



DRA NER PÅ NITRITET – RÄKNA RÄTT

PÅ ELDRIMNERS KURSER LÄR VI UT HUR CHARKPRODUKTER FÖRÄDLAS UTAN NITRIT. ALLA TYPER AV CHARKPRODUKTER GÅR BRA ATT TILLVERKA NITRITFRIA. DE BLIR BARA OLIKA. PÅTAGLIGAST ÄR FÄRGEN, GRÅ UTAN ELLER ROSA MED. DISKUSSION KRING NITRITETS VARA ELLER ICKE VARA ENGAGERAR OCH PÅGÅR BÅDE HOS MATHANTVERKARE OCH I BRYSSEL.

Tobias Karlsson (Uppdaterad version: 2023-05-25)

Lagstiftningen tillåter endast nitritanvändning för konservering, men för de flesta handlar det, handen på hjärtat, mest om färg och smak i slutändan. I gamla tider utan kylmaskiner och sämre hygieniska förutsättningar var nitritet en välgörande upptäckt. Användningen har blivit så djupt rotad att det kan vara svårt att tänka nytt, för både producenter och konsumenter. Men behovet är inte alls det samma idag. Nitritets negativa hälsoeffekter dikteras också friskt. Nitrit är ett område med många och komplexa aspekter. Den här artikeln syftar till att förklara reglerna som gäller för SM i Mathantverk och Eldrimmer Certifierat Mathantverk och hur man kan uppfylla dem. EU och dess hälsomyndighet har konstaterat att de negativa hälsoeffekterna är större än man sett tidigare. De jobbar för närvarande på en regelförändring och vi kan förvänta oss att de tillåtna mängderna kommer sänkas.

DEFINITIONEN för mathantverk och reglerna för SM i Mathantverk samt Eldrimmers Certifierat Mathantverk talar sitt tydliga språk. Grundregeln är inga onödiga tillsatser. För nitrit i vissa charkuterier finns ett tidsbegränsat undantag där en lägre mängd natriumnitrit (E250) accepteras. Inga andra nitriter eller nitrater accepteras. Sannolikt kommer användningen alltså begränsas ytterligare framöver, både i stort och i Eldrimmers sammanhang. Enklaste sättet för charkuterister att hålla sig på rätt sida om gränsen är naturligtvis att utesluta nitrit helt. Annars krävs det att man räknar och väger för att hitta rätt blandning av nitritsalt och vanligt salt.

LAGEN säger att nitrit endast får tillsättas i form av färdigblandat nitritsalt eftersom överdoser kan vara hälsofarliga. Det vanliga är att nitritsalt innehåller 0,6 procent nitrit och resten är vanligt salt, men det finns olika koncentrationer. Färdigblandning är en säkerhets spärr så att produkter med allt för höga nitritnivåer samtidigt skulle bli så salta att ingen vill äta dem, som ett inbyggt varningssystem.

ELDRIMNERS bransch- och tävlingsråd har beslutat om undantag och fastställt att för vissa produktkategorier kan de lägre nitritnivåer som används för EU-ekologiskt accepteras. Undantaget är tidsbegränsat. Måttet på

nitritinnehåll anges som mg/kg, alltså milligram ren natriumnitrit per kg av produkten. Måttan avser ren, koncentrerad natriumnitrit. Eftersom nitritsalt finns att köpa med olika koncentrationer, ofta mellan 0,5%-0,6%, behöver mängden nitritsalt räknas ut för att veta mängden natriumnitrit i produkten. Riktvärdet är att tillsätta max 80mg natriumnitrit/kg övriga råvaror för att inte överskrida det högsta tillåtna restvärdet. Restvärdet är max 50 mg/kg och säger hur mycket natriumnitrit som högst får finnas kvar i den färdiga produkten. Det är en absolut gräns. Ur hälsoaspekt är restvärdet det viktiga, det är den mängden vi får i oss när vi äter charkuteriprodukter med nitrit. Det är också restvärdet man får fram vid analys av en produkt. I Eldrimmers sammanhang accepteras löfte om att följa rekommendationerna för max tillsatt mängd, analys av restvärde krävs ej.

LAGSTIFTNINGENS gränsvärden är satta utifrån att nitrit ska ha en konserverande effekt. Det är som sagt bara i det syftet det är tillåtet. Färg- och smakeffekt kan dock uppnås med mindre mängder, det kan räcka med 10–20 procent av totala saltmängden tillsatt som nitritsalt och lagändringar diskuteras. Förutom den tillsatta mängden har tid och temperatur mellan fyllning av korv och värmebehandling stor betydelse för nitritets ombildning, nedbrytning och restvärde. Därför blir tid och temperatur viktiga för att omvandlingen ska hinnas med, restvärdet gå ned och färgen stabiliseras. Förr var det standard att charkuterister lät korvarna ”hänga över”. Det betydde att de hängde över natten innan värmebehandlingen nästa dag just för att omvandlingen skulle bli tillräcklig.

FÖR SM I MATHANTVERK och Eldrimmer Certifierat Mathantverk finns ett ytterligare möjligt undantag som accepterar tillsatt askorbinsyra eller askorbat (E300-E302) när det görs i kombination med nitrit. Det syftar till att påskynda omvandlingen. Orsaken till undantaget är att delar av handeln inte accepterar charkuterier med nitrit om inte askorbinsyra eller askorbat också tillsätts.

SM I MATHANTVERK OCH ELDRIMNER CERTIFIERAT MATHANTVERK

Inget nitrit tillåtet i:

- Lufttorkat kött
- Färskorv
- Leverprodukter
- Blodprodukter och övrig inälvsmat

Undantaget gäller för:

- Lufttorkad korv
- Värmebehandlat kött
- Värmebehandlad korv
- Sylta
- Övrigt Charkuteri

I produkter där saltet tillsätts direkt i en smet får man 80 mg/kg genom att tillsätta 13 g nitritsalt à 0,6 % per kg smet eller genom att tillsätta 16 g nitritsalt à 0,5% per kilo smet.

Resterande salt för att nå upp till receptets saltmängd tillsätts som vanligt salt.

UTRÄKNING AV MÄNGDEN NITRITSALT UTIFRÅN KONCENTRATION

ANTAG: X g nitritsalt à 0,6 % ska motsvara 80 mg/kg.
OMRÄKNING TILL GRAM: 80 mg/kg = 0,080 g nitrit/kg.
OMVANDLING FRÅN 0,6 % KONCENTRATION TILL REN NITRITMÄNGD: 0,6 % = 0,006.
X g nitritsalt/kg = 0,080 g/kg/0,006 = 13g nitritsalt/kg.

ALLTSÅ: 13 g nitritsalt/kg smet ger 80 mg/kg.
Resterande saltmängd upp till receptet tillsätts som vanligt salt. För 0,5% koncentration blir mängden på samma sätt 16g/kg

Det finns produkter där 50/50 salt/nitritsalt ger mer än 80 mg/kg så det är viktigt att kolla alla sina produkter.

I produkter där salt inte blandas direkt i smeten, som vid lakesaltning och torrsaltning är det svårare att fastställa riktvärden för tillsatt mängd. Det varierar hur mycket salt som faktiskt tas upp av produkten beroende på hur saltningen utförs. Värmebehandling och torkning spelar också in eftersom produktens saltkoncentration ökar vid vikt förlusten. Den färdiga produktens restvärde av nitrit kan man bara veta säkert genom analys men så länge man håller sig till max 13g/kg à 0,6% eller max 16g/kg à 0,5% tillsatt nitritsalt/kg råvara och resten som vanligt salt, får man anses klara gränserna även här.

Vid lakesaltning går det möjligen att skaffa sig en uppfattning genom att mäta lakens koncentration före och efter saltning och räkna på vikt förändring. Vid lakesaltning som metod kan man enligt Eldrimners tyska expert Sven Lindauer säga att så länge maximalt halva saltmängden tillsätts som nitritsalt och minst hälften som vanligt salt, samtidigt som produkterna smakmässigt inte upplevs för salta, klarar man gränsvärdena.

Att det är producenten som ansvarar för sina produkter är inget nytt och det gäller förstås även nitritinnehållet. Mathantverkare behöver vara beredd på att kunna förklara hur gränsnivån hålls. Den som jobbar helt utan nitritsalt är förstås alltid säker på den saken.