

Jetzt wird's ernst: Neue Nitrit/Nitrat-Grenzen

Die EU hat die Höchstmengen für Nitrit und Nitrat in Fleischwaren deutlich gesenkt. Seit Oktober müssen Produzenten die neuen Einsatz- und Restmengen über die gesamte Haltbarkeitsdauer einhalten. Besonders komplex ist die Umsetzung bei Produkten mit Koch- oder Trockenverlust. NovaTaste unterstützt Betriebe mit Analyse, Rezepturprüfung und Reifekulturen, die aktiv zum Abbau von Nitrit und Nitrat beitragen.



Neben den maximalen Einsatzmengen gelten seit Ende Oktober 2025 auch Höchstmengen für Rest-Nitrit- und Nitrat-Werte bis zum Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums. © NovaTaste / Mona Lorenz

6YfY]hg`ja`<YfVgh'&\$&'`\"Uh`X]Y`9i fcdÄ]gWXY'?ca`a`]gg]cb`X]Y
<ÖW`gha`Yb[`Yb`ZØf`**B`]**hf]h`i`bX`**B`]**hfUh`]b`Ui`g[`Yk`Ä`\"hyb
@YVYbga`]hhY`b`Ub[`YdUggh`\"8]Y`ni`\"Ägg][`Yb`9]bgUha`Yb[`Yb`ZØf
B`]hf]hY`f9`&(-`ž`9`&) `\$Ł`i`bX`B`]hfUhY`f9`&) `%ž`9`&) &Ł`k`i`fXYb`XUVY]
[`YgYb`_h`\"A`]h`C`_hcVYf`X]YgYg`>\\fYg`YbXYhY`X]Y`, VYf[`Ub[`gZf]ghž
bi`b`]gh`X]Y`FY[`Y`i`b[`Y]bni`\"U`hYb`\"Bcj`UHUhY`i`bhYfghØnhh

DfcXi nYbhYbž'XUa]h'XUg'[Y`]b[h"

K Ug'[]`h'UV`9bXY`C_hcVYf3

BYVYb`XYb`a UI]a U`Yb`9]bgUhma Yb[Yb`[Y`hYb`bYi`Ui W
<ÖWgha Yb[Yb`ZØf`FYgh!B]hf]h!`i bX`!B]hfUh!K YfhY`V]g`ni a
9ffY]WXYb`XYg`A]bXYgh\U`hVUf_Y]hgXUhi`a g``8]Y`FYgha Yb[Yb`Ub
B]hf]hYb`i bX`B]hfUhYb`g]bX`bi b`U`g`Yb hgdFYWXYbXYg`A c`Y_Ø!`€b
Ub[Y[YVYb`i bX`_ÖbbYb`j cb`XYb`ZfØ\YfYb`5b[UVYb`U`g
BUhf]i a b]hf]h`cXYf`BUhf]i a b]hfUh`a]hhY`g`Y]bYg`U_hc`fg`Y]bZUW
i a [YfYWbYh`k YfXYb``8]Y`l a fYWb`i b[gZU_hc`fYb`a [`ni a
`€b`g]bX`k]Y`Zc`[h. `\$ž* +`ZØf`B]hf]h`i bX`\$ž+` `ZØf`B]hfUh``8]Y
ŸbXYfi b[Yb`YfghfYW_Yb`g]W`XUa]h`ØVYf`X]Y`[YgUa hY
<U`hVUf_Y]hgXUi Yf`V]g`ni a `9bXY`XYg`A <8gž`V]g`Yf`k UfYb`U`Y]b
X]Y`K YfhY`Ua `9bXY`XYg`DfcXi _h]cbgdfcnYggYg`Ui ggW`U[[YVYbX"

Hier der Vergleich der bisherigen und der neuen Regelungen anhand eines Beispiels.
In diesem Beispiel sollten Daten bzw. Laboranalysen hinsichtlich eines Nitrit-Ionen-Gehaltes
direkt nach der Produktion und am Ende der Haltbarkeitsdauer generiert werden.

Kategorie 08.3.4.2: Traditionelle trockengepökelte Erzeugnisse

Beim Trockenpökeln wird eine trockene Pökelmischung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile
enthält, auf die Oberfläche des Fleisches aufgebracht; eine Stabilisierungs-/Reifezeit schließt sich an.

Zusatzstoff	Höchstrestmenge bis Oktober 2023* (am Ende des Produktionsvorgangs)	Höchstrestmenge seit Oktober 2025 (während der gesamten Haltbarkeitsdauer)	Produktart
			Nur Rohschinken, trockengepökelt, und ähnliche Produkte Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 10 bis 14 Tage mit anschließender Stabilisierung/Reifung.
E249–250 Nitrite	50 mg ⁽³⁹⁾ [=33,5 NO ₂ -Ion]	30 NO ₂ -Ionen ^(XH)	
E251–252 Nitrate	250 mg ^{(39) (59)} [=182,5 NO ₃ -Ion]	150 NO ₃ -Ionen ^{(59) (XI)}	

*Neu vorgeschriebene Höchstmengen seit 9. Oktober 2023, mit einer Übergangsfrist bis Oktober 2025.
(39): Höchstrestmenge, Restmenge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO₂ oder NaNO₃.
(59): Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.
(XH): Die Höchstrestmenge aus allen Quellen für das verkaufsfertige Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses, ausgedrückt als NO₂-Ion.
(XI): Die Höchstrestmenge aus allen Quellen für das verkaufsfertige Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses, ausgedrückt als NO₃-Ion.

< YfUi gZcfXYfi b['i bX'l a gYhni b[

6Y]'DfcXi _hYb'a]h[YgW\`cggYbYb'?'fY]g`Ài ZYb'c\`bY'?'cW\!`cXYf
HfcW_Ybj Yf'i ghž'k]Y'n"6"VY]'6fØ\k i fgh'i bX'?'cW\gW\]b_Yb']a
[YgW\`cggYbYb'8Ufa ž']gh'X]Y'l a ghY``i b['i bX'?'cbhfc``Y`XYf
FYgha Yb[Yb'Y]bZUWYf"?'ca d`YI Yf'ghY``Yb'g]W\':`Y]gW\dfcXi _hY
a]h?'cW\!'i bX#cXYf`HfcW_Ybj Yf'i gh'Xi fW\`FY]Ž b[`XUf" '<]Yf`]gh
Y]bY`YI hYfbY`I bhYfgi W\i b[`]b`^XYa `: U``

Ya dZY\`Yb'gk Yfh"

8Y]'l a gYhni b[`XYf`bYi Yb'<ØW\gha Yb[YbfY[Y'i b[Yb'a i gg
Xi fW\`Y]bY', VYfdfØŽ b[`XYf'[YgUa hYb`FYnYdhi f`YfZc`[Ybž']b
Y]b][Yb': À`Yb'gc``hYb`Ui W\`5bU`mgYb'ni f', VYfdfØŽ b[
Xi fW\[YZØ\fh'k YfXYb"

6Y]'XYf'6Ygh]a a i b[`XYf`FYgha Yb[Y`k YfXYb`B]hfUh\`Vnk ``B]hf]h!
€bYb`Ui g`U``Yb'j Yfk YbXYhYb`Ni hUhYb`VYfØW_g]W\h][h"8]Y
6YhfUW\hi b[`gW\`]Y»h'gc'k c\`cZZYbg]W\h']W\Y`E i Y``Yb`k]Y
j Yfk YbXYhYg`B DG`B]hf]hdÖ_Y`gU`n`U`g`Ui W\`B]W\hni gUhnghcZZY`k]Y
hY]'g`ghUf_`b]hfUh\U`h][Y`Ni hUhYb`fh"6"; Ya ØgYdi `j Yfž; Yk ØfnY
YhWŁž'a]h'Y]b"5i W\`Y]bY`fY[]cbU``i bhYfgW\]YX`]W\`Ui g[YdfÀ[hY
6Y`Ughi b[`XYg`Hf]b_k Uggyfg'a]h'B]hfUh\Uh[Y[YVYbYbZU`g`Y]bY
5i gk]f_i b[`Ui Z'XYb'; YgUa h[Y\U`h]a `9bXYfnYi [b]g"

Der Umrechnungsfaktor von Natriumnitrit zum Nitrit-Ion beträgt 0,67. Das bedeutet, dass ein alter Höchstwert von bisher 150 mg/kg für Fleischerzeugnisse einem Wert von (150 mg x 0,67) 100,5 mg Nitrit-Ionen gleichkommt, in der neuen Regelung sind nur 80 mg/kg zulässig. **Das bedeutet, dass ca. 20 % weniger Nitrit zugegeben werden kann als bisher.** Weiterhin ist zu betrachten, dass der **maximale Rest-Nitrit-Wert auch reglementiert** ist (45 mg/kg), dies war bisher nicht geregelt.

Fleischerzeugnisse Maximalwerte für Nitrit-Ion			
Fleischerzeugnis	Alter Wert in Nitrit-Ion umgerechnet (mg/kg) Zugabe	Neuer Wert als Nitrit-Ion (mg/kg) Zugabe	Neuer Wert als Nitrit-Ion (mg/kg) Restwert
Kochwürste	100,5	80	45
Brühwürste und Kochpökelfleischwaren	100,5	80	45
Schnittfeste Rohwürste	100,5	80	45
Streichfähige Rohwürste (Teewurst, Mettwurst ...)	100,5	100	50

K Ug`_Ubb`bcW\`i bhYfghØhnYb3

5`Y`6]hYWFY]ZY_i`hi fYb`i bhYfghØhnYb`XYb`B]hfUhUVVUi ž`bXYa
g]Y`Yhk U`B]hfUh`b`B]hf]hi a k UbXY`b`"8]YgYg`ZfY]k YfXYbXY`B]hf]h
k]fX`XUbb`W\Ya]gW\`ni`BC`i a [YVUi hi bX`fYU[]Yfh`a]h
i bhYfgW\]YX`]W\Yb`:`Y]gW\dfchY]bYb`i bhYf`UbXYfYa`Ui W\`ni
ghUV]`Ya`DÖ_Y`fch`fB]hfcgca mcW\fca c[YbŁ`5i ZX]YgY`K Y]gY
hfU[Yb`X]Y`GhUfhYf_i`hi fYb`gca]h`Ui W\`U_hj`ni f`JYff]b[Yfi b[`XYf
F Ygh`B]hf]h`i bX`!B]hfUh`K YfhY`VY]"

A]h`XYb`bYi Yb`fY[Y`i b[Yb`b]a a h`XYf`; YgYhn[YVYf`VYgcbXYfg
X]Y`5bk YbXYf`i bX`<YfghY`Yf`]b`X]Y`JYfUbhk cfhi b[ž`X]Y
9]b`U`hi b[`XYf`J cf[UVYb`ni`ØVYfdfØZYb`"@Ymh`]W\`]gh`Y]bY
, VYfdfØZ b[`Ua`9bXYfnYi [b]g`i bX`ØVYf`X]Y[YgUa hY
<U`hVUf_Y]hgXUi Yf`YfZcfXYf`]W\"

BYi`j cf[YgW\f]YVYbY`<ÖW\gha Yb[Yb`gY]h`-`"C_hcVYf`&\$&`ž`a]h
, VYf[Ub[gZ]gh`V]g`C_hcVYf`&\$&)``fL`-Ł`<ÖW\ghfYgha Yb[Y`
FYgha Yb[Y`Ua`9bXY`XYg`DfcXi _h]cbgj cf[Ub[gž`Ui g[YXfØW_h`]b
BUBC`cXYf`BUBC``f) - Ł`5i Z[fi bX`XYf`bUhØf`]W\Yb`l a k UbX`i b[
j cb`B]hf]hYb`]b`B]hfUhYb`]b`gÀi fYUfa Ya`A`]Yi`_ÖbbYb`a UbW\Y
k Åfa YVY\UbXY`hYb`:`Y]gW\dfcXi _hY`B]hfUhY`Ybh`U`hYb``fL<Ł
<ÖW\ghfYgha Yb[Y`Ui g`U`Yb`E i Y`Yb`ZØf`XUg`j Yf_Ui ZgZYfh][Y
9fnYi [b]g`k Å`fYbX`XYf`[YgUa hYb`<U`hVUf_Y]hgXUi Yfž
Ui g[YXfØW_h`U`g`BC`!€b``fL`Ł`<ÖW\ghfYgha Yb[Y`Ui g`U`Yb`E i Y`Yb
ZØf`XUg`j Yf_Ui ZgZYfh][Y`9fnYi [b]g`k Å`fYbX`XYf`[YgUa hYb
<U`hVUf_Y]hgXUi Yfž`Ui g[YXfØW_h`U`g`BC`!€b"

5`Y`≠Zcg.`Yi fcdY"bcj UhUghY"WŁa #XY

6Ygi W\Yb`G]Y`i bg`Ui Z.`ZY]gW\i bXWŁ`Uh