

## Würstchen zum Rohessen / Nitrat, Nitrit, Zuckerarten, Allergen Sellerie und Deklaration

Anzahl untersuchte Proben: 7

beanstandet: 0

### Ausgangslage

Rohwürste sind umgerötete, ungekühlt lagerfähige, in der Regel roh zum Verzehr gelangende Wurstwaren. Sie sind nach einer mit Austrocknung verbundenen Reifung von rohem Fleisch schnittfest („beissfest“) oder streichfähig geworden. Es wird unterschieden in schnittfeste (Salami, Cervelatwurst, Landjäger u. a.) und streichfähige (Teewurst, Mettwurst u. a.) Rohwurst.



Einzelverpackte Würstchen zum Rohessen sind praktisch für unterwegs und vor allem bei Kindern beliebt. Er handelt sich in der Regel um Fleischerzeugnisse, welche Schweinefleisch, Rindfleisch, Speck und Gewürze enthalten, gepökelt, gekocht, geräuchert und getrocknet sind.

### Untersuchungsziele

Das Ziel der kleinen Untersuchungskampagne war die Klärung folgender Fragestellungen:

- Wie viel Nitrat und Nitrit enthalten die Würstchen? Werden die Höchstmengen eingehalten?
- Entsprechen die nachgewiesenen Zuckerarten der Deklaration?
- Enthalten die Gewürzanteile in den Proben nicht-deklarierte Selleriebestandteile?
- Erfüllen die allgemeinen Deklarationen auf der Etiketle die gesetzlichen Vorschriften?

### Gesetzliche Grundlagen

In der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (v.a. Art. 8) werden die Anforderungen an Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse festgehalten. Die Sachbezeichnung für Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse muss sich zusammensetzen aus:

- a. einem Hinweis auf die Tierarten, von denen das Fleisch stammt;
- b. einer der folgenden Bezeichnungen, entsprechend der Eigenart des Produktes:

1. „Fleisch“ oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke für Fleisch,
2. „Fleischzubereitung (oder branchenübliche Bezeichnung) zum Gekochtesen“  
2<sup>bis</sup> „Fleischzubereitung (oder branchenübliche Bezeichnung) zum Rohessen“
3. „Fleischerzeugnis (oder branchenübliche Bezeichnung) zum Gekochtesen“
4. „Fleischerzeugnis (oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke) zum Rohessen“
5. „Fleischerzeugnis (oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke) gekocht“

An Stelle einer Sachbezeichnung darf nur bei folgenden Fleischerzeugnissen die nachstehende Bezeichnung als Sachbezeichnung verwendet werden: (Rahm-)Blutwurst, Bündnerfleisch, Cervelas, (Bauern-, Deli-)Fleischkäse, Kalbsbratwurst, Landjäger, Leberwurst, Lyoner, Mortadella, Rohessspeck, Rohschinken, Salami (Milano, Nostrano, Varzi), (Bauern-, Hinter-, Koch-, Model-)Schinken, Schüblig, Schweinsbratwurst, Tessiner Trockenfleisch, Walliser Trockenfleisch, Wienerli.

In der Zusatzstoffverordnung (ZuV) sind für Nitrat und Nitrit folgende Höchstmengen festgelegt:

Parameter	Zugabe*	Restmenge*	Beurteilung
K-, Na-Nitrit	150 mg/kg	50 mg/kg	Für nicht hitzebehandelte, gepökelte und getrocknete Erz.
K-, Na-Nitrit	150 mg/kg	100 mg/kg	Für andere gepökelte Erzeugnisse (ausgenommen Speck)
K-, Na-Nitrat	300 mg/kg	250 mg/kg	Für gepökelte Erzeugnisse

\* ausgedrückt als NaNO<sub>2</sub> bzw. NaNO<sub>3</sub>

Für Allergene gibt es gemäss Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LKV) Art. 8 folgende Regelungen:

Zutaten (Lebensmittel und Zusatzstoffe), die allergene oder andere unerwünschte Reaktionen auslösende Stoffe nach Anhang 1 sind oder aus solchen gewonnen wurden und die, wenn auch möglicherweise in veränderter Form, im Endprodukt vorhanden bleiben, müssen in jedem Fall im Verzeichnis der Zutaten deutlich bezeichnet werden. Auf diese Zutaten muss auch dann hingewiesen werden, wenn sie nicht absichtlich zugesetzt werden, sondern unbeabsichtigt in ein Lebensmittel gelangt sind (unbeabsichtigte Vermischungen oder Kontaminationen), sofern ihr Anteil, z.B. im Falle von Sellerie, 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Sellerie enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LKV.

### **Probenbeschreibung**

In drei Grossverteilern wurden insgesamt 7 Würstchen zum Rohessen erhoben.

### **Prüfverfahren**

Nitrat und Nitrit lassen sich mittels Ionenchromatographie quantifizieren. Auch die Zuckerarten werden mittels Ionenchromatographie analysiert. Für den Nachweis von Sellerie-Spuren kommt eine real-time PCR-Methode zum Einsatz.

### **Ergebnisse und Massnahmen**

- Die Würstchen enthielten 5 bis 90 mg/kg Natriumnitrat und 0 bis 8 mg/kg Natriumnitrit und waren somit nicht zu beanstanden.
- Auch bezüglich Zuckerarten kam es zu keinen Beanstandungen. Die Zuckergehalte lagen unterhalb von 1.5 g/100 g, was der Nährwertdeklaration entsprach. Bei einigen Proben wurde Glucose oder Saccharose als Zutat eingesetzt und auch entsprechend deklariert.
- In keiner Probe wurde Sellerie als Zutat oder mögliche Kontamination deklariert. Sellerie konnte auch in keiner Probe nachgewiesen werden.
- Die Deklarationen entsprachen den gesetzlichen Vorgaben.

### **Schlussfolgerungen**

Da keine Probe beanstandet werden musste, ist eine baldige Nachkontrolle von Würstchen zum Rohessen nicht angezeigt.