

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 Reifikulturen, 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·]a ·<YfVgh·&\$&' ·\Uh'X]Y '9i fcdÀ]gWY ?ca a]gg]cb 'X]Y
<ÒWgħa Yb [Yb ·ZØf 'B]hf]h'i bX 'B]hfUh]b 'Ui g[Yk À\ `hYb
@YVYbga]hhY 'b 'Ub [YdUgħħ·'8]Y 'ni `Àgg][Yb ·9]bgUhna Yb [Yb ·ZØf
B]hf]hY 'f9 '&(- ž9 '&) \$ł'i bX 'B]hfUhY 'f9 '&) %ž9 '&) &ł'k i fXYb 'XUVY]
[YgYb_h·'A]hC _hcVYf 'X]YgYg ·żU\ fYg 'YbXYhY 'X]Y , VYf[Ub [gZf]ghž
bi b ·]gh·X]Y 'FY[Y`i b ['Y]bni \ U'hYb"·Bcj UHUGHY i b hYfghØhnh

DfcXi nYbhYbžXUa]h'XUg'[Y`]b[h"

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

B YVYb'XYb'a UI]a U`Yb'9]bgUhna Yb[Yb'[Y`hYb'bYi 'Ui W
< ØW gha Yb[Yb'ZØf'FYghlB]hf]h'i bX'B]hfUh!K YfhY'V]g'ni a
9ffY]W Yb'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'YbhgdFYW YbXYg'A c`Y_Ø!=b
Ub[Y[YVYb'i bX'_ØbbYb'j cb'XYb'ZfØ\YfYb'5b[UVYb'U'g
B Uhf]i a b]hf]h'cXYf'B Uhf]i a b]hfUh'a]hhY`g'Y]bYg': U_hcfg'Y]bZUW
i a [YfYW bYh'k YfXYb''8]Y'I a fYW bi b[gZU_hcfYb'a ['ni a
=cb'g]bX'k]Y'Zc'[h.'\$ž* + 'ZØf'B]hf]h'i bX'\$ž+' 'ZØf'B]hfUh''8]Y
YbXYfi 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*	Höchstrestmenge seit Oktober 2025 (während der gesamten Haltbarkeitsdauer)	Produktart
	(am Ende des Produktionsvorgangs)	(XH)	
E249–250 Nitrite	50 mg ⁽³⁹⁾ [=33,5 NO ₂ -Ion]	30 NO₂-Ionen ^(XH)	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.
E251–252 Nitrate	250 mg ^{(39) (59)} [=182,5 NO ₃ -Ion]	150 NO₃-Ionen ^{(59) (X)}	

*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.

(X): Die Höchstrestmenge aus allen Quellen für das verkaufsfertige Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses, ausgedrückt als NO₃-Ion.

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

6Y]`DfcXi _hYb'a]h[YgW`cggYbYb`?fY]g`Ai ZYb'c\ bY'?cW!`cXYf
HfcW_Ybj Yf'i ghž'k]Y'n"6"VY]`6fØ\k i fgh'i bX'?cWgW]b_Yb']a
[YgW`cggYbYb`8Ufa ž]gh'X]Y'I a ghY``i b['i bX'?cbhfc``Y'XYf
F Ygha Yb[Yb'Y]bZUWYf"?ca d`YI Yf'ghY``Yb'g]W` : `Y]gWdfcXi _hY
a]h?cW!`i bX#cXYf`HfcW_Ybj Yf'i gh'Xi fW`FY]Z b['XUf" <]Yf']gh
Y]bY'YI hYfbY'I b hYfgi W i b[']b`^YXYa` : U``
Ya dZY\`Ybgk Yfh"
8]Y'I a gYhni b['XYf'bYi Yb`<ØWgha Yb[YbfY[Y`i b[Yb'a i gg
Xi fW`Y]bY` VYfdfØZ b['XYf'[YgUa hYb`FYnYdhi f'YfZc`[Ybž]b
Y]b][Yb` : Å``Yb'gc``hYb'Ui W`5bU`mgYb'ni f` VYfdfØZ b[
Xi fW`[YZØ\fh'k YfXYb"
6Y]`XYf`6Yghja 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'gck c\ ``cZZYbg]W`h]W`Y'E i Y``Yb'k]Y
j Yfk YbXYhYg`BDG`B]hf]hdØ_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 b hYfgW]YX`]W`'Ui g[YdfA[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 Kochpökewaren	100,5	80	45
Schnittfeste Rohwürste	100,5	80	45
Streichfähige Rohwürste (Teewurst, Mettwurst ...)	100,5	100	50

K Ug'_Ub b'bcW^h i b hYfghØhnYb 3

5``Y 6]hYWfY]ZY_i `hi fYb'i b hYfghØhnYb'XYb'B]hfUhUVVUi ž]bXYa
g]Y'Yhk U'B]hfUh]b'B]hf]h'i a k UbXY'b"8]YgYg'ZfY]k YfXYbXY'B]hf]h
k]fX'XUbb'W^hYa]gW^h ni 'BC'i a [YVUi hi bX'fYU[]Yfh'a]h
i b hYfgW^h]YX`]W^hYb :`Y]gW^hdfchY]bYb'i b hYf'UbXYfYa 'Ui W^h ni
ghUV]`Ya 'DÒ_Y`fc hifB]hf cgca mcW^hfca c[Yb"5i ZX]YgY'K Y]gY
hfU[Yb'X]Y'GhUfhYf_i `hi fYb'gca]h'Ui W^h'U_hj ni f'J Yff]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'J YfUbhk cfhi b[žX]Y
9]b\U'hi b['XYf'J cf[UVYb ni 'ØVYfd fØZYb" @Yhh]W^h]gh'Y]bY
, VYfdfØZ b['Ua '9bXYfnYi [b]g'i bX'ØVYf'X]Y'[YgUa hY
<U'hVUf_Y]hgXUi Yf'YfZcfXYf']W^h"

B YI 'j cf[YgW^hf]YVYbY'<ØW^hgha Yb[Yb'gY]h'-'C _hcVYf'&\$&' ž'a]h
, VYf[Ub[gZf]gh'V]g'C _hcVYf'&\$&) "'fl - Ě'<ØW^hghfYgha Yb[Y'
FYgha Yb[Y'Ua '9bXY'XYg'DfcXi _h]cb gj cf[Ub[gžUi g[YXfØW_h]b
B UBC 'cXYf'B UBC "'f) - Ě'5i Z[fi bX'XYf'bUhØf']W^hYb'i a k UbX'i b[
j cb'B]hf]hYb']b'B]hfUhYb']b'gÀi fYUfa Ya 'A]]Yi '_ØbbYb'a UbW^hY
k Àfa YVY\UbXY'hYb :`Y]gW^hdfcXi _hY'B]hfUhY'Ybh\U'hYb" fL <Ě
<ØW^hghfYgha Yb[Y'Ui g'U''Yb'E i Y''Yb'ZØf'XUg'j Yf_Ui ZgZYfh][Y
9fnYi [b]g'k À\fYbX'XYf'[YgUa hYb'<U'hVUf_Y]hgXUi Yfž
Ui g[YXfØW_h'U'g'BC !=b"'fL <ØW^hghfYgha Yb[Y'Ui g'U''Yb'E i Y''Yb
ZØf'XUg'j Yf_Ui ZgZYfh][Y'9fnYi [b]g'k À\fYbX'XYf'[YgUa hYb
<U'hVUf_Y]hgXUi YfžUi g[YXfØW_h'U'g'BC !=b"

5``Y :bZcg.'Yi fcdY"bcj UhUghY"W^ha #XY

6Ygi W^hYb'G]Y'i bg'Ui Z.'Z'Y]gW^hi bXW^h"Uh