



Eldrimners Svar på KRAV:s remiss Ändring i KRAVS regler för livsmedelstillsatser

Bakgrund

Eldrimner är Nationellt resurscenter för mathantverk i Sverige och har bland annat regeringens uppdrag att förmedla kunskap och utbildning inom livsmedelsförädling av Mathantverk. Eldrimner är inte en medlemsorganisation utan de aktiviteter, utbildningar och andra insatser som genomförs är öppna för alla som önskar att ta del av dem. Vårt uppdrag innebär också att arbeta för Mathantverkets utveckling på flera sätt. När det gäller utbildning inom hantverksmässig livsmedelsförädling, där charkuteri är en av de branscher vi jobbar med, är målgruppen främst företagare och anställda inom mathantverk eller personer som vill bli mathantverkare. Mathantverk definieras på följande sätt:

Mathantverk definition

Mathantverk skapar unika produkter med rik smak, hög kvalitet och tydlig identitet. Dessa tillverkas av i huvudsak lokala råvaror som förädlas varsamt, i liten skala och ofta på den egna gården. Kännetecknet för mathantverk är att människans hand och kunnande är med i hela produktionskedjan. Detta ger hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser, produkter som går att spåra till sitt ursprung. Mathantverket lyfter fram mat med tradition, vidareutvecklar metoderna och skapar innovativa produkter.

När det gäller charkuteri och tillsatser är nitrit den tillsats som diskuteras allra mest bland hantverkscharkuterister, ofta och återkommande. Så har det varit under hela den period Eldrimner haft nationellt uppdrag, sedan 2005. Under samma period genomför nu EU sin tredje översyn av tillsats av nitriter/nitrater i kött- och charkuteriprodukter. KRAV gör under samma period minst sin andra översyn av samma sak. Både 2017 och nu har Eldrimner blivit kontaktade av KRAV-medlemmar med en önskan från dem att framföra våra synpunkter till KRAV och det har båda gånger uttryckts oro över att KRAV överväger att öppna för nitriter och nitrater.

Slutsatserna som framställs från EU har med allt större tydlighet för varje ny översyn pekat på behovet av att minska på intaget av tillsatta nitriter/nitrater via charkuterier av folkhälsoskäl. Så sent som i november 2022 fastslår Efsa att kött- och charkvaror med tillsatta nitriter och nitrater "Med hög sannolikhet" exponerar alla åldersgrupper inom EU så mycket att cancerframkallande nitrosaminer därigenom kan utgöra en hälsorisk samt att en reduktion kommer bli nödvändig. Även en charkuteriprodukt med lägre mängd tillsatta nitriter/nitrater bidrar till ökat intag jämfört med en produkt utan och bidrar alltså också till ökad risk. Det finns all anledning för alla som vill bidra till bättre producerad och förädlad mat att jobba för att ta bort så mycket som möjligt av dessa tillsatser som är allt tydligare framstår som cancerframkallande och negativa för folkhälsan.

Utvecklingen mot att sänka nivåerna och som vi bedömer det i en kommande framtid, totalförbud mot användningen av nitriter och nitrater i charkuterier, går mycket långsamt. Vi ser inte att den långsamma takten beror på tveksamheter eller osäkerhet kring risk från Efsas sida. Det beror snarare på EUs beslutande organ också väger in andra faktorer än folkhälsa, inte minst kortsiktigt ekonomisk vinning och tillväxt inom Europeisk industri. Det finns en stark påverkan från krafter som inte alls vill se



någon ytterligare minskad användning av nitriter och nitrater, det vill säga från storskalig kött- och charkindustri som ser minskade försäljningsvolymen som en direkt följd av att minska eller utesluta tillsatserna och därmed få produkter med en annan färg.

Att undan för undan lägre nivåer nitriter och nitrater ändå fortsätter accepteras av EU:s beslutsfattare och i ännu lägre mängder även accepteras för EU-ekologiskt certifierade produkter anser vi inte ska ses som ett rättfärdigande av att överge arbetet med att minska på dessa tillsatser ytterligare.

Fråga 1: Ska KRAV tillåta tillsatserna natriumnitrit (E250), kaliumnitrat (E252) och natriumaskorbat (E301), under samma förutsättningar och till samma gränsvärden som gäller enligt EU-förordningen för ekologisk produktion?

Nej, vi anser att ett generellt tillåtande av dessa tillsatser i KRAV-charkuterier, även under samma förutsättningar för EU-ekologiskt, vore förödande och skulle motverka en utveckling mot hälsosammare charkuterier inom hela charkuteribranschen med försämrade förutsättningar och incitament att minska tillsats av nitrater och nitriter. Den påverkan ser vi över hela skalan från de allra minsta småskaliga hantverksmässiga charkuterierna till de största industriella producenterna och såväl för ekologiskt certifierade charkuterier som konventionella.

Fråga 2: Hur motiverar du ditt svar på fråga 1?

Vi ser positivt på KRAV som en stark symbol i framkant för ekologiskt och hållbart producerad mat, djurvälörd och biologisk mångfald. Hälsosam och ren mat utan onödiga tillsatser som nitriter och nitrater utesluts, vilket hittills är uttalat av KRAV (<https://www.krav.se/krav-markt/det-har-vill-krav/miljo-och-halsa/farre-tillsatser-i-maten/>).

Alla dessa värden tror vi även uppfattas av konsumenter i mycket stor utsträckning, vilket KRAV:s egna undersökningar också har visat. Även om Eldrimner inte har något officiellt uppdrag inom ekologisk produktion ser vi ekologiskt och KRAV som positivt också för att alla de värden som KRAV-märket står för är helt nödvändiga att utveckla vidare om vi ska klara att uppnå hållbara livsmedelssystem och god folkhälsa.

Sammantaget gör detta i kombination med KRAV:s storlek och genomslag att vägvalet för nitriter och nitrater kommer få stort genomslag och påverkan. Dels för de Kravcertifierade producenterna, dels för många fler, hittills inte KRAV-certifierade producenter när det gäller nitriter och nitrater. Vi tycker att KRAV i sin strävan mot bättre producerad mat även behöver se till helheten för att åstadkomma så mycket nytta som möjligt. Att öppna för nitriter och nitrater inom KRAV kommer rättfärdiga användandet av dessa tillsatser även hos andra producenter och i konsumentkollektivet, acceptansen för dess tillsatser skulle öka om KRAV med sin höga tilltro gör en helomvändning.

Enligt lag får nitriter och nitrater endast tillsättas i syfte som konserveringsmedel. För charkuteriproducenter på hela storleksskalan handlar det ändå till absolut största del om färg och smak. Även om alla i branschen inte skulle hålla med öppet råder det ingen som helst tvekan om att



den rosa färgen är den främsta drivkraften att klamra sig kvar vid dessa tillsatser. Den konserverande effekten och motverkan mot *Clostridium botulinum* finns men överdrivs och används som argument trots att färg och smak är det egentliga skälet. Det är färg och smak som i sin tur driver på försäljningsciffror och leder till rädsla att avvika från den rosa normen. I realiteten kan man alltså tala om ett färgämne med negativa hälsoeffekter som accepteras på grund av konserverande egenskaper, vilka det dessutom finns frågetecken kring i de låga doser som accepteras.

Eldrimners förhållningssätt till nitriter och nitrater.

Inom charkuteri lär Eldrimner enbart ut hur alla produktkategorier tillverkas helt utan nitrit eller nitrat. Eftersom Eldrimner inte är en medlemsorganisation avgör företagarna själva hur de sedan förädlar sina produkter i sina verksamheter. För mathantverksföretagare är dock definitionen av begreppet Mathantverk en viktig utgångspunkt, också när det gäller användande av nitrit, se ovan och vi betraktar det alltså som onödig tillsatser.

Det finns ett sammanhang där Eldrimner har regelverk för charkuteriprodukter och deras innehåll, produkttävlingen *SM i Mathantverk*. Reglerna avser tävlande produkter och det krävs att dessa produkter finnas för försäljning i samma utförande. Det blir i praktiken något av norm för allt större delar av branschen småskalig charkuteriförädling, i årets SM i mathantverk kommer 95 olika produkter tävla i olika klasser.

Grundregeln är att nitriter/nitrater eller andra tillsatser med e-nummer inte tillåts i charkuterier. Genom ett tidsbegränsat undantag som ses över vartannat år ges möjlighet att i vissa produktkategorier tillsätta nitrit i form av E250, då maximalt upp till den mängd som gäller för EU-ekologiskt, d.v.s. rekommenderat max tillsatt mängd 80 mg/kg och gränsvärde restmängd max 50 mg/kg. Tillämpningen medför inga krav på ekologiskt i övrigt utan dessa gränser är valda för att de är vedertagna genom EU:s regelverk. Det faktum att nitriter och nitrater endast får användas i konserverande syfte gör att det behövs förankring mot en fastställd nivå för att kunna hävda att de alls har en konserverande effekt. Eldrimner motsätter sig inte framtida ytterligare sänkning av dessa gränsvärden, tvärt om. Vi anser också att företag som vill använda nitrit i lägre doser än de som föreskrivs oavsett EU-eko/konventionellt/DK alltid ska ha den möjligheten. Producenten förblir ändå ansvarig för livsmedelssäkerheten i sina produkter.

Undantaget begränsas till vissa produktkategorier utifrån vad företagarna i Eldrimners branschråd för slakt och charkuteri har föreslagit. Antalet produkter där undantag för tillsats av nitrit medges ses över vart annat år och antalet produktkategorier med undantag har minskat undan för undan. Produktkategorierna där inget nitrit tillåts har alltså blivit fler över tid. Målsättningen är att även fortsättningsvis minska nitritanvändningen. Inget undantag finns som medger tillsats av *nitrat* och det har hittills aldrig efterfrågats av någon mathantverksföretagare. På grund av den långa nedbrytningstiden för nitrat är det bara aktuellt för riktigt stora lufttorkade bitar och riskerna med för höga restvärden är högre för nitrat än nitrit. För produktkategorin lufttorkat kött ser vi och branschföreträdarna heller över huvud taget inget behov av nitriter eller nitrater.



Produktkategorier utan nitrit med kort motivering

Färskkorv (ex "Bratwurst") Rå/råfryst som grillas/steks av konsument, stark värme vid tillagning ökar bildandet av nitrosaminer. Jämför Tysklands regelverk där produkter som i sitt namn innehåller ord som uppmanar till stekning/grillning över huvud taget inte får innehålla nitrit, oavsett konventionellt eller ekologiskt.

Lufttorkat kött (ex. lufttorkad skinka) produktgruppen med minst behov nitrit i både tillverkningsprocessen, färg, smak och för konservering. Färg och smak blir bra genom myoglobinets naturliga stabilisering vid torkning.

Leverprodukter (ex. leverpastej) Konsumeras relativt snabbt efter öppnad förpackning, vid förädling är ingredienserna ofta förkokta och med en ytterligare värmebehandling av hela produkten dvs effektiv värmebehandling .

Blodprodukter (ex. blodpudding) omgående värmebehandling.

Produkter där nuvarande undantag tillåter nitrit i begränsad mängd som EU-ekologiskt

Lufttorkad Korv (ex salami) Första dygnet av tillverkningsprocessen innan tillräcklig pH-sänkning nås är en kritisk fas där nitrit *kan* ha effekt för livsmedelssäkerheten.

Värmebehandlat kött (ex. kokt/rökt skinka) Stora effekter på smak och färg, används ofta vid lake-saltning.

Värmebehandlade korvar (ex : wienerkorv, prinskorv med snabbhack, malda varmrökta korvar) Effekt på smak och färg. Ger möjligen något högre säkerhet i början av produktionen. Värmebehandlade korvars "mognadstid" tiden mellan fyllning och värmebehandling, att de får "hänga över" är avgörande för att reducera nitrathalten i den färdiga produkten när askorbinsyra/askorbat utesluts.

Sylta mera känslig produkt än leverprodukter, positiv effekt på hållbarhet och smak

I de fall nitrit tillsätts har Eldrimner även ett undantag från grundregeln som medger att tillsätta askorbinsyra eller askorbat, (E300-E302). Det undantaget har samma tidsbegränsning. Detta avser endast askorbinsyra/askorbat i kombination med nitrit (E250) och för de undantagna produkterna ovan. Anledningen är att Coop Sverige gör tolkningen av *Livsmedelsverkets information* att askorbinsyra/askorbat är nödvändigt i kombination med nitrit. Visst påskyndar askorbinsyra/askorbat nitritets nedbrytning men tillräcklig nedbrytning uppnås även genom att vänta med värmebehandlingen, nedbrytningen beror av tid och temperatur. Äldre charkuterier vi varit i kontakt med använder begreppet "hänga över" och har som standardförfarande att korvar får hänga i kylrum över natten innan värmebehandling, just för att nitritet ska brytas ner tillräckligt och ge färgstabilisering och lägre restvärde. Vårt undantag för askorbinsyra/askorbat har införts enbart för att



inte förhindra mathantverkarnas möjlighet att sälja till handeln. Coop har däremot inget emot att köpa in produkter helt utan nitrit.

Eldrimner har alltså viss tolerans för nitrit men inte rakt över alla produktkategorier och vår strävan är att undan för undan minska det antal produktkategorier där det tillåts. Vi ser en stor skillnad i att jobba i riktningen minska jämfört med att som i KRAVs förslag tillåta tillsatserna för alla produktkategorier, utan hänsyn till olika behov för olika produkter eller negativa hälsoeffekter som blir särskilt stora i kombination med stekning och grillning. Vid KRAVs hearing framfördes att det vore för krångligt att ha olika regler för olika produkter. Vi håller inte med. I alla produkter där nitriter eller nitrater tillsätts enligt mängderna för EU-ekologiskt måste den faktiska mängden natriumnitrit beräknas utifrån koncentration i nitritsaltet och total saltmängd enligt recept. Detta gör mathantverkare idag.

Enklarest är förstås att avstå helt, då kan man inte hamna för högt och det blir tydligare för alla inklusive konsumenter. Det är också en möjlig väg att utifrån olika produktkategoriers förädlings teknik, sensorik, livsmedelssäkerhet och så vidare utvärdera behovet och införa eventuella undantag för tillsatserna så som vi gjort hos Eldrimner för SM i mathantverk. Att acceptera nitriter och nitrater rakt över hela linjen charkuterier förefaller som enkel lösning men som inte kan anses vila på kunskap om charkuteri, nitrit och nitrosaminer.

Nitritets bakteriehämmande effekt

Vår uppfattning är att det finns en stark övertro på nitriter/nitraters bakteriehämmande egenskaper vid de lägre doser som accepteras idag. Argumentet om att hämma *Clostridium botulinum* användas som svepskäl trots att färg och smak är de egentliga drivkrafterna för nitritförespråkare där försäljningsvolymerna är det verkliga skälet. Något fall av botulism från senare år som vi känner till gällde t.ex. produkter där nitrit var tillsatt. Nitriter/nitrater är inget mirakelmedel när det gäller livsmedelssäkerhet.

För fiskprodukter finns ett generellt EU-förbud mot att tillsätta Nitriter/nitrater, så uppfattade vi inte att det framställdes vid KRAVs senaste hearing, men kan ha varit ett missförstånd. Argumentet för nitriter/nitrater, alltså i syfte att motverka *Clostridium botulinum* och motverka risken för Botulism framstår som svagt när jämförelsen görs med vakuumpförpackade kylda fiskprodukter med motsvarande hantering och kyltemperaturer som för charkuterier, men med förbud mot att tillsätta nitriter eller nitrater.

Livsmedelssäkerhet handlar till stor del om att bygga upp hinder mot kontaminering och tillväxt av oönskade mikroorganismer. Det är den sammantagna effekten av alla hinder som utgör det totala skyddet. Se figur nedan där olika bakteriehämmande parametrar illustreras som hinder. De olika mikroorganismer försöker ta sig över, från starten till vänster mot målet till höger. I slutändan ska ingen av dem klara sig över alla hinder om livsmedelssäkerheten ska lyckas.

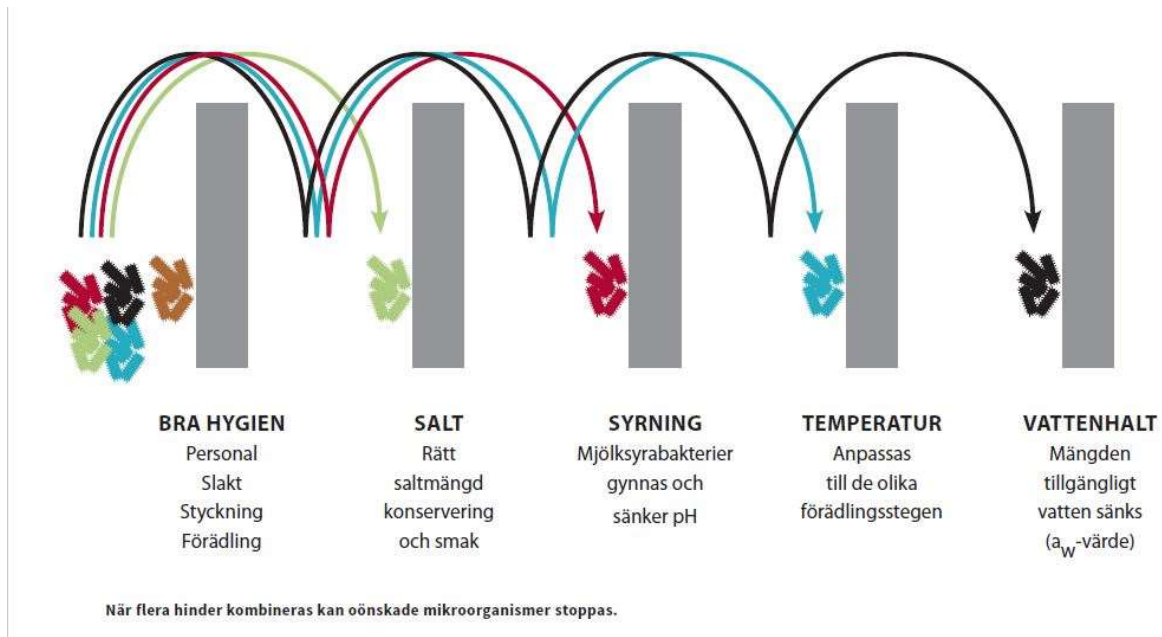


ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk

2023-10-11

Svar remiss Ändring i KRAVS regler för livsmedelstillsatser



Olika hinderparametrar kan användas i olika utsträckning, d.v.s. göra olika höga för olika produktkategorier. Skulle nitrit/nitrat läggas till blir det ett väldigt litet hinder i jämförelse med de övriga hindren i exemplet. Vi menar att de som är rädda att avstå nitrit av livsmedelssäkerhetsskäl bör ta sig en rejäl funderare över hela sin verksamhet. Om effekten av nitrit anses avgörande för livsmedelssäkerheten har man snarare betydligt större problem i något eller flera av de andra hindren och borde i stället överväga att stänga verksamheten.

Vår praktiska erfarenhet är att för att uppnå den färgstabilisering och smak som nitrit ger räcker det att tillsätta 20% av den totala saltmängden som nitritsalt (0,6%) och övrigt salt som vanligt NaCl. Vanligt salt i de koncentrationer som är aktuella inom hantverkscharkuteri har däremot en betydande roll när det gäller livsmedelssäkerhet.

Nitrit har även en effekt för att motverka härskning. Även om det inte i första hand är en livsmedelssäkerhetsfråga när det gäller de typer av charkuterier som nämns här, ligger det naturligtvis i både konsumenters och producenters intresse att undgå härskning men också att anpassa hållbarhetstider efter naturliga förlopp. Härskning kan framför allt bli ett smakproblem för lufttorkat kött. Om det snarare är intressen av långa hållbarhetstider för effektivisering av logistik med minskade kostnader som är orsaken till nitritanvändning får det inte bli till ett hinder för dem som vill minska på nitritet. Mathantverkare kan lösa det genom att undgå ljus, lägre mognings-/lagringstemperaturer och att använda kryddor som är rika på antioxidanter vilket ger god effekt. Mathantverkare anpassar sina hållbarhetstider.

Fråga 3: Ska KRAV tillåta tillsatserna vegetabiliskt kol (E 153), annattoextrakt av bixin (E 160 b (i)), annattoextrakt av norbixin (E 160b (ii)), natriumlaktat (E 325), cellulosa (E 460), hydroxipropylmetylcellulosa (E 464), talk (E 553 b), helium (E 939) och erytritol (E 968) under samma



förutsättningar och till samma gränsvärden som gäller enligt EU-förordningen för ekologisk produktion?

Eldrimner anser att tillsatser generellt ska undvikas och att inom mathantverk är det i första hand kunskap som ersätter "behovet" av e-nummer. Det bör finnas goda skäl för varje tillsats som tillåts.

Fråga 4: *Hur motiverar du ditt svar på fråga 3?*

Vid KRAVs hearing motiverades tillåtande av dessa tillsatser med att "de ändå knappt inte används". Vi kan se att ett par av dem, vegetabiliskt kol och annattoextrakt, har används traditionellt och kan vara aktuella vid hantverksmässig mejeriförädling och därmed även skulle kunna bli aktuell för KRAV-certifiering. Vi anser dock inte att argumentet att dessa knappt används rättfärdigar att tillsatser godkänns, i så fall borde utgångspunkten vara den omvända. Varför tillåta tillsatser som inte anses aktuella att använda? Det bör ha funnits skäl som från början gjorde att dessa tillsatser inte tilläts, man frågar sig på vilka grunder de varit otillåtna och vad som har förändrats sedan dess? Detta är vår generella synpunkt och men vi har inget direkt att framför kring de enskilda tillsatserna.

Fråga 5: *Vilken effekt menar du att det skulle innebära om KRAVs regler kvarstår eller ändras (beroende på hur du har svarat)?*

En regeländring som öppnar för tillsatser av nitriter och nitrater i KRAV-certifierade kött- och charkuteriprodukter generellt vore som vi ser det både märkligt, olyckligt och otidsenligt.

Om KRAV överger sin tidigare inslagna linje, alltså arbete för minskad användning av nitriter och nitrater skulle denna förändring innebära ett rejält steg bakåt i utvecklingen mot bättre mat. KRAV väljer i så fall att kasta ledartröjan på detta område. Mathantverksföretagare inom charkuteri har framfört till oss med all tydlighet att det skulle skada KRAVs trovärdighet och urvattna varumärket.

KRAV har en unik starka ställning i Sverige och uppfattas som garanten för bra mat ur flera aspekter. Hittills har man markansfört fördelar med nitrit- och nitratfria charkuterier och förmedlat nackdelar med dessa tillsatser. En plötslig helomvändning skulle signalera att KRAV i stället rättfärdiga dessa tillsatser vilket även skulle påverka synen på nitriter och nitrater bredare. "Om KRAV har nitrit kan det ju inte vara så farligt", blir förstås en naturlig tolkning för konsumenter men också ett argument som kan användas av den konventionella charkindustrin.

Ändringen skulle även starkt bidra till att befästa rådande norm om att charkuteriers (o)naturligt rosa färg. Det skulle försvåra för alla som vill producera, sälja och köpa rena charkuterier utan tillsats av nitriter eller nitrater. Jämförelsen med de KRAV-märkta produkterna blir oundviklig. Regeländringen vore negativ för fortsatt utveckling av mathantverk inom charkuteri. Det skulle också motverka möjligheterna för en ökad acceptans och efterfrågan på naturligt gråa och därmed hälsosammare produkter.



ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk

2023-10-11

Svar remiss Ändring i KRAVS regler för livsmedelstillsatser

Det blir svårt att se vad som ska motivera producenter och konsumenter att betala extra för KRAV när de kan få en till synes motsvarande produkt EU-eko-lövet? Att producera högkvalitativa KRAV-certifierade charkuterier utan tillsats av nitriter och nitrater är fullt möjligt om viljan bara finns. Även i stor skala. Ekologiskt griskött som inte uppfyller de kriterierna hela vägen till färdig charkprodukt får marknadsföras som EU-eko. Att gå över till samma kriterier som EU-eko skulle bidra till att urvattna KRAVs varumärke. Se i stället efter andra lösningar än att öppna för tillsats av hälsofarliga nitriter och nitrater, som kunskapspridning och marknadsföring. Vi välkomnar fortsatt dialog i nitritfrågan.

För Eldrimner

Tobias Karlsson

Branschansvarig Gårdsslakt och charkuteri

tobias@eldrimner.com

Ulrika Brydning

Verksamhetschef

ulrika.brydning@eldrimner.com

