

# Benjalex-Bewertung

Für die 20 Jahre des Schweigens, das die Hersteller aufgebaut haben, indem sie sich hinter Schlupflöchern versteckten.

Dieses Schweigen wird nun von Benjalex gebrochen.

## **„Frei von“ oder nur irreführend? – Das legale Schlupfloch bei Fleischwaren**

Viele Menschen entscheiden sich für Fleischwaren, die als „Pure“ oder frei von Zusatzstoffen beworben werden, weil sie Konservierungsstoffe vermeiden möchten, insbesondere Natriumnitrit (E250).

In Wirklichkeit geschieht jedoch häufig nicht, dass der Hersteller kein Nitrit verwendet, sondern dass er dieselbe Verbindung auf anderem Wege im Produkt entstehen lässt.

### **Wie funktioniert das?**

Der Prozess besteht aus zwei Teilen:

- Pflanzliche Extrakte, zum Beispiel Sellerie, Rote Bete oder „Gewürzextrakt“ – enthalten natürliches Nitrat
- Starterkulturen – enthalten Bakterien, die Nitrat in Nitrit umwandeln

### **Was ist das Ergebnis?**

Im Endprodukt ist Natriumnitrit vorhanden – genau dieselbe Verbindung, die als E250 bekannt ist.

Sie wurde lediglich nicht direkt zugesetzt, sondern entsteht durch die Reaktion zwischen dem Gewürzextrakt und der Starterkultur.

Deshalb erscheint sie auf dem Etikett nicht als E250, sondern unter den Bezeichnungen „Gewürzextrakt“ und „Starterkultur“.

### **Was bedeutet das?**

Formal fügt der Hersteller kein Natriumnitrit hinzu, doch aufgrund der verwendeten Technologie entsteht diese Verbindung dennoch im Produkt.

Die Stellungnahme SCoPAFF A.09 der Europäischen Kommission stuft diese Praxis als absichtliche Verwendung eines Zusatzstoffes ein.

### **Aspekt des Krebsrisikos**

Einfach gesagt:

Der „Gewürzextrakt“ → enthält Nitrat

Die „Starterkultur“ → enthält Bakterien

Die Bakterien wandeln das Nitrat in Nitrit um.

Das Endergebnis ist dasselbe, als hätte der Hersteller E250 direkt zugesetzt.

Dieses Nitrit kann sich im Körper weiter umwandeln – es können Nitrosamine entstehen, die von der Internationalen Agentur für Krebsforschung (IARC) als krebserregend eingestuft werden.

Fazit

Die Kennzeichnung „frei von“ bedeutet nicht unbedingt, dass die Verbindung nicht vorhanden ist.

Oft bedeutet sie nur, dass sie nicht direkt zugesetzt wurde.

Aus Sicht des Endergebnisses geschieht jedoch dasselbe:

Der Körper kommt mit Natriumnitrit in Kontakt.

**Benjalex liest nicht nur das Etikett.**

**Benjalex betrachtet, was im Produkt geschieht.**