konfidenzintervalls (KI). Die Breite des Intervalls hängt wesentlich von der Anzahl der Daten ab. Je mehr Daten/Proben vorliegen, desto schmaler wird das KI bzw. je weniger Daten/Proben vorliegen, desto breiter wird das KI.

Bei einer Probe lag der nachgewiesene Wert von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (Benzo(a)pyren und PAK4) knapp über dem Grenzwert, nach Abzug der Messunsicherheit jedoch unter dem Grenzwert. Ein diesbezüglicher Hinweis wurde an die Behörde verfasst.

Impressum

Eigentümer, Herausgeber:

Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz
Stubenring 1, 1010 Wien
www.sozialministerium.at

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
www.ages.at

Alle Rechte vorbehalten. Nachdrucke – auch auszugsweise – oder sonstige Vervielfältigung, Verarbeitung oder Verbreitung, auch unter Verwendung elektronischer Systeme, sind nur mit schriftlicher Zustimmung der AGES zulässig.