

Trucul etichetei „curate”

Portița legală din produsele din carne

BENJALEX A DEMASCAT EUROPA!

„Fără” sau doar înșelător?

1. Despre ce este vorba?

Produsele din carne cu mențiuni precum „Pure”, „fără aditivi” sau „doar ingrediente naturale” sunt alese de mulți consumatori pentru că vor să evite conservanții, mai ales nitritul de sodiu (E250). În realitate însă de multe ori nu se întâmplă ca producătorul să nu folosească nitrit, ci ca același compus să fie creat în produs pe o altă cale.

Trucul se află în reglementare și în formulare. Producătorul nu minte din punct de vedere juridic, deoarece regulile îi permit să formuleze altfel. Dar cumpărătorul este dus în eroare.

2. Cele două căi: ce face fabrica?

Calea tradițională, pe care o cunoaște toată lumea:

Producătorul ia carnea, amestecă în ea E250 (nitrit de sodiu) și gata. Pe etichetă apare: „nitrit de sodiu (E250)”. Cinstit și clar.

Calea nouă, eticheta „curată”:

Producătorul ia carnea. Nu adaugă E250. În schimb adaugă pudră de țelină (sau suc de sfeclă, pudră de spanac, „extract de condimente” - acestea sunt legume bogate în nitrați). Apoi adaugă o cultură starter. Aceasta nu este altceva decât o cultură bacteriană, cel mai frecvent *Staphylococcus carnosus*.

Și aici apare esența: bacteriile consumă nitratul și eliberează nitrit. Același compus pe care l-ar furniza E250. Exact același. În carne se află același nitrit, dă aceeași culoare și asigură același efect de conservare.

Diferența? Pe etichetă nu apare E250.

3. Care este rezultatul?

În produsul final este prezent nitrit de sodiu, exact același compus pe care îl cunoaștem ca E250. Doar că nu a fost adăugat direct, ci a rezultat din reacția dintre „extractul de condimente” și „cultura starter”.

De aceea pe etichetă nu apare ca E250, ci sub denumirile de „pudră de țelină”, „extract de condimente” și „cultură starter”. Producătorul nu adaugă formal nitrit de sodiu, dar din cauza tehnologiei acest compus se formează totuși în produs.

Din perspectiva rezultatului final se întâmplă același lucru: organismul intră în contact cu nitritul de sodiu.

4. Unde este consumatorul indus în eroare exact? Și de ce este totuși permis legal?

Pe partea din față a etichetei: Cu litere mari scrie „fără nitrit adăugat” sau „no nitrite added”. Tehnic este adevărat, deoarece producătorul nu pune nitrit direct în carne.

Dar bacteriile îl creează. În produsul final el este prezent.

Pe spatele etichetei: Cu litere mici și cu o steluță este scris ceva de tipul „... cu excepția celor care apar în mod natural”. Nimeni nu citește asta. Producătorul a respectat regula, pentru că a scris-o. Dar a făcut-o în așa fel încât esența să dispară.

În lista ingredientelor: Acolo apar pudra de țelină, sucul de sfeclă, „extractul de condimente”, cultura starter. Acestea nu sună periculos. Țelină? Pare sănătoasă.

În reglementare:

- **În Statele Unite, conform regulilor actuale ale USDA (Food Safety and Inspection Service), dacă nitritul nu ajunge în carne ca aditiv sintetic, ci se formează „natural”, produsul trebuie etichetat obligatoriu ca „Uncured” sau „No nitrate or nitrite added”. Cu alte cuvinte, legea obligă folosirea acestui text. Producătorul nu poate decide altfel. Reglementarea însăși creează inducerea în eroare.**
- În UE, pudra de țelină trebuie menționată obligatoriu în lista ingredientelor, iar nitritul format în produsul final este de asemenea reglementat. În plus, poziția SCoPAFF A.09 a Comisiei Europene califică această practică drept utilizare intenționată a aditivilor. Totuși, și aici poate fi folosit textul „fără E250

adăugat", iar cumpărătorul poate crede la fel că achiziționează un produs fără nitriți.

Așadar producătorul nu încalcă legea. Legea îi oferă un instrument prin care poate induce cumpărătorul în eroare. Nu este o fraudă pedepsită juridic. Este o inducere în eroare permisă legal.

5. De ce fac asta?

Pentru că a cerut-o cumpărătorul. Oamenii au început să evite E250. Producătorul nu a vrut să vândă mai puțin. Așa au găsit o metodă prin care pot vinde același produs fără E250, în timp ce în rezultat conține același lucru. Iar cumpărătorul se bucură, pentru că are impresia că a ales. Dar nu a ales!!

Marketingul numește asta „clean label”, adică „etichetă curată”. Eticheta este curată. Produsul nu.

6. Riscul de cancer

Pe scurt:

- **„Extractul de condimente” conține nitrat**
- **„Cultura starter” conține bacterii**
- **Bacteria transformă nitratul în nitrit**
- **Rezultatul final este același ca și cum producătorul ar fi adăugat direct E250**

Acest nitrit se poate transforma mai departe în organism. Se pot forma nitrozamine, pe care Agenția Internațională pentru Cercetarea Cancerului (IARC) le clasifică drept cancerigene.

Mențiunea „fără” nu înseamnă deci neapărat că substanța nu este prezentă. Adesea înseamnă doar că nu a fost adăugată direct. Din perspectiva rezultatului final însă se întâmplă același lucru.

7. Ce trebuie să faci dacă nu vrei să fii indus în eroare?

Întoarce ambalajul. Nu te uita la textul scris mare, ci la lista ingredientelor. Dacă apare oricare dintre acestea, poți ști că în produs s-a format nitrit:

- pudră de țelină (celery powder / celery juice powder)
- suc de sfeclă / pudră de sfeclă (beetroot juice / powder)
- pudră de spanac (spinach powder)
- cultură starter (starter culture)
- suc / pudră de kale (kale juice / powder)
- „extract de condimente” (spice extract)

Dacă vezi aceste ingrediente și ambalajul susține că „nu are nitrit adăugat”, atunci a fost folosită exact metoda despre care este vorba aici.

8. Cine spune asta? Nu Benjalex a inventat-o.

Nu am scos asta din capul meu. Domeniul de specialitate a documentat-o. Iată dovezile:

„Pudra de țelină, ca sursă naturală de nitrat, combinată cu cultură starter, este una dintre cele mai frecvent utilizate surse de nitrit în produsele din carne naturale și organice.”

— American Meat Science Association (AMSA), Alternative Curing, publicație de specialitate

„Înlocuirea nitritului înseamnă adesea utilizarea legumelor bogate în nitrați, cu culturi starter reducătoare de nitrat sau cu pulberi de nitrit convertite în prealabil, pentru a asigura o producție suficientă de nitrit.”

— Revista MDPI Foods, „Clean-Label Strategies for the Replacement of Nitrite, Ascorbate and Phosphate in Meat Products”, 2025

„În ultimii 10 ani, procesele de «curare naturală» s-au dezvoltat treptat din surse de nitrat care conțin pudră de țelină și din culturi starter.”

— Sebranek, Joseph G. (Iowa State University), Jackson-Davis, A.L., Myers, K.L., Lavieri, N.A. — Meat Science, 2012

„Solicităm autorităților să elimine cerința potrivit căreia astfel de produse trebuie etichetate ca «Uncured» și/sau «No Nitrate or Nitrite Added».”

— Center for Science in the Public Interest (CSPI) — Petition 19-03, USDA FSIS, 29 august 2019

„Pudra de țelină combinată cu cultură starter este cea mai frecvent aplicată metodă de curare naturală, iar din perspectiva rezultatului final nu diferă de adăugarea nitritului sintetic.”

— Yong, Hae In (Korea Food Research Institute / Chungnam National University), Kim, Tae-Kyung, Choi, H.D., Jang, H.W., Jung, S., Choi, Y.S. — Food Science of Animal Resources, 2021, 41, 173-184

„Poziția SCoPAFF A.09 a Comisiei Europene califică această practică drept utilizare intenționată a aditivilor.”

— Comisia Europeană, Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed (SCoPAFF),
poziția A.09

9. Benjalex nu citește doar eticheta

Benjalex se uită la ce se întâmplă în produs.

Nu este suficient să citești ce scrie pe ambalaj. Trebuie să vezi ce este în produs și cum s-a format. Dacă un produs „fără” conține același compus ca un produs „nu fără”, atunci mențiunea „fără” este lipsită de sens. Sau mai exact: este înșelătoare.

Dacă producătorul ar putea pune o etichetă pe care să scrie: „Acest produs nu a fost tratat cu E250, ci cu pudră de țelină și bacterii care produc din nitratul țelinei exact aceeași cantitate de nitrit de sodiu ca E250” - l-ai cumpăra?

Nu. Nimeni nu l-ar cumpăra. De aceea nu scriu așa. De aceea scriu „fără nitrit adăugat”. Iar acest lucru este permis legal. Dar tot înșelător rămâne.

Nu te lăsa păcălit.

Surse: Yong H.I. et al. (Food Sci. Anim. Resour. 2021), Sebranek J.G. et al. (Meat Science 2012), American Meat Science Association (Alternative Curing), CSPI Petition 19-03 (USDA FSIS 2019), MDPI Foods (2025), Comisia Europeană, poziția SCoPAFF A.09.

Mâncarea bună are nevoie de ingrediente bune
Pentru analiză ai nevoie de Benjalex!

Știi ce mănânci?

Echipa Benjalex