

Leyfileg notkun nítρίta og nítрата í kjötvörur

Yfirlit yfir leyfilega notkun nítρίta (E 249 og E 250) og nítрата (E 251 og E 252) í kjötvörur. Listinn er tæmandi þ.e. önnur notkun efnanna í kjötvörur en sú sem er talin upp er ekki leyfileg. Listinn er unninn upp úr reglugerð um aukefni¹. Sé munur á því sem kemur fram hér og í reglugerðinni gildir reglugerðin.

Nauðsynlegt er að árétta efitrfarandi og hafa í huga þegar taflan er skoðuð:

- Unnar kjötvörur eru í reglugerð 853/2004/EB skilgreindar sem: nýtt kjöt, þ.m.t. kjöt sem hefur verið bitað niður, sem matvælum, kryddi eða aukefnum hefur verið bætt í eða sem hefur verið sett í vinnslu sem nægir ekki til að breyta innri byggingu vöðvaþráða í kjötinu og eyða þannig einkennum þess sem nýs kjöts. Undir þennan flokk fellur t.d. kryddlegið kjöt en ekki allar þær kjötvörur sem við köllum í daglegu tali unnar kjötvörur.
- Kjötafurðir eru í reglugerð 853/2004/EB skilgreindar sem unnar afurðir sem fást með vinnslu kjöts eða með frekari vinnslu slíkra unninna afurða þannig að sjá má, þegar yfirborðið er rist, að afurðin hefur ekki lengur einkenni nýs kjöts. Undir þennan flokk falla flest allar þær kjötvörur sem við tölum um sem unnar kjötvörur, skinkur, pylsur, farsvörur, reykt kjöt o.fl.

Tegund kjötvara - Matvælaflokkur skv. aukefnareglugerð ¹		Takmörkun/athugasemdir	Hámarksgildi fyrir nítrít (E249, E250) (mg/kg)	Hámarksgildi fyrir nítrat (E251, E252) (mg/kg)	Hámarksgildi miðast við
08.2	Unnar kjötvörur (e. meat preparations) eins og skilgreint er í reglugerð EB nr. 853/2004	Einungis <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlòkk, ahjupraad, kielbasa surowa biala, kielbasa surowa metka, og tatar wolowy (danie tatarskie)</i>	150	EL ²	Magn viðbætt við framleiðslu Gefið upp sem natríum salt af nítríti/nítrati.
08.3.1	Kjötafurðir sem ekki eru hitameðhöndlaðar	Allar	150	150	
08.3.2	Hitameðhöndlaðar kjötafurðir	Hitameðhöndlaðar kjötafurðir að undanskildum dauðhreinsuðum (Fo>3,00) ³ kjötafurðum	150	EL ²	
		Hitameðhöndlaðar kjötafurðir – dauðhreinsaðar (Fo>3,00) ³	100	EL ²	
08.3.4.1	Hefðbundnar pækilverkaðar kjötafurðir (verkaðar m.þ.a. leggja þær í pækil sem inniheldur nítrít og/eða nítröt, salt og aðra efnisþætti	Einungis <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött:</i>	150	300	
		Pækli er sprautað inn í kjötið og því næst er það látið liggja á kafi í pækli. Söltunartími er 14 til 21 dagur og því næst er það látið þroskast í köldum reyk í fjórar til fimm vikur			
		Einungis <i>beikon, filet de bacon</i> og svipaðar afurðir:	150	250 ⁴⁵	
		Látið liggja á kafi í pækli í fjóra til fimm daga við 5 til 7 °C, oftast látið þroskast í 24 til 40 klst. við 22 °C, e.t.v. reykt í 24 klst. við 20 til 25 °C og geymt í þrjár til sex vikur við 12 til 14 °C			
08.3.4.1	Hefðbundnar pækilverkaðar kjötafurðir (verkaðar m.þ.a. leggja þær í pækil sem inniheldur nítrít og/eða nítröt, salt og aðra efnisþætti	Einungis <i>Wiltshire-beikon</i> og svipaðar afurðir: Pækli er sprautað inn í kjötið og því næst er kjötið látið liggja á kafi í pækli í þrjá til tíu daga. Saltþækillinn (e. immersion brine solution) inniheldur einnig örverufræðilega frumrækt (e. microbiological starter cultures).	175	250 ⁴	Leifar af efnunum í vörunni við lok framleiðslu Gefið upp sem natríum salt af

		Einungis Wiltshire-skinka og svipaðar afurðir: Pækli er sprautað inn í kjötið og því næst er kjötið látið liggja á kafi í pækli í þrjá til tíu daga. Saltþækillinn (e. immersion brine solution) inniheldur einnig örverufræðilega frumrækt (e. microbiological starter cultures).	100	250 ⁴	nítítri/nítrati.
		Einungis Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeza (salgados), toucinho fumado og svipaðar afurðir: Látið liggja á kafi í pækli í þrjá til fimm daga. Afurðin er ekki hitameðhöndluð og hefur mikla vatnsvirkni.	175	250 ⁴	
		Einungis söltuð tunga: Látin liggja á kafi í pækli í a.m.k. fjóra daga og forsoðin	50	10 ⁴	
		Einungis rohschinken, nassgepökelt og svipaðar afurðir: Söltunartími, sem fer eftir lögun og þyngd kjötbitanna, er u.þ.b. tveir dagar fyrir hvert kíló og því næst kemur jöfnunar/þroskunartími	50	250	
08.3.4.2	Hefðbundnar þurrsaltaðar afurðir. (Við þurrsöltun er þurr saltblanda, sem inniheldur nítítri og/eða nítírt, salt og aðra efnisþætti, sett á allt yfirborð kjötsins og því næst kemur jöfnunar-/þroskunartími).	Einungis þurrsaltað beikon og svipaðar afurðir: Þurrsöltun og síðan þroskun í a.m.k. fjóra daga	175	250 ⁴	
		Einungis þurrsöltuð skinka og svipaðar afurðir: Þurrsöltun og síðan þroskun í a.m.k. fjóra daga.	100	250 ⁴	
		Einungis jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina og svipaðar afurðir: Þurrsöltun með jöfnunartíma sem er a.m.k. 10 dagar og þroskunartíma sem er lengri en 45 dagar	100	250 ⁴	
		Einungis presunto, presunto da pa og paio do lombo og svipaðar afurðir: Þurrsöltun í 10 til 15 daga og því næst kemur 30 til 45 daga jöfnunartími og þroskunartími sem er a.m.k. tveir mánuðir	100	250 ⁴	
		Einungis jambon sec, jambon sel og aðrar svipaðar afurðir sem eru þurrkaðar og saltaðar: Þurrsöltun í þrjá daga + einn dagur/kg og því næst er vikutímabil eftir söltun og þroskunartími í 45 daga til 18 mánuði.	EL ²	250 ^{4,5}	
		Einungis rohschinken, nassgepökelt og svipaðar afurðir: Söltunartími, sem fer eftir lögun og þyngd kjötbitanna, er u.þ.b. 10 til 14 dagar og því næst kemur jöfnunar-/þroskunartími	50	250 ⁴	
		Einungis rohschinken, trocken-/nassgepökelt og svipaðar afurðir: Þurrsöltun og pækun með lagningu á kaf í pækil eru notaðar saman (án innsprautunar með pækli). Söltunartími, sem fer eftir lögun og þyngd kjötbitanna, er u.þ.b. 14 til 35 dagar og því næst kemur jöfnunar-/þroskunartími	50	250 ⁴	
08.3.4.3	Aðrar afurðir sem eru verkaðar á hefðbundinn hátt. (Pæklun og þurrsöltun eru notaðar saman eða nítítri og/eða nítrati er sett í samsetta vöru eða				

	pæklinum er sprautað í afurðina áður en hún er soðin)	Einungis kálfakjöt í hlaupi og bringukollar:	50	10 ⁴	Magn viðbætt við framleiðslu
		Innsprautun með pækli og síðan soðið, eftir minnst tvo daga, í sjóðandi vatni í allt að þrjár klukkustundir			
		Einungis <i>rohwürste (salami og kantwurst)</i> :	EL ²	300 ⁵	
		Afurðin er með a.m.k. fjögurra vikna þroskunartíma og hlutfall vatns/prótíns er minna en 1,7			
		Einungis <i>Salchichon y chorizo tradicionales de larga curacion</i> og svipaðar afurðir:	EL ²	250 ^{4,5}	
		Þroskunartími er a.m.k. 30 dagar			
		Einungis <i>vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, hercules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás</i> og svipaðar afurðir:	180	EL ²	
		Þurrkaða afurðin er soðin við 70 °C og síðan kemur 8 til 12 daga verkun með þurrkun og reykingu Gerjuð afurð er látin gerjast í 14 til 30 daga í þriggja áfanga gerjunarferli og síðan er hún reyk			
		Einungis <i>saucissons sec</i> og svipaðar afurðir:	EL ²	250 ^{4,5}	
		Hráar, gerjaðar og þurrkaðar pylsur án viðbætts nítirts: Afurðin er látin gerjast við hitastig á bilinu 18 til 22 °C eða lægra (10 til 12 °C) og því næst kemur a.m.k. þriggja vikna þroskunartímabil Hlutfall vatns/prótíns í afurðinni er minna en 1,7			

¹ Reglugerð EB nr. 1333/2008 innleidd með íslenskri reglugerð nr. 978/2011 ásamt síðari breytingum

² Notkun ekki leyfileg.

³ Dauðhreinsun svara til hitunar í 3 mínútur við 121°C (minnkun bakteríuálags úr 1 milljarði í 1 gró í hverjum 1000 dósum).

⁴ Nítröt geta fundist í tilteknum hitameðhöndluðum afurðum v. náttúrulegrar ummyndunar nítríta í nítröt í súru umhverfi.

⁵ Án viðbættra nítríta.