



# 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 NITRIT, ELLER ROSA MED NITRIT. DISKUSSION KRING NITRITETS VARA ELLER ICKE VARA ENGAGERAR OCH PÅGÅR BÅDE HOS MATHANTVERKARE OCH I BRYSSEL.

TEXT Tobias Karlsson • FOTO Stéphane Lombard

Lagstiftningen tillåter endast nitritanvändning för konservering, men för de flesta handlar det, med handen på hjärtat, mest om färg och smak i slutändan. I gamla tider utan kylmaskiner och sämre hygieniska förutsättningar var nitritet en välgörande nyhet. 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 Eldrimner Certifierat Mathantverk och hur man kan uppfylla dem. Eldrimner håller i skrivande stund även på med en kunskapsinventering om nitrit som vi säkert får anledning att återkomma kring.

Definitionen för mathantverk och reglerna för SM i Mathantverk samt Eldrimners Certifierat Mathantverk talar sitt tydliga språk. Grundregeln är inga onödiga tillsatser. För nitrit i charkuterier finns ett undantag där en lägre mängd natriumnitrit (E250) accepteras. Inga andra nitriter eller nitrater accepteras. Sannolikt kommer användningen begränsas ytterligare framöver, både i

stort och i Eldrimners sammanhang. Enklaste sättet för charkuterier att hålla sig på rätt sida om gränsen är naturligtvis att utesluta nitritsalt 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 var hälsofarliga. Det vanliga är att nitritsalt innehåller 0,5 procent nitrit och resten utgör vanligt salt. Det är en säkerhetspärre så att produkter med allt för höga nitritnivåer samtidigt skulle smaka allt för salt, som ett inbyggt varningssystem.

Eldrimners bransch- och tävlingsråd har beslutat om undantaget och fastställt att de lägre nitritnivåer som accepteras ska följa gränserna för charkuterier med EU-ekologisk certifiering. Måttet på nitritinnehållet anges i mg/kg, alltså hur många milligram natriumnitrit som högst får finnas per kg av produkten. Måtten avser ren, koncentrerad natriumnitrit. Eftersom nitritsalt innehåller 0,5 procent nitrit behöver saltmängden räknas ut. Gränserna för Natriumnitrit (E250) är max 80 mg/kg som riktvärde för tillsatt mängd, alltså en rekommenderad högsta mängd att tillsätta. Max restvärde, alltså hur mycket nitrit som högst får finnas kvar i färdiga produkter

## MAXMÄNGD NITRITSALT FÖR SM I MATHANTVERK OCH ELDRIMNER CERTIFIERAT MATHANTVERK

I färskkorv accepteras inget nitrit. I produkter där saltet tillsätts direkt i en smet får man 80 mg/kg genom att tillsätta, 16 g nitritsalt (å 0,5 %) per kg smet (per kg övriga råvaror totalt). Resterande salt för att nå upp till receptets saltmängd tillsätts som vanligt salt, till exempel havssalt.



är 50 mg/kg och 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.

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 än gränsvärdet, 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 och värmebehandling stor betydelse för nitritets ombildning, nedbrytning och restvärde. För SM i Mathantverk och Eldrimmer Certifierat Mathantverk accepteras inte askorbinsyra eller andra tillsatser som påskyndar omvandlingsprocessen. 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. //

#### UTRÄKNING AV MÄNGDEN NITRITSALT

ANTAG: X g nitritsalt å 0,5 % ska motsvara 80 mg/kg.  
OMRÄKNING TILL GRAM: 80 mg/kg = 0,080 g nitrit/kg.  
OMVANDLING FRÅN 0,5 % KONCENTRATION TILL REN NITRITMÄNGD: 0,5 % = 0,005.  
X g nitritsalt/kg = 0,080 g/kg/0,005 = 16 g nitritsalt/kg.

ALLTSÅ: 16 g nitritsalt/kg smet ger 80 mg/kg.  
Resterande saltmängd upp till receptet tillsätts som vanligt salt.

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 16 g 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 Eldrimmers 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 gränsvärdet hålls. Den som jobbar helt utan nitritsalt är förstås alltid säker på den saken.

## NITRIT I VARDAGEN

### ANNELI ANDERSSON DRIVER ÅKES SLAKT OCH STYCKNING I DALARNA MED EGEN CHARKFÖRÄDLING OCH BUTIK.

TEXT Tobias Karlsson ■ FOTO Stéphane Lombard

*Ni har jobbat länge med att ta bort onödiga tillsatser, var kommer det intresset från?*

– Vi vill göra rena produkter och minska på tillsatser, det känns mera ”oss” att jobba på det sättet. Mat med hög kvalitet ska inte innehålla sånt som inte behövs. När Mats-Erik Nilssons bok ”Den hemlige kocken” kom ut 2008 satte vi extra fart på att minska på tillsatser, även hemma, där rensade jag ut skåpen på e-nummer och barnen fick byta tacobrödet till riktigt tunnbröd.

*Hur märks det i produkterna ni säljer idag?*

– Alla onödiga tillsatser är borta men nitrit har vi kvar i vissa produkter. Då använder vi alltid den lägre nivån för EU-ekologiskt och blandar ut med vanligt havssalt. Färskorvarna gör vi helt utan nitrit, falukorvar gör vi både med och utan. Vi har inte riktigt vågat ta bort nitrit i allt.

*Varför då?*

– Vi är fortfarande fundersamma ur säkerhetsaspekten. Men vi har gjort test i labb på båda varianterna av samma korv, med och utan nitrit och då visade det sig att de var lika säkra och hade samma hållbarhet.

– Att produkterna har annan färg och får en annan smak utan nitrit tycker jag inte är någon fara om man bara förklarar för kunderna. Det fick vi göra mycket i början. Nu går det lättare med korvar än skinka, korv är inget problem. Vi har kunder som åker över 10 mil för att köpa grå korv och barnfamiljer köper mycket nitritfritt. En kund tyckte att vår grå skinka var bra men var rädd att det skulle se ut som att hon bjöd på gammal mat. Vissa kunder är känsliga för att smaken är ändrad och andra vill ha rosa bara för att de vana vid det. Folk behöver läras upp och i vår chark och butik diskuterar vi nitrit varenda vecka.

