



7. Juni 2011

Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen Möglichkeit Rohpökelwaren zum Eigenbrauch analysieren zu lassen

(IVS).- Die private Herstellung von Rohpökelwaren zum Eigengebrauch ist im Wallis seit langer Zeit eine Tradition. Im Rahmen einer Präventionskampagne bieten wir Ihnen eine Analyse des Nitrit- und Nitratgehaltes in privat hergestellten Erzeugnissen wie Rohspeck, Trockenfleisch oder Rohschinken an.

Seit jeher werden Lebensmittel durch Einsalzung und Lufttrocknung haltbar gemacht. Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen wird häufig Nitritpökelsalz (Pökellung) eingesetzt oder es werden nitrathaltige Gewürzmischungen verwendet. Der Zusatz von Nitrit und Nitrat zu Fleischerzeugnissen in adäquater Menge beeinflusst die Farbe (Umrötung), das Aroma (Pökelaroma) sowie die Vermehrung von Mikroorganismen im Fleisch.

Die Hauptaufgabe der Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen ist es, Lebensmittel zu beurteilen und im Besonderen zu überprüfen, ob die gute Herstellungspraxis für die Konservierung von Pökelfleisch angewendet wird, vor allem was die Verwendung von Nitrit und Nitrat betrifft.

Um diesen Beitrag an die allgemeine Volksgesundheit zu liefern, bietet die Dienststelle für Verbraucherschutz folgende Dienstleistung an:

- Von Privatpersonen hergestellte Rohpökelwaren (Speck, Trockenfleisch, Rohschinken) können bis am **20. Juni 2011** mittels A-Post zur Analyse an die Dienststelle für Verbraucherschutz in Sitten gesandt werden. Die Proben können auch direkt am Schalter der Dienststelle abgegeben werden (Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen, Rue Pré-d'Amédée 2, 1950 Sitten); Optimale Menge: 200g, Randstücke eignen sich nicht für die Analyse. Aus organisatorischen Gründen bitten wir um telefonische Vorankündigung der Zusendung.
- Für die Bestimmung des Nitrit- und Nitratgehaltes in diesen Proben wird ein Preis von 40 Franken (ohne MWST) berechnet.
- Die Dienststelle für Verbraucherschutz verfasst pro eingesandte Probe einen schriftlichen Analysenbericht mit der Interpretation der Resultate zuhanden des Einsenders.

Kontaktperson: DFIG – DVSU, Joel Rossier, Chemiker, 027 606 49 56

