

Leitlinie

zur Zusatzstoff-Rahmenverordnung betreffend Salz-
Nitrit-Mischungen

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:
BMG-75210/0021-II/B/13/2015 vom 4.8.2015

Nitrit wird als Lebensmittelzusatzstoff zur Konservierung von Lebensmitteln eingesetzt.

Aufgrund der Verwechslungsmöglichkeit mit Kochsalz bzw. Kochsalzersatz und seiner Toxizität unterliegt die Anwendung spezifischen Bestimmungen:

Die EU-Zusatzstoffverordnung¹ legt die Verwendung von Nitrit in Lebensmitteln fest. Des Weiteren wird im Anhang II dieser Rechtsnorm bestimmt, dass Nitrit nur gemischt mit Kochsalz in Verkehr gebracht werden darf. Anhang II Teil A Z 2. 7. lautet: Wenn Nitrit mit der Angabe „für Lebensmittel“ gekennzeichnet wird, darf es nur als Mischung mit Kochsalz oder Kochsalzersatz verkauft werden.

Im Sinne einer leichteren Lesbarkeit bezieht sich im Folgenden die Bezeichnung Salz-Nitrit-Mischungen sowohl auf Mischungen von Nitrit mit Kochsalz bzw. Kochsalzersatz. Nitritpökelsalz ist gemäß Definition von den Salz-Nitrit-Mischungen umfasst.

Die Zusatzstoff-Rahmenverordnung² regelt die Herstellung von Salz-Nitrit-Mischungen bzw. Salzersatz-Nitrit-Mischungen in Österreich.

Gemäß § 2 Abs. 1 der Zusatzstoff-Rahmenverordnung² dürfen Nitrite in Betriebe, die Lebensmittel herstellen, weder verbracht noch in diesen Betrieben aufbewahrt oder gelagert werden. Dieses Verbot gilt nicht für das Verbringen von Natrium- und Kaliumnitrit in Betriebe, die Salz-Nitrit-Mischungen herstellen. Salz-Nitrit-Mischungen dürfen jedoch nicht in Betrieben hergestellt werden, die Lebensmittel erzeugen, denen Salz-Nitrit-Mischungen zugesetzt werden dürfen. Die Herstellung muss gemäß den Abs. 2 bis 4 in einem besonderen, durch feste Wände umschlossenen, trockenen und verschließbaren Raum erfolgen, in dem sich keine anderen Lebensmittel befinden, aufbewahrt und abgewogen werden.

Die Salz-Nitrit-Mischungen sind chargenweise betriebsintern oder von der AGES oder einer Untersuchungsanstalt gemäß § 72 LMSVG oder einer gemäß § 73 LMSVG autorisierten Person auf ihre Zusammensetzung untersuchen zu lassen. Gemäß § 2 Abs. 5 der Verordnung ist zumindest jeden dritten Monat eine Probe von einer der genannten Untersuchungsstellen oder Personen untersuchen zu lassen.

Nitritpökelsalz ist in § 1 der Zusatzstoff-Rahmenverordnung² als ausschließlich aus Salz und Natrium- oder Kaliumnitrit bestehendes gleichmäßiges Gemisch, das höchstens 0,6 und mindestens 0,4 Hundertteile NaNO_2 und/oder KNO_2 (berechnet als NaNO_2) enthält, definiert.

Neben Nitritpökelsalz werden auch höherprozentige Salz-Nitrit-Mischungen hergestellt, um die Produktion salzreduzierter Lebensmittel zu ermöglichen.

Die Zusatzstoff-Rahmenverordnung² normiert für diese Mischungen entsprechend dem Unionsrecht zwar keinen Höchstgehalt des Nitrits, um eine Verwechslung von Nitritpökelsalz mit Mischungen höherprozentigen Gehaltes an Nitrit hintanzuhalten und eine Überdosierung von Nitrit im Lebensmittel vorzubeugen, wird seitens der

¹ Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe.

² Verordnung über sonstige Herstellungs- und Verwendungsbedingungen von Zusatzstoffen (Zusatzstoff-Rahmenverordnung), BGBl. II Nr. 236/2014.

Codex-Unterkommission „Aromen, Enzyme, Zusatzstoffe“ folgende Kennzeichnung und Herstellung empfohlen:

Kennzeichnung

Die Kennzeichnungsbestimmungen der EU-Zusatzstoffverordnung² sind jedenfalls einzuhalten. Besonderes Augenmerk ist auf die Angabe der Höchstmenge jedes Bestandteiles, der einer mengenmäßigen Begrenzung in Lebensmitteln unterliegt, zu legen.

Salz-Nitrit-Mischungen höherer Konzentration als 0,6 % Nitrit werden nicht als Nitritpökelsalz bezeichnet.

Höher konzentriertere Salz-Nitrit-Mischungen sollten sich im Produktnamen und in der Bezeichnung der Mischung deutlich von Nitritpökelsalz unterscheiden. Aus der Bezeichnung sollte der Nitrithöchstgehalt unmittelbar hervorgehen, z. B. „Salz-Nitrit-Mischung mit 0,9 % Nitrit“. In der Kennzeichnung sollte zudem der Wortlaut „nicht für den Endverbraucher bestimmt“ oder eine gleichsinnige Formulierung deutlich lesbar angebracht werden.

Besteht die Gefahr einer Entmischung z. B. beim Transport oder der Lagerung, so sollte die Anwenderin/der Anwender bzw. die Endverbraucherin/der Endverbraucher mit Warnhinweis deutlich darauf hingewiesen werden, und es sind geeignete, leicht verständliche Verarbeitungsvorschriften auf der Verpackung anzubringen bzw. nachweislich schriftlich der Anwenderin/dem Anwender zu übermitteln.

Die Angaben in der Kennzeichnung bzw. in den Spezifikationen, Gebrauchsanweisungen oder Rezepturvorschlägen ermöglichen die Einhaltung der vorgesehenen Höchstgehalte. Für die Endverbraucherin/den Endverbraucher ist gemäß Art. 9 Abs.1 lit. g EU-Lebensmittel-Informationsverordnung³ gegebenenfalls eine Anweisung für die Verwendung anzuführen.

Herstellung

Im Sinne einer guten Herstellungspraxis wird für die Herstellung, die Einhaltung folgender Bedingungen, die eine sichere Anwendung der Nitrit-Mischungen erleichtern, empfohlen:

Eine direkte Mischung von Nitriten mit anderen Lebensmitteln als Salz sollte nicht erfolgen.

Das Herstellen und In-Verkehr-Bringen von Zusatzstoffmischungen (inkl. Salz-Nitrit-Mischungen) mit einem Gehalt von mehr als 0,9 % Nitrit (Summe von NaNO_2 und/oder KNO_2 , berechnet als NaNO_2) erfolgt nicht.

¹ Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe.

² Verordnung über sonstige Herstellungs- und Verwendungsbedingungen von Zusatzstoffen (Zusatzstoff-Rahmenverordnung), BGBl. II Nr. 236/2014.

³ Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EWG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission.

Die Bestimmungen des § 2 Abs. 5 der Zusatzstoff-Rahmenverordnung² sollen für Zusatzstoffmischungen ab einem Gehalt von mehr als 0,1 % Nitrit angewendet werden.

Eigenkontrolle

Zur Untersuchung des Nitritgehalts in Nitritpökelsalzen im Zuge der Eigenkontrolle stehen folgende Normverfahren zur Wahl:

- BVL L 56.01.04-1: Untersuchung von Lebensmitteln – Bestimmung des Nitritgehaltes in Nitritpökelsalz. Kaliumpermanganat-Jodidverfahren (Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB)
- EuSalt/AS 001/2005 (European Salt Producers' Association): Sodium Chloride – Analytical Standard: Determination of Nitrite. Permanganate/Thiosulphate Titrimetric Method (Former numbering: ECSS/CN 90-1973 & ESPA/CN-E-112-1996)

Als Messunsicherheit wird die dreifache Standardabweichung der Wiederholbarkeitsmessung (n = 6) mit der höchsten Standardabweichung festgelegt, sie beträgt höchstens 0,03 % (bzw. g/100 g) absolut.

Bei Änderungen des Produktionsprozesses, mindestens jedoch alle 2 Jahre, sind Überprüfungen der Homogenität der produzierten Salz-Nitrit-Mischungen durchzuführen. Die Validität der betriebsinternen Analysenergebnisse, die zu einer Freigabe des Produktes führen, ist jeden 3. Monat nach anerkannten Methoden der Qualitätssicherung im Labor dokumentiert zu überprüfen. Eine regelmäßige Teilnahme an Laborvergleichsuntersuchungen/Ringversuchen ist vorzusehen.

Die Ergebnisse der externen verpflichtenden Untersuchung werden mit den für die Freigabe der betreffenden Chargen erzielten innerbetrieblichen Ergebnissen verglichen.

Stimmen die innerbetrieblichen Ergebnisse mit den Werten der externen verpflichtenden Untersuchung nicht überein (keine Überlappung der Messwertintervalle unter Berücksichtigung der Messunsicherheiten), wird eine Ursachenermittlung und Wiederholung der innerbetrieblichen Messung durchgeführt.

² Verordnung über sonstige Herstellungs- und Verwendungsbedingungen von Zusatzstoffen (Zusatzstoff-Rahmenverordnung), BGBl. II Nr. 236/2014.