

Graag wil ik meer weten over nitriet in biologische vleeswaren. Wat is dat voor een stof?

Antwoord :

Nitriet is een toevoegmiddel dat bij de verwerking van vlees wordt gebruikt voor de conservering (langere houdbaarheid) en als smaak- en kleurversterker (voor behoud van een roze/rode kleur). In de EU-regelgeving is gebruik van nitriet (nog) niet verboden. In Nederland worden discussies gevoerd of nitriet al dan niet moet worden verboden. Hierover kwam www.biofood-magazine.nl met de volgende nieuwsberichten:

Nitriet en voedselveiligheid
woensdag 9 april 2003

Openbaar nieuwsbericht

In het voorjaar gooide Albert Heijn de knuppel in het biologische varkenshok met de mededeling: 'Nitriet is noodzakelijk om veilig biologische vleeswaren te kunnen maken. In ons omringende landen, zoals Duitsland, Engeland en de helft van België (Wallonië) is nitriet wel toegestaan, dus waarom hier niet?' Er is in het voorjaar een werkgroep samengesteld met belanghebbenden, ondermeer Platform Biologica, Stichting Natuur en Milieu en vertegenwoordigers uit de biologische vleessector. Zij hebben zich over het nitrietvraagstuk gebogen en kwamen tot de conclusie dat TNO een grondig onderzoek moest verrichten naar de microbiologische risico's aan het vermarkten van verschillende typen biologische vleeswaren zonder nitriet. Dit onderzoek is afgerond en komt tot de verrassende conclusie dat biologische vleeswaren zonder nitriet veilig kunnen worden vermarkt. TNO stelt daarbij wel dat aan een aantal belangrijke voorwaarden moet worden voldaan, zoals het hanteren van een maximale Aw-waarde (vrij beschikbaar water in het product), het verkorten van de houdbaarheid en het hanteren van een maximale koeltemperatuur in de hele keten. Tevens zou het gebruik van 'lactaten' een belangrijk hulpmiddel kunnen zijn voor het beheersen van de voedselveiligheid. Lactaten zijn echter niet toegestaan in (private) regelgeving. Hoewel de hele werkgroep conclusies van TNO onderschrijven, verschillen de meningen over de consequenties die eruit getrokken moeten worden. Sommigen zijn van mening nitriet dus niet nodig en niet wenselijk is: het is technisch niet nodig voor voedselveiligheid en het is schadelijk voor de gezondheid. Leden vanuit het bedrijfsleven betwijfelen of de door TNO genoemde randvoorwaarden in de praktijk wel haalbaar zijn. Vooral het beheersen van de Aw-waarde is technisch een nieuwe uitdaging voor de vleesverwerkende industrie, die tijd en inspanning zal vergen. En tijd, die er niet is. De opschaling van de afzet van biologisch vlees is in volle gang. Voor een optimale benutting van alle onderdelen van het dier, zijn vleeswaren heel belangrijk. Om het biologische vlees enigszins betaalbaar te houden moeten de minder bruikbare delen van het dier tot vleeswaren kunnen worden verwerkt. Heel lang hoeven de betrokkenen niet meer te wachten. In de tweede helft van januari wordt het onderwerp besproken in het Overlegorgaan Biologische Regelgeving. Dit moet resulteren in een advies dat aan het ministerie van LNV wordt uitgebracht.

Sector bepaalt nitrietstandpunt
maandag 15 juli 2002

Openbaar nieuwsbericht

Platform Biologica heeft namens de biologische sector een standpunt ingenomen ten aanzien van het nitrietvraagstuk: 'Op grond van de bestaande informatie en meningen uit bedrijfsleven en maatschappelijke organisaties is Platform Biologica tot een nee, tenzij opstelling gekomen waarin gekeken wordt of er onderscheid kan worden gemaakt bij verschillende productieprocessen waar, wanneer en in welke (zo laag mogelijke) dosering nitriet noodzakelijk is als conserveringstechniek om de voedselveiligheid te garanderen. Het gebruik van nitriet als kleur- en smaakversterker wijst Platform Biologica af. Tegelijkertijd moet onderzoek naar alternatieve conserveringstechnieken voortvarend worden opgepakt. Ook pleit Platform Biologica voor keuzevrijheid van de consument die ook - zoals nu via de Groene weg slagerijketen het geval is - biologische vleeswaren zonder nitriet kan kopen.'

Deze vraag is beantwoord op: 29-9-2003