



PROJEKTER - SLUTRAPPORT

Nitrat i grøntsager 2025

Projektnummer 3596 og 4178

BAGGRUND OG FORMÅL

Nitrat findes naturligt i grøntsager, og specielt i bladgrøntsager. I henhold til forordning 2023/915 skal indholdet af nitrat kontrolleres i grøntsager med et potentielt højt indhold, specielt i grønne bladgrøntsager, overvåges med henblik på at reducere indholdet. I forordningen er der fastsat grænseværdi for nitrat i bladgrøntager og babymad.

I 2025 har Fødevarestyrelsen gennemført 2 nitrat-projekter, begge projekter indgik i programmet for kontrol og overvågning af naturlige giftstoffer i fødevarer på det danske marked.

Projekt 3596 havde til formål at kontrollere indholdet af nitrat i rucola, spinat og andre typer af salat.

Projekt 4178 havde til formål at kontrollere indholdet af nitrat i forskellige typer af grøntsager og produkter heraf, der ikke var omfattet af projekt 3596.

Regler

- Forordning 2023/915 beskriver maksimalgrænseværdi for bestemte forurenende stoffer i fødevarer, herunder nitrat i fødevarer



METODE OG RESULTATER

Analysemetode

Alle prøver er analyseret for indholdet af nitrat-ion ved ion-chromatografi

Prøver

Projekt 3596 omfattede 24 prøver: 1 crisp salat, 1 hjertesalat, 1 iceberg salat, 1 Lollo Bionda salat, 1 Radicchio salat, 1 spinat (dybfrost), 2 hovedsalat, 3 romainesalat, 3 babyspinat, 5 rucola og 5 spinat. Resultater for analysen ses i tabel 1.

Projekt 4178 omfattede 12 prøver: 2 fennikel, 2 rødbedejuice, 4 knoldselleri og 4 rødbede. Resultater for analysen ses i tabel 2.

Resultater

Tabel 1. Analyseresultater af bladgrøntsager, projekt 3596

Prøvetype	Økologi	Oprindelsesland	Indhold nitrat-ion (mg/kg)	Gennemsnitligt indhold af nitrat-ion (mg/kg)
Crisp salat	-	Danmark	3500	-
Hjertesalat	-	Spanien	770	-
Hovedsalat	-	Spanien	1320	1000
Hovedsalat	Økologi	Danmark	680	
Iceberg salat	-	Danmark	850	-
Lollo Bionda salat	Økologi	Danmark	320	-
Radicchio salat	-	Italien	360	-
Romainesalat	-	Spanien	840	1390
Romainesalat	-	Spanien	970	
Romainesalat	-	Danmark	2360	
Rucola	-	Italien	5800	5120
Rucola	-	Danmark	6300	
Rucola	-	Danmark	3700	
Rucola	-	Danmark	4700	
Rucola	Økologi	Italien	5100	
Spinat	-	Italien	1060	1634
Spinat	-	Danmark	1680	
Spinat	-	Danmark	1710	
Spinat	-	Italien	1620	
Spinat	-	Sverige	2100	
Spinat, dybfrost	-	Danmark	580	-
Babyspinat	-	Danmark	720	1603
Babyspinat	-	Danmark	1520	
Babyspinat	-	Danmark	2570	



Tabel 2. Analyseresultater af andre grøntsager/juice, projekt 4178

Prøvetype	Økologi	Oprindelsesland	Indhold nitrat-ion (mg/kg)	Gennemsnitligt indhold af nitrat-ion (mg/kg)
Fennikel	Økologi	Italien	66	393
Fennikel	-	Tyskland	720	
Knoldselleri	Økologi	Danmark	28	120
Knoldselleri	-	Danmark	46	
Knoldselleri	-	Nederlandene	267	
Knoldselleri	Økologi	Danmark	137	
Rødbede	Økologi	Danmark	2060	1560
Rødbede	-	Sverige	199	
Rødbede	Økologi	Danmark	2420	
Rødbede	Økologi	Danmark	1560	
Rødbedejuice	Økologi	Polen	1430	1770
Rødbedejuice	-	Danmark	2110	

KONKLUSION OG VURDERING

Projekt 3596 omfattede 24 prøver af crisp salat, hjertesalat, iceberg salat, Lollo Bionda salat, Radicchio salat, spinat (dybfrost), hovedsalat, romainesalat, baby spinat, rucola og spinat. Alle prøver overholdt gældende grænseværdi i forordning 2023/915. Analyseresultaterne ses i tabel 1.

Projekt 4178 omfattede 12 prøver af fennikel, knoldselleri, rødbede og rødbedejuice. Prøverne i dette projekt blev udtaget til kortlægning af indholdet af nitrat-ion. Analyseresultaterne ses i tabel 2.

Nogle rødbedejuice/-saft kan have høje indhold af nitrat. På Fødevarestyrelsens hjemmeside informeres derfor om følgende:

Rødbedejuice indeholder meget nitrat, og bør ikke gives til små børn. Hvis koncentreret rødbedejuice drikkes jævnligt, kan der også være en risiko for voksne. Nitrat har lav akut giftighed, men kan i fødevaren eller i mave-tarmkanalen reduceres til nitrit, som har en langt højere giftighed. For babyer og småbørn kan for meget nitrat derfor i sjældne tilfælde føre til påvirkning af iltoptagelsen, så den hæmmes (methæmoglobinæmi). Der er også en risiko for, at nitrat kan hæmme optagelsen af jod til skjoldbruskkirtlen. Derfor opfordrer Fødevarestyrelsen til, at børn ikke drikker koncentreret rødbedejuice.

Projektleder: Lulu Krüger, Fødevarestyrelsen (lchk@fvst.dk)

Kontaktperson: Fødevarestyrelsen, Laboratoriet, Marianne Apelgren (maja@fvst.dk)

Dato: 18. december 2025