



2023/2108

9.10.2023

VERORDNUNG (EU) 2023/2108 DER KOMMISSION

vom 6. Oktober 2023

zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission in Bezug auf die Lebensmittelzusatzstoffe Nitrite (E 249-250) und Nitrate (E 251-252)

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 10 Absatz 3 und Artikel 14,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über ein einheitliches Zulassungsverfahren für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen ⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 7 Absatz 5,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) In Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ist eine EU-Liste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe mit den Bedingungen für ihre Verwendung festgelegt.
- (2) In der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission ⁽³⁾ sind die Spezifikationen für die in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe festgelegt.
- (3) Gemäß Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 kann die EU-Liste der Lebensmittelzusatzstoffe auf Initiative der Kommission oder auf Antrag aktualisiert werden.
- (4) Kaliumnitrit (E 249), Natriumnitrit (E 250), Natriumnitrat (E 251) und Kaliumnitrat (E 252) sind gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 zugelassene Stoffe. Sie werden seit vielen Jahrzehnten als Konservierungsmittel verwendet, um in Verbindung mit anderen Faktoren die Konservierung und mikrobiologische Sicherheit von Lebensmitteln, insbesondere Fleisch- und Fischerzeugnissen sowie Käseprodukten, zu gewährleisten und zu ihren charakteristischen organoleptischen Eigenschaften beizutragen. Gleichzeitig ist jedoch bekannt, dass in Lebensmitteln vorhandene Nitrite und Nitrate zur Bildung von Nitrosaminen führen können, von denen einige karzinogen sind. Daher ist es notwendig, einerseits das Risiko der Bildung von Nitrosaminen durch das Vorhandensein von Nitriten und Nitraten in Lebensmitteln zu minimieren und andererseits ihre Schutzwirkung gegen die Vermehrung von Bakterien, insbesondere von *C. botulinum*, das Botulismus verursacht, aufrechtzuerhalten.
- (5) Die derzeit in der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 festgelegten Höchstmengen für Nitrite (E 249 und E 250) und Nitrate (E 251 und E 252) in Lebensmitteln beruhen auf den Gutachten des Wissenschaftlichen Ausschusses „Lebensmittel“ von 1990 ⁽⁴⁾ und 1995 ⁽⁵⁾ sowie auf dem Gutachten der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden „Behörde“) vom 26. November 2003 ⁽⁶⁾. Sie werden, soweit möglich, als „zugesetzte Menge“ angegeben, da der Behörde zufolge die zugesetzte Menge an Nitriten und nicht die Restmenge zur Hemmwirkung gegen *C. botulinum* beiträgt.

⁽¹⁾ ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16.

⁽²⁾ ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 1.

⁽³⁾ Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 83 vom 22.3.2012, S. 1).

⁽⁴⁾ Gutachten zu Nitraten und Nitriten (abgegeben am 19. Oktober 1990), Europäische Kommission — Reports of the Scientific Committee for Food (twenty-sixth series), S. 21.

⁽⁵⁾ Gutachten zu Nitraten und Nitriten (abgegeben am 22. September 1995), Europäische Kommission — Reports of the Scientific Committee for Food (thirty eighth series), S. 1.

⁽⁶⁾ Opinion of the Scientific Panel on Biological Hazards on the request from the Commission related to the effects of Nitrites/Nitrates on the Microbiological Safety of Meat Products, <https://www.efsa.europa.eu/de/efsajournal/pub/14>.

- (6) Als Ausnahme sind für auf traditionelle Weise gepökelte Fleischerzeugnisse Höchstwerte für die Nitrit- und Nitratrestmengen festgelegt. Bei solchen Erzeugnissen, die durch Einlegen in eine Pökellösung, durch Aufbringen einer trockenen Pökelmischung auf die Fleischoberfläche oder durch eine Kombination aus beidem gepökelt werden, oder bei denen Nitrite und/oder Nitrate in einem zusammengesetzten Erzeugnis verwendet werden oder bei denen die Pökellösung vor dem Kochen in das Erzeugnis eingespritzt wird, ist es aufgrund der Art des Herstellungsverfahrens dieser traditionellen Erzeugnisse nicht möglich, die zugesetzte Menge der vom Fleisch aufgenommenen Pökelsalze zu bestimmen.
- (7) Im Jahr 2014 hat die Kommission eine Schreibtischstudie zur Überwachung der Umsetzung der EU-Nitritvorschriften durch die Mitgliedstaaten abgeschlossen. Diese Studie hat gezeigt, dass — von einigen Ausnahmen abgesehen — die Nitritmenge, die nicht sterilisierten Fleischerzeugnissen üblicherweise zugesetzt wird, unter dem festgelegten EU-Höchstwert liegt. Die Kommission kam in ihrem Bericht zu dem Schluss, dass in Anbetracht der Tatsache, dass Nitrite in den meisten Mitgliedstaaten Fleischerzeugnissen meist in Mengen zugesetzt werden, die unter den zulässigen Höchstwerten liegen, die Möglichkeit einer Überprüfung der derzeitigen Höchstwerte für Nitrite untersucht werden muss, um die Exposition gegenüber diesen Lebensmittelzusatzstoffen weiter zu verringern. Daher hat die Kommission eine Ad-hoc-Studie zur Verwendung von Nitriten in den verschiedenen Kategorien von Fleischerzeugnissen durch die Industrie in Auftrag gegeben. Die 2016 abgeschlossene Studie kam unter anderem zu dem Schluss, dass die derzeit in den Unionsvorschriften zugelassenen Höchstwerte für Nitrite gesenkt werden könnten.
- (8) Gemäß Artikel 32 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 werden alle bereits vor dem 20. Januar 2009 in der Union zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe einer neuen Risikobewertung durch die Behörde unterzogen. Am 15. Juni 2017 legte die Behörde ihre wissenschaftlichen Gutachten zur Neubewertung der Sicherheit von Nitriten und Nitraten als Lebensmittelzusatzstoffe ⁽⁷⁾ vor.
- (9) Für Nitrite hat die Behörde eine zulässige tägliche Aufnahmemenge (Acceptable Daily Intake, ADI) von 0,07 mg Nitrit-Ionen/kg Körpergewicht pro Tag abgeleitet. Die geschätzte Exposition, die von ihrer Verwendung als Lebensmittelzusatzstoff herrührt, lag für die Allgemeinbevölkerung nicht über diesem ADI-Wert, abgesehen von einer leichten Überschreitung bei Kindern im höchsten Perzentil, und machte etwa 17 % der gesamten ernährungsbedingten Exposition aus. Wenn alle Quellen der ernährungsbedingten Exposition zusammen betrachtet würden (Lebensmittelzusatzstoffe, natürliches Vorkommen und Kontamination), käme es bei Säuglingen, Kleinkindern und Kindern bei mittlerer Exposition und bei allen Altersgruppen bei höchster Exposition zu einer Überschreitung des ADI-Werts. In Bezug auf die Exposition gegenüber exogenen Nitrosaminen kam die Behörde zu dem Schluss, dass es nicht möglich ist, Nitrosamine, die sich aus dem als Lebensmittelzusatzstoff zugesetzten Nitrit bilden, eindeutig von Nitrosaminen zu unterscheiden, die sich aus dem natürlich oder infolge einer Kontamination in Lebensmitteln vorhandenen Nitrit bilden. Der Behörde zufolge gab es bei allen Altersgruppen mit Ausnahme älterer Menschen gewisse Bedenken hinsichtlich der Gesamtexposition gegenüber exogenen Nitrosaminen in hohen Konzentrationen. Schließlich bestätigte die Behörde, dass es Nachweise für einen Zusammenhang zwischen vorgebildetem N-Nitrosodimethylamin und Darmkrebs und einige Hinweise auf einen Zusammenhang zwischen ernährungsbedingter Nitritaufnahme und Magenkrebs sowie zwischen der kombinierten Aufnahme von Nitrit und Nitrat aus verarbeitetem Fleisch und Darmkrebs gibt. Dies steht im Einklang mit der Schlussfolgerung des Internationalen Krebsforschungszentrums aus dem Jahr 2015 ⁽⁸⁾.
- (10) Für Nitrate behielt die Behörde einen ADI-Wert von 3,7 mg Nitrat-Ionen/kg Körpergewicht pro Tag bei und ging davon aus, dass die aus ihrer Verwendung als Lebensmittelzusatzstoff resultierende Exposition diesen ADI-Wert nicht übersteigt. Würden alle Quellen ernährungsbedingter Nitratexposition zusammen betrachtet, käme es bei allen Altersgruppen bei mittlerer und höchster Exposition zu einer Überschreitung des ADI-Werts. Der Anteil von Nitraten, die als Lebensmittelzusatzstoffe verwendet werden, belief sich auf etwa 2 % der Gesamtexposition.
- (11) In beiden Gutachten gab die Behörde einige Empfehlungen für weitere Studien zu Nitrosoverbindungen, Nitriten und Nitraten sowie für eine Senkung der derzeitigen Grenzwerte für toxische Elemente (Blei, Quecksilber und Arsen) in den EU-Spezifikationen für Nitrite (E 249 und E 250) und Nitrate (E 251 und E 252) ab.
- (12) Am 7. Dezember 2022 veröffentlichte die Kommission eine öffentliche Aufforderung zur Übermittlung technischer Daten zu toxischen Elementen, um dieser letztgenannten Empfehlung der Behörde nachzukommen. Die Daten wurden im Januar 2023 übermittelt.

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2017;15(6):4786 und EFSA Journal 2017;15(6):4786.

⁽⁸⁾ IARC-Monografien, Band 114: Evaluation of consumption of red meat and processed meat.

- (13) In ihrem am 28. März 2023 veröffentlichten wissenschaftlichen Gutachten zu den Risiken für die öffentliche Gesundheit im Zusammenhang mit dem Vorhandensein von Nitrosaminen in Lebensmitteln ⁽⁹⁾ kam die Behörde zu dem Schluss, dass die Sicherheitsmarge für die Exposition (MOE, Margin of Exposure) für karzinogene Nitrosamine in Lebensmitteln bei hoher Exposition für alle Altersgruppen sehr wahrscheinlich unter 10 000 liegt und damit gesundheitlich bedenklich sein dürfte und dass die Lebensmittelkategorie „Fleisch und Fleischerzeugnisse“ am meisten zur Exposition beiträgt.
- (14) Gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 der Kommission ⁽¹⁰⁾ ist die Verwendung von Natriumnitrit (E 250) und Kaliumnitrat (E 252) in ökologischen/biologischen Fleischerzeugnissen nur unter Einhaltung niedrigerer Höchstwerte als den in der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 festgelegten Höchstwerten und nur unter der Bedingung zugelassen, dass gegenüber der zuständigen Behörde glaubhaft nachgewiesen wird, dass es keine technologische Alternative gibt.
- (15) Mit dem Beschluss (EU) 2021/741 der Kommission ⁽¹¹⁾ hat die Kommission dem Ersuchen des Königreichs Dänemark auf Beibehaltung strengerer einzelstaatlicher Bestimmungen über den Zusatz von Nitriten zu Fleischerzeugnissen für einen beschränkten Zeitraum von drei Jahren stattgegeben. Die einzelstaatlichen dänischen Bestimmungen sehen für bestimmte Fleischerzeugnisse niedrigere Höchstwerte für Nitrite im Vergleich zu den in der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 festgelegten Höchstwerten vor und erlauben nicht, dass Erzeugnisse in Verkehr gebracht werden, für die sich nur Höchstwerte für die Restmengen festlegen lassen.
- (16) Angesichts der Neubewertung von Nitriten und Nitraten als Lebensmittelzusatzstoffe und der Bewertung karzinogener Nitrosamine in Lebensmitteln durch die Behörde und unter Berücksichtigung der mit den Mitgliedstaaten durchgeführten Schreibtischstudie, der Ad-hoc-Studie zur Verwendung von Nitriten durch die Industrie, der Erfahrungen mit der Anwendung der für ökologische/biologische Fleischerzeugnisse zulässigen Höchstwerte für Nitrite und Nitrate, der Erfahrungen Dänemarks im Zusammenhang mit strengeren einzelstaatlichen Vorschriften für die Verwendung von Nitriten in Fleischerzeugnissen und der umfassenden Konsultation von Organisationen, die die einschlägigen Lebensmittelunternehmer, Verbraucher und Sachverständige der zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten vertreten, sollten die derzeitigen Bedingungen für die Verwendung von Nitriten und Nitraten als Lebensmittelzusatzstoffe geändert werden.
- (17) Außerdem sollten in Anbetracht der Neubewertung von Nitriten und Nitraten als Lebensmittelzusatzstoffe durch die Behörde die in den EU-Spezifikationen festgelegten Höchstwerte für den Gehalt an Blei, Quecksilber und Arsen in Nitriten (E 249 und E 250) und Nitraten (E 251 und E 252) gesenkt werden.
- (18) Insbesondere sollten die Höchstmengen an Nitriten und Nitraten, die Lebensmitteln als Lebensmittelzusatzstoffe zugesetzt werden dürfen, gesenkt werden, um den Gehalt an Nitrosaminen, die durch diese Verwendung möglicherweise entstehen, so gering wie möglich zu halten und gleichzeitig die mikrobiologische Sicherheit zu gewährleisten. Darüber hinaus sollten für jede Bestimmung über die Verwendung von Nitriten und Nitraten die Höchstwerte für die Restmengen aus allen Quellen für verkaufsfertige Erzeugnisse während der gesamten Haltbarkeitsdauer festgelegt werden, um die Exposition gegenüber den jeweiligen ADI-Werten besser überwachen zu können. Die Verwendung sowohl von Höchstwerten für zugesetzte Mengen als auch von Restmengen entspricht dem vom Codex-Komitee für Lebensmittelzusatzstoffe vereinbarten Ansatz. ⁽¹²⁾ Da der Anteil der als Lebensmittelzusatzstoffe verwendeten Nitrate an der Gesamtexposition jedoch weniger bedenklich ist und derzeit über die Notwendigkeit diskutiert wird, für jede Lebensmittelkategorie eine einzige Restmenge sowohl für Nitrite als auch für Nitrate festzulegen, sollten die Erzeugnisse auch dann in Verkehr gebracht werden dürfen, wenn die neuen Höchstrestmengen für Nitrate überschritten werden; der betreffende Lebensmittelunternehmer sollte jedoch die Gründe für diese Überschreitung untersuchen.
- (19) Die Lebensmittelkategorien 08.3.1 „Nicht wärmebehandelte Fleischerzeugnisse“ und 08.3.2 „Wärmebehandelte Fleischerzeugnisse“ in Anhang II Teil D der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 decken eine breite Palette verarbeiteter Fleischerzeugnisse ab, darunter einige traditionelle und auf traditionelle Weise gepökelte Erzeugnisse, für die es in der Lebensmittelkategorie 08.3.4 „Auf traditionelle Weise gepökelte Fleischerzeugnisse, für die besondere Bestimmungen über Nitrite und Nitrate gelten“ keine besonderen Bestimmungen gibt. Die für die Kategorien 08.3.1 und 08.3.2 festgelegten neuen Höchstmengen für Nitrite reichen jedoch für die Konservierung einiger dieser traditionellen und auf traditionelle Weise gepökelten Fleischerzeugnisse möglicherweise nicht aus. Daher sollten in der Lebensmittelkategorie 08.3.4 für die betreffenden Erzeugnisse Bestimmungen festgelegt werden.

⁽⁹⁾ EFSA Journal 2023;21(3):7884.

⁽¹⁰⁾ Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 der Kommission vom 15. Juli 2021 über die Zulassung bestimmter Erzeugnisse und Stoffe zur Verwendung in der ökologischen/biologischen Produktion und zur Erstellung entsprechender Verzeichnisse (ABl. L 253 vom 16.7.2021, S. 13).

⁽¹¹⁾ Beschluss (EU) 2021/741 der Kommission vom 5. Mai 2021 zu den von Dänemark mitgeteilten einzelstaatlichen Bestimmungen über den Zusatz von Nitriten zu bestimmten Fleischerzeugnissen (ABl. L 159 vom 6.5.2021, S. 13).

⁽¹²⁾ Bericht der 51. Sitzung des Codex-Komitees für Lebensmittelzusatzstoffe, Nummer 107.

- (20) Und schließlich sollten die geänderten Höchstmengen, die derzeit als Natriumnitrit oder Natriumnitrat ausgedrückt werden, im Einklang mit den von der Behörde festgelegten ADI-Werten als Nitrit- bzw. Nitrat-Ionen ausgedrückt werden. Der Umrechnungsfaktor zwischen Natriumnitrit und Nitrit-Ionen beträgt 0,67 und zwischen Natriumnitrat und Nitrat-Ionen 0,73.
- (21) Die Anwendung der neuen Höchstmengen sollte verschoben werden, und für Erzeugnisse, die vor dem Geltungsbeginn der jeweiligen Höchstmengen in Verkehr gebracht werden, sollten Übergangsfristen vorgesehen werden, damit sich die Lebensmittelunternehmer, einschließlich kleiner und mittlerer Unternehmen, auf die neuen, strengeren Verwendungsbedingungen gemäß dieser Verordnung einstellen können. Bei Käse sollte der Geltungsbeginn unter Berücksichtigung der Reifezeit vor ihrem Inverkehrbringen festgelegt werden, die bei bestimmten Erzeugnissen bis zu 24 Monate oder mehr betragen kann.
- (22) Da die Behörde keine unmittelbaren gesundheitlichen Bedenken im Zusammenhang mit dem Vorhandensein toxischer Elemente in den Lebensmittelzusatzstoffen Kaliumnitrit (E 249), Natriumnitrit (E 250), Natriumnitrat (E 251) und Kaliumnitrat (E 252) festgestellt hat, sollte die Verwendung dieser vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung rechtmäßig in Verkehr gebrachten Lebensmittelzusatzstoffe während einer Übergangszeit zugelassen werden. Aus denselben Gründen ist es angezeigt, dass Lebensmittel, die die Lebensmittelzusatzstoffe Kaliumnitrit (E 249), Natriumnitrit (E 250), Natriumnitrat (E 251) und Kaliumnitrat (E 252) enthalten und die vor dem Datum des Inkrafttretens dieser Verordnung rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden, während einer Übergangszeit weiter in Verkehr gebracht werden und bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum auf dem Markt bleiben dürfen.
- (23) Die Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und (EU) Nr. 231/2012 sollten daher entsprechend geändert werden.
- (24) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird gemäß Anhang I der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 2

Der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 wird gemäß Anhang II der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 3

(1) Lebensmittel, die den ab dem jeweils angegebenen Datum geltenden Bestimmungen des Anhangs I nicht entsprechen und vor dem jeweiligen Geltungsbeginn rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden, dürfen bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum weiter verkauft werden.

(2) Die Lebensmittelzusatzstoffe Kaliumnitrit (E 249) und/oder Natriumnitrit (E 250) und/oder Natriumnitrat (E 251) und/oder Kaliumnitrat (E 252), die vor dem 29. Oktober 2023 rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden und bei denen die in Anhang II festgelegten Höchstwerte für Blei, Quecksilber und Arsen, die ab dem 29. Oktober 2023 gelten, nicht eingehalten werden, dürfen Lebensmittel gemäß den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 bis zum 29. April 2024 zugesetzt werden.

(3) Lebensmittel, die die Lebensmittelzusatzstoffe Kaliumnitrit (E 249) und/oder Natriumnitrit (E 250) und/oder Natriumnitrat (E 251) und/oder Kaliumnitrat (E 252) enthalten, die vor dem 29. Oktober 2023 rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden und bei denen die in Anhang II festgelegten Höchstwerte für Blei, Quecksilber und Arsen, die ab dem 29. Oktober 2023 gelten, nicht eingehalten werden, dürfen bis zum 29. April 2024 weiter in Verkehr gebracht werden und bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum weiter verkauft werden.

Artikel 4

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 6. Oktober 2023

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN

Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird wie folgt geändert:

1. Teil D wird wie folgt geändert:

a) Der Eintrag für die Lebensmittelkategorie 08.3.4 erhält folgende Fassung:

„08.3.4	Traditionelle und auf traditionelle Weise gepökelte Fleischerzeugnisse, für die besondere Bestimmungen über Nitrite und Nitrate gelten“
---------	---

b) der Eintrag für die Lebensmittelkategorie 08.3.4.3 erhält folgende Fassung:

„08.3.4.3	Sonstige traditionelle und auf traditionelle Weise gepökelte Erzeugnisse (einschließlich der Kombination von Tauch- und Trockenpökelvorgängen oder der Verwendung von Nitrit und/oder Nitrat in einem zusammengesetzten Erzeugnis oder dem Einspritzen der Pökellösung vor dem Kochen)“
-----------	---

2. Teil E wird wie folgt geändert:

a) der Eintrag für die Lebensmittelkategorie 08.3.4 erhält folgende Fassung:

„08.3.4	Traditionelle und auf traditionelle Weise gepökelte Fleischerzeugnisse, für die besondere Bestimmungen über Nitrite und Nitrate gelten“
---------	---

b) der Eintrag für die Lebensmittelkategorie 08.3.4.3 erhält folgende Fassung:

„08.3.4.3	Sonstige traditionelle und auf traditionelle Weise gepökelte Erzeugnisse (einschließlich der Kombination von Tauch- und Trockenpökelvorgängen oder der Verwendung von Nitrit und/oder Nitrat in einem zusammengesetzten Erzeugnis oder dem Einspritzen der Pökellösung vor dem Kochen)“
-----------	---

c) Kategorie 01.7.2 (Gereifter Käse) wird wie folgt geändert:

i) der Eintrag für E 251-252 (Nitrate) erhält folgende Fassung:

	„E 251-252	Nitrate	150	(30)	Nur Hartkäse, halbfester und halbweicher Käse Geltungsende: 9. Oktober 2026
	E 251-252	Nitrate	75	(30) (XA) (XB)	Nur Hartkäse, halbfester und halbweicher Käse Geltungsbeginn: 9. Oktober 2026

	E 251-252	Nitrate	110	(30) (XA) (XB)	Nur traditioneller schwedischer Käse mit kornförmiger Lochung aus Gäsene, der mindestens 11 Monate gereift ist Geltungsende: 9. Oktober 2027
	E 251-252	Nitrate	110	(30) (XA) (XB)	Nur traditioneller schwedischer Cheddar-Käse aus Kvibille, der mindestens 4 Monate gereift ist Geltungsende: 9. Oktober 2027
	E 251-252	Nitrate	110	(30) (XA) (XB)	Nur traditioneller schwedischer Käse mit kornförmiger Lochung aus Falköping, der mindestens 12 Monate gereift ist Geltungsende: 9. Oktober 2027“

ii) es werden folgende Fußnoten angefügt:

„(XA): Die Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NO₃-Ion.

(XB): Übersteigt die Restmenge aus allen Quellen beim verkaufsfertigen Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses 35 mg/kg, ausgedrückt als NO₃-Ion, müssen die Lebensmittelunternehmer den Grund für diese Überschreitung untersuchen.“

d) Kategorie 01.7.4 (Molkenkäse) wird wie folgt geändert:

i) der Eintrag für E 251-252 (Nitrate) erhält folgende Fassung:

	„E 251-252	Nitrate	150	(30)	Nur Käsereimilch von Hartkäse, halbfestem und halbweichem Käse Geltungsende: 9. Oktober 2026
	E 251-252	Nitrate	75	(30) (XA) (XB)	Nur Käsereimilch von Hartkäse, halbfestem und halbweichem Käse Geltungsbeginn: 9. Oktober 2026“

ii) es werden folgende Fußnoten angefügt:

„(XA): Die Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NO₃-Ion.

(XB): Übersteigt die Restmenge aus allen Quellen beim verkaufsfertigen Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses 35 mg/kg, ausgedrückt als NO₃-Ion, müssen die Lebensmittelunternehmer den Grund für diese Überschreitung untersuchen.“

e) Kategorie 01.7.6 (Käseprodukte (ausgenommen Produkte der Kategorie 16)) wird wie folgt geändert:

i) der Eintrag für E 251-252 (Nitrate) erhält folgende Fassung:

	„E 251-252	Nitrate	150	(30)	Nur harte, halbfeste und halbweiche gereifte Produkte Geltungsende: 9. Oktober 2026
	E 251-252	Nitrate	75	(30) (XA) (XB)	Nur harte, halbfeste und halbweiche gereifte Produkte Geltungsbeginn: 9. Oktober 2026“

ii) es werden folgende Fußnoten angefügt:

„(XA): Die Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NO₃-Ion.

(XB): Übersteigt die Restmenge aus allen Quellen beim verkaufsfertigen Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses 35 mg/kg, ausgedrückt als NO₃-Ion, müssen die Lebensmittelunternehmer den Grund für diese Überschreitung untersuchen.“

f) Kategorie 01.8 (Milchprodukt-Analogue, auch Getränkeweißer) wird wie folgt geändert:

i) der Eintrag für E 251-252 (Nitrate) erhält folgende Fassung:

	„E 251-252	Nitrate	150	(30)	Nur Käseanalog auf Milchbasis Geltungsende: 9. Oktober 2025
	E 251-252	Nitrate	75	(30) (XA) (XB)	Nur Käseanalog auf Milchbasis Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025“

ii) es werden folgende Fußnoten angefügt:

„(XA): Die Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NO₃-Ion.

(XB): Übersteigt die Restmenge aus allen Quellen beim verkaufsfertigen Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses 35 mg/kg, ausgedrückt als NO₃-Ion, müssen die Lebensmittelunternehmer den Grund für diese Überschreitung untersuchen.“

g) Kategorie 08.2 (Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004) wird wie folgt geändert:

i) der Eintrag für E 249-250 (Nitrite) erhält folgende Fassung:

	„E 249-250	Nitrite	150	(7)	Nur <i>lomo de cerdo adobado</i> , <i>pincho moruno</i> , <i>careta de cerdo adobada</i> , <i>costilla de cerdo adobada</i> , <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslōkk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>kielbasa surowa biała</i> , <i>kielbasa surowa metka</i> , <i>tatar wołowy</i> (<i>danie tatarskie</i>) und <i>golonka peklowana</i> Geltungsende: 9. Oktober 2025
	E 249-250	Nitrite	80	(XC) (XD)	Nur <i>lomo de cerdo adobado</i> , <i>pincho moruno</i> , <i>careta de cerdo adobada</i> , <i>costilla de cerdo adobada</i> , <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslōkk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>kielbasa surowa biała</i> , <i>kielbasa surowa metka</i> , <i>tatar wołowy</i> (<i>danie tatarskie</i>) und <i>golonka peklowana</i> Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025“

ii) es werden folgende Fußnoten angefügt:

„(XC): Die Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NO₂-Ion.

(XD): Die Höchstrestmenge aus allen Quellen darf beim verkaufsfertigen Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses 45 mg/kg, ausgedrückt als NO₂-Ion, nicht überschreiten.“

h) Kategorie 08.3.1 (Nicht wärmebehandelte Fleischerzeugnisse) wird wie folgt geändert:

i) die Einträge für E 249-250 (Nitrite) und E 251-252 (Nitrate) erhalten folgende Fassung:

„E 249-250	Nitrite	150	(7)	Geltungsende: 9. Oktober 2025
E 249-250	Nitrite	80	(XC) (XD)	Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025
E 251-252	Nitrate	150	(7)	Geltungsende: 9. Oktober 2025
E 251-252	Nitrate	90	(XA) (XE)	Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025
E 251-252	Nitrate	110	(XA) (XF)	Nur große Speckteile und Trockenwürste ohne Zusatz von Nitriten Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025“

ii) es werden folgende Fußnoten angefügt:

„(XA): Die Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NO₃-Ion.

(XC): Die Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NO₂-Ion.

(XD): Die Höchstrestmenge aus allen Quellen darf beim verkaufsfertigen Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses 45 mg/kg, ausgedrückt als NO₂-Ion, nicht überschreiten.

(XE): Übersteigt die Restmenge aus allen Quellen beim verkaufsfertigen Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses 90 mg/kg, ausgedrückt als NO₃-Ion, müssen die Lebensmittelunternehmer den Grund für diese Überschreitung untersuchen.

(XF): Übersteigt die Restmenge aus allen Quellen beim verkaufsfertigen Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses 110 mg/kg, ausgedrückt als NO₃-Ion, müssen die Lebensmittelunternehmer den Grund für diese Überschreitung untersuchen.“

i) Kategorie 08.3.2 (Wärmebehandelte Fleischerzeugnisse) wird wie folgt geändert:

i) die Einträge für E 249-250 (Nitrite) erhalten folgende Fassung:

„E 249-250	Nitrite	100	(7) (58) (59)	Nur sterilisierte Fleischerzeugnisse (Fo > 3,00) Geltungsende: 9. Oktober 2025
E 249-250	Nitrite	55	(58) (59) (XC) (XG)	Nur sterilisierte Fleischerzeugnisse (Fo > 3,00) Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025
E 249-250	Nitrite	150	(7) (59)	Ausgenommen sterilisierte Fleischerzeugnisse (Fo > 3,00) Geltungsende: 9. Oktober 2025
E 249-250	Nitrite	80	(59) (XC) (XD)	Ausgenommen sterilisierte Fleischerzeugnisse (Fo > 3,00) Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025“

ii) es werden folgende Fußnoten angefügt:

„(XC): Die Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NO₂-Ion.

(XD): Die Höchststrestmenge aus allen Quellen darf beim verkaufsfertigen Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses 45 mg/kg, ausgedrückt als NO₂-Ion, nicht überschreiten.

(XG): Die Höchststrestmenge aus allen Quellen darf beim verkaufsfertigen Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses 25 mg/kg, ausgedrückt als NO₂-Ion, nicht überschreiten.“

j) Kategorie 08.3.4.1 (Traditionelle nassgepökelte Erzeugnisse (in eine Pökellösung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, eingelegte Fleischerzeugnisse)) wird wie folgt geändert:

i) die Einträge für E 249-250 (Nitrite) und E 251-252 (Nitrate) erhalten folgende Fassung:

	„E 249-250	Nitrite	30	(XH)	Nur auf traditionelle Weise gepökelte Erzeugnisse Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025
	E 249-250	Nitrite	175	(39)	Nur Wiltshire bacon und ähnliche Produkte: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende 3- bis 10-tägige Tauchpökellung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen Geltungsende: 9. Oktober 2025
	E 249-250	Nitrite	105	(XH)	Nur Wiltshire bacon und ähnliche Produkte: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende 3- bis 10-tägige Tauchpökellung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025
	E 251-252	Nitrate	250	(39) (59)	Nur Wiltshire bacon und ähnliche Produkte: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende 3- bis 10-tägige Tauchpökellung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen Geltungsende: 9. Oktober 2025
	E 251-252	Nitrate	150	(59) (XI)	Nur Wiltshire bacon und ähnliche Produkte: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende 3- bis 10-tägige Tauchpökellung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025

E 249-250	Nitrite	100	(39)	Nur Wiltshire ham und ähnliche Produkte: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende 3- bis 10-tägige Tauchpökellung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen Geltungsende: 9. Oktober 2025
E 249-250	Nitrite	65	(XH)	Nur Wiltshire ham und ähnliche Produkte: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende 3- bis 10-tägige Tauchpökellung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025
E 251-252	Nitrate	250	(39) (59)	Nur Wiltshire ham und ähnliche Produkte: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende 3- bis 10-tägige Tauchpökellung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen Geltungsende: 9. Oktober 2025
E 251-252	Nitrate	150	(59) (XI)	Nur Wiltshire ham und ähnliche Produkte: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende 3- bis 10-tägige Tauchpökellung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025
E 249-250	Nitrite	175	(39)	Nur entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado und ähnliche Produkte: 3- bis 5-tägige Tauchpökellung. Das Erzeugnis wird nicht wärmebehandelt und hat eine hohe Wasseraktivität Geltungsende: 9. Oktober 2025
E 249-250	Nitrite	105	(XH)	Nur entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado und ähnliche Produkte: 3- bis 5-tägige Tauchpökellung. Das Erzeugnis wird nicht wärmebehandelt und hat eine hohe Wasseraktivität Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025
E 251-252	Nitrate	250	(39) (59)	Nur entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado und ähnliche Produkte: 3- bis 5-tägige Tauchpökellung. Das Erzeugnis wird nicht wärmebehandelt und hat eine hohe Wasseraktivität Geltungsende: 9. Oktober 2025

E 251-252	Nitrate	150	(59) (XI)	Nur <i>entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> und ähnliche Produkte: 3- bis 5-tägige Tauchpökellung. Das Erzeugnis wird nicht wärmebehandelt und hat eine hohe Wasseraktivität Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025
E 249-250	Nitrite	50	(39)	Nur <i>cured tongue</i>: Mindestens 4-tägige Tauchpökellung und Vorkochen Geltungsende: 9. Oktober 2025
E 251-252	Nitrate	10	(39) (59)	Nur <i>cured tongue</i>: Mindestens 4-tägige Tauchpökellung und Vorkochen Geltungsende: 9. Oktober 2025
E 251-252	Nitrate	7	(59) (XI)	Nur <i>cured tongue</i>: Mindestens 4-tägige Tauchpökellung und Vorkochen Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025
E 249-250	Nitrite	150	(7)	Nur <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i>: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende Tauchpökellung. Die Pökelzeit beträgt 14 bis 21 Tage, ihr schließt sich eine Reifung durch Kalträucherung von 4 bis 5 Wochen an Geltungsende: 9. Oktober 2025
E 249-250	Nitrite	100	(XC) (XJ)	Nur <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i>: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende Tauchpökellung. Die Pökelzeit beträgt 14 bis 21 Tage, ihr schließt sich eine Reifung durch Kalträucherung von 4 bis 5 Wochen an Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025
E 251-252	Nitrate	300	(7)	Nur <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i>: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende Tauchpökellung. Die Pökelzeit beträgt 14 bis 21 Tage, ihr schließt sich eine Reifung durch Kalträucherung von 4 bis 5 Wochen an Geltungsende: 9. Oktober 2025
E 251-252	Nitrate	180	(XA) (XK)	Nur <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i>: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende Tauchpökellung. Die Pökelzeit beträgt 14 bis 21 Tage, ihr schließt sich eine Reifung durch Kalträucherung von 4 bis 5 Wochen an Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025

E 249-250	Nitrite	150	(7)	Nur bacon, filet de bacon und ähnliche Produkte: 4- bis 5-tägige Tauchpökellung bei 5 bis 7 °C, normalerweise Reifung von 24 bis 40 Stunden bei 22 °C, mögliche 24-stündige Räucherung bei 20 bis 25 °C und 3- bis 6-wöchige Lagerung bei 12 bis 14 °C Geltungsende: 9. Oktober 2025
E 249-250	Nitrite	100	(XC) (XJ)	Nur bacon, filet de bacon und ähnliche Produkte: 4- bis 5-tägige Tauchpökellung bei 5 bis 7 °C, normalerweise Reifung von 24 bis 40 Stunden bei 22 °C, mögliche 24-stündige Räucherung bei 20 bis 25 °C und 3- bis 6-wöchige Lagerung bei 12 bis 14 °C Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025
E 251-252	Nitrate	250	(7) (40) (59)	Nur bacon, filet de bacon und ähnliche Produkte: 4- bis 5-tägige Tauchpökellung bei 5 bis 7 °C, normalerweise Reifung von 24 bis 40 Stunden bei 22 °C, mögliche 24-stündige Räucherung bei 20 bis 25 °C und 3- bis 6-wöchige Lagerung bei 12 bis 14 °C Geltungsende: 9. Oktober 2025
E 251-252	Nitrate	180	(40) (59) (XA) (XK)	Nur bacon, filet de bacon und ähnliche Produkte: 4- bis 5-tägige Tauchpökellung bei 5 bis 7 °C, normalerweise Reifung von 24 bis 40 Stunden bei 22 °C, mögliche 24-stündige Räucherung bei 20 bis 25 °C und 3- bis 6-wöchige Lagerung bei 12 bis 14 °C Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025
E 249-250	Nitrite	50	(39)	Nur Rohschinken, nassgepökelt, und ähnliche Produkte: Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 2 Tage/kg mit anschließender Stabilisierung/Reifung Geltungsende: 9. Oktober 2025
E 251-252	Nitrate	250	(39)	Nur Rohschinken, nassgepökelt, und ähnliche Produkte: Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 2 Tage/kg mit anschließender Stabilisierung/Reifung Geltungsende: 9. Oktober 2025
E 251-252	Nitrate	150	(XI)	Nur Rohschinken, nassgepökelt, und ähnliche Produkte: Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 2 Tage/kg mit anschließender Stabilisierung/Reifung Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025“

ii) es werden folgende Fußnoten angefügt:

„(XA): Die Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NO₃-Ion.

(XC): Die Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NO₂-Ion.

(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.

(XJ): Die Höchstrestmenge aus allen Quellen darf beim verkaufsfertigen Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses 50 mg/kg, ausgedrückt als NO₂-Ion, nicht überschreiten.

(XK): Übersteigt die Restmenge aus allen Quellen beim verkaufsfertigen Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses 95 mg/kg, ausgedrückt als NO₃-Ion, müssen die Lebensmittelunternehmer den Grund für diese Überschreitung untersuchen.“

k) 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)) wird wie folgt geändert:

i) die Einträge für E 249-250 (Nitrite) und E 251-252 (Nitrate) erhalten folgende Fassung:

	„E 249-250	Nitrite	30	(XH)	Nur auf traditionelle Weise gepökelte Erzeugnisse Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025
	E 249-250	Nitrite	175	(39)	Nur dry cured bacon und ähnliche Produkte: Trockenpökellung mit anschließender Reifung von mindestens 4 Tagen Geltungsende: 9. Oktober 2025
	E 249-250	Nitrite	105	(XH)	Nur dry cured bacon und ähnliche Produkte: Trockenpökellung mit anschließender Reifung von mindestens 4 Tagen Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025
	E 251-252	Nitrate	250	(39) (59)	Nur dry cured bacon und ähnliche Produkte: Trockenpökellung mit anschließender Reifung von mindestens 4 Tagen Geltungsende: 9. Oktober 2025
	E 251-252	Nitrate	150	(59) (XI)	Nur dry cured bacon und ähnliche Produkte: Trockenpökellung mit anschließender Reifung von mindestens 4 Tagen Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025

	E 249-250	Nitrite	100	(39)	Nur dry cured ham und ähnliche Produkte: Trockenpökellung mit anschließender Reifung von mindestens 4 Tagen Geltungsende: 9. Oktober 2025
	E 249-250	Nitrite	65	(XH)	Nur dry cured ham und ähnliche Produkte: Trockenpökellung mit anschließender Reifung von mindestens 4 Tagen Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025
	E 251-252	Nitrate	250	(39) (59)	Nur dry cured ham und ähnliche Produkte: Trockenpökellung mit anschließender Reifung von mindestens 4 Tagen Geltungsende: 9. Oktober 2025
	E 251-252	Nitrate	150	(59) (XI)	Nur dry cured ham und ähnliche Produkte: Trockenpökellung mit anschließender Reifung von mindestens 4 Tagen Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025
	E 249-250	Nitrite	100	(39)	Nur jamón curado, paleta curada, lomo embuchado, cecina und ähnliche Produkte: Trockenpökellung; ihr schließt sich eine Stabilisierungszeit von mindestens 10 Tagen und eine Reifezeit von mehr als 45 Tagen an Geltungsende: 9. Oktober 2025
	E 249-250	Nitrite	65	(XH)	Nur jamón curado, paleta curada, lomo embuchado, cecina und ähnliche Produkte: Trockenpökellung; ihr schließt sich eine Stabilisierungszeit von mindestens 10 Tagen und eine Reifezeit von mehr als 45 Tagen an Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025
	E 251-252	Nitrate	250	(39) (59)	Nur jamón curado, paleta curada, lomo embuchado, cecina und ähnliche Produkte: Trockenpökellung; ihr schließt sich eine Stabilisierungszeit von mindestens 10 Tagen und eine Reifezeit von mehr als 45 Tagen an Geltungsende: 9. Oktober 2025
	E 251-252	Nitrate	150	(59) (XI)	Nur jamón curado, paleta curada, lomo embuchado, cecina und ähnliche Produkte: Trockenpökellung; ihr schließt sich eine Stabilisierungszeit von mindestens 10 Tagen und eine Reifezeit von mehr als 45 Tagen an Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025

	E 249-250	Nitrite	100	(39)	Nur presunto, presunto da pá und paio do lombo und ähnliche Produkte: 10- bis 15-tägige Trockenpökellung; ihr schließt sich eine Stabilisierungszeit von 30 bis 45 Tagen und eine Reifezeit von mindestens 2 Monaten an Geltungsende: 9. Oktober 2025
	E 249-250	Nitrite	65	(XH)	Nur presunto, presunto da pá und paio do lombo und ähnliche Produkte: 10- bis 15-tägige Trockenpökellung; ihr schließt sich eine Stabilisierungszeit von 30 bis 45 Tagen und eine Reifezeit von mindestens 2 Monaten an Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025
	E 251-252	Nitrate	250	(39) (59)	Nur presunto, presunto da pá und paio do lombo und ähnliche Produkte: 10- bis 15-tägige Trockenpökellung; ihr schließt sich eine Stabilisierungszeit von 30 bis 45 Tagen und eine Reifezeit von mindestens 2 Monaten an Geltungsende: 9. Oktober 2025
	E 251-252	Nitrate	150	(59) (XI)	Nur presunto, presunto da pá und paio do lombo und ähnliche Produkte: 10- bis 15-tägige Trockenpökellung; ihr schließt sich eine Stabilisierungszeit von 30 bis 45 Tagen und eine Reifezeit von mindestens 2 Monaten an Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025
	E 249-250	Nitrite	50	(39)	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 Geltungsende: 9. Oktober 2025
	E 251-252	Nitrate	250	(39) (59)	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 Geltungsende: 9. Oktober 2025
	E 251-252	Nitrate	150	(59) (XI)	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 Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025

	E 251-252	Nitrate	250	(39) (40) (59)	Nur jambon sec, jambon sel und ähnliche trockengepökelte Produkte: Trockenpökelung von 3 Tagen + 1 Tag/kg; an den Salzungsvorgang schließt sich ein Zeitraum von einer Woche und eine Alterungs-/Reifezeit von 45 Tagen bis 18 Monaten an Geltungsende: 9. Oktober 2025
	E 251-252	Nitrate	150	(40) (59) (XI)	Nur jambon sec, jambon sel und ähnliche trockengepökelte Produkte: Trockenpökelung von 3 Tagen + 1 Tag/kg; an den Salzungsvorgang schließt sich ein Zeitraum von einer Woche und eine Alterungs-/Reifezeit von 45 Tagen bis 18 Monaten an Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025“

ii) es werden folgende Fußnoten angefügt:

„(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.“

- l) Kategorie 08.3.4.3 (Sonstige auf traditionelle Weise gepökelte Erzeugnisse (Kombination von Tauch- und Trockenpökelvorgängen oder Verwendung von Nitrit und/oder Nitrat in einem zusammengesetzten Erzeugnis oder Einspritzen der Pökellösung vor dem Kochen)) wird wie folgt geändert:

i) die Einträge für E 249-250 (Nitrite) und E 251-252 (Nitrate) erhalten folgende Fassung:

	„E 249-250	Nitrite	30	(XH)	Nur auf traditionelle Weise gepökelte Erzeugnisse Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025
	E 249-250	Nitrite	50	(39)	Nur Rohschinken, trocken-/nassgepökel, und ähnliche Produkte: Kombination von Nass- und Trockenpökelung (ohne Einspritzen der Pökellösung). Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 14 bis 35 Tage mit anschließender Stabilisierung/Reifung Geltungsende: 9. Oktober 2025
	E 251-252	Nitrate	250	(39) (59)	Nur Rohschinken, trocken-/nassgepökel, und ähnliche Produkte: Kombination von Nass- und Trockenpökelung (ohne Einspritzen der Pökellösung). Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 14 bis 35 Tage mit anschließender Stabilisierung/Reifung Geltungsende: 9. Oktober 2025

	E 251-252	Nitrate	150	(59) (XI)	Nur Rohschinken, trocken-/nassgepökelt, und ähnliche Produkte: Kombination von Nass- und Trockenpökellung (ohne Einspritzen der Pökellösung). Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 14 bis 35 Tage mit anschließender Stabilisierung/Reifung Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025
	E 249-250	Nitrite	50	(39)	Nur jellied veal und brisket: Einspritzen einer Pökellösung und nach Ablauf von mindestens 2 Tagen Kochen in kochendem Wasser bis zu 3 Stunden Geltungsende: 9. Oktober 2025
	E 251-252	Nitrate	10	(39) (59)	Nur jellied veal und brisket: Einspritzen einer Pökellösung und nach Ablauf von mindestens 2 Tagen Kochen in kochendem Wasser bis zu 3 Stunden Geltungsende: 9. Oktober 2025
	E 251-252	Nitrate	7	(59) (XI)	Nur jellied veal und brisket: Einspritzen einer Pökellösung und nach Ablauf von mindestens 2 Tagen Kochen in kochendem Wasser bis zu 3 Stunden Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025
	E 251-252	Nitrate	300	(40) (7)	Nur Rohwürste (Salami und Kantwurst): Das Erzeugnis hat eine Reifedauer von mindestens 4 Wochen und ein Wasser-Eiweiß-Verhältnis unter 1,7 Geltungsende: 9. Oktober 2025
	E 251-252	Nitrate	180	(40) (XA) (XK)	Nur Rohwürste (Salami und Kantwurst): Das Erzeugnis hat eine Reifedauer von mindestens 4 Wochen und ein Wasser-Eiweiß-Verhältnis unter 1,7 Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025
	E 251-252	Nitrate	250	(40) (7) (59)	Nur salchichón y chorizo tradicionales de larga curación und ähnliche Produkte: Reifedauer von mindestens 30 Tagen Geltungsende: 9. Oktober 2025
	E 251-252	Nitrate	180	(40) (59) (XA) (XK)	Nur salchichón y chorizo tradicionales de larga curación und ähnliche Produkte: Reifedauer von mindestens 30 Tagen Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025

E 249-250	Nitrite	180	(7)	Nur vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikáš und ähnliche Produkte: Getrocknetes Erzeugnis, das auf 70 °C erhitzt und anschließend einem 8- bis 12-tägigen Trocknungs- oder Räucherverfahren unterzogen wird. Fermentierte Produkte werden einem 14- bis 30-tägigen dreistufigen Fermentierungsverfahren unterzogen und anschließend geräuchert Geltungsende: 9. Oktober 2025
E 249-250	Nitrite	105	(XC) (XJ)	Nur vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunajská klobása, paprikáš und ähnliche Produkte: Getrocknetes Erzeugnis, das auf 70 °C erhitzt und anschließend einem 8- bis 12-tägigen Trocknungs- oder Räucherverfahren unterzogen wird. Fermentierte Produkte werden einem 14- bis 30-tägigen dreistufigen Fermentierungsverfahren unterzogen und anschließend geräuchert Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025
E 249-250	Nitrite	100	(XC) (XJ)	Nur Svensk julsinka und Svensk leverpastej und ähnliche Produkte: Gepökelt/ungegart oder gegart in der Verbraucherpackung Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025
E 249-250	Nitrite	100	(XC) (XJ)	Nur Mettwurst, Teewurst und ähnliche Produkte: Streichfähige, weiche, kurz gereifte Rohwürste Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025
E 251-252	Nitrate	250	(40) (7) (59)	Nur saucisson sec und ähnliche Produkte: Rohe fermentierte getrocknete Wurst ohne Zusatz von Nitriten. Das Erzeugnis wird bei Temperaturen zwischen 18 und 22 °C oder weniger (10-12 °C) fermentiert; daran schließt sich eine Alterungs-/Reifezeit von mindestens 3 Wochen an. Das Erzeugnis hat ein Wasser-Eiweiß-Verhältnis unter 1,7 Geltungsende: 9. Oktober 2025
E 251-252	Nitrate	180	(40) (59) (XA) (XK)	Nur saucisson sec und ähnliche Produkte: Rohe fermentierte getrocknete Wurst ohne Zusatz von Nitriten. Das Erzeugnis wird bei Temperaturen zwischen 18 und 22 °C oder weniger (10-12 °C) fermentiert; daran schließt sich eine Alterungs-/Reifezeit von mindestens 3 Wochen an. Das Erzeugnis hat ein Wasser-Eiweiß-Verhältnis unter 1,7 Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025“

ii) es werden folgende Fußnoten angefügt:

„(XA): Die Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NO₃-Ion.

(XC): Die Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NO₂-Ion.

(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.

(XJ): Die Höchstrestmenge aus allen Quellen darf beim verkaufsfertigen Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses 50 mg/kg, ausgedrückt als NO₂-Ion, nicht überschreiten.

(XK): Übersteigt die Restmenge aus allen Quellen beim verkaufsfertigen Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses 95 mg/kg, ausgedrückt als NO₃-Ion, müssen die Lebensmittelunternehmer den Grund für diese Überschreitung untersuchen.“

m) Kategorie 09.2 (Fisch und Fischereiprodukte, einschließlich Weich- und Krebstieren, verarbeitet) wird wie folgt geändert:

i) der Eintrag für E 251-252 (Nitrate) erhält folgende Fassung:

	„E 251-252	Nitrate	500		Nur eingelegte Heringe und Sprotten Geltungsende: 9. Oktober 2025
	E 251-252	Nitrate	270	(XA) (XD)	Nur eingelegte Heringe und Sprotten Geltungsbeginn: 9. Oktober 2025“

ii) es werden folgende Fußnoten angefügt:

„(XA): Die Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NO₃-Ion.

(XD): Die Höchstrestmenge aus allen Quellen darf beim verkaufsfertigen Erzeugnis während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses 45 mg/kg, ausgedrückt als NO₂-Ion, nicht überschreiten.“

—

ANHANG II

Der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 wird wie folgt geändert:

1. Im Eintrag für „E 249 Kaliumnitrit“ erhält die Spezifikation „Reinheit“ folgende Fassung:

„Reinheit“	
Trocknungsverlust	höchstens 3 % (4 Stunden auf Kieselgel)
Arsen	höchstens 0,1 mg/kg
Blei	höchstens 0,1 mg/kg
Quecksilber	höchstens 0,1 mg/kg“

2. im Eintrag für „E 250 Natriumnitrit“ erhält die Spezifikation „Reinheit“ folgende Fassung:

„Reinheit“	
Trocknungsverlust	höchstens 0,25 % (4 Stunden auf Kieselgel)
Arsen	höchstens 0,1 mg/kg
Blei	höchstens 0,1 mg/kg
Quecksilber	höchstens 0,1 mg/kg“

3. im Eintrag für „E 251 Natriumnitrat“, Abschnitt „I. Festes Natriumnitrat“, erhält die Spezifikation „Reinheit“ folgende Fassung:

„Reinheit“	
Trocknungsverlust	höchstens 2 % (105 °C, 4 Stunden)
Nitrite	höchstens 30 mg/kg, berechnet als NaNO_2
Arsen	höchstens 0,1 mg/kg
Blei	höchstens 0,1 mg/kg
Quecksilber	höchstens 0,1 mg/kg“

4. im Eintrag für „E 251 Natriumnitrat“, Abschnitt „II. Flüssiges Natriumnitrat“, erhält die Spezifikation „Reinheit“ folgende Fassung:

„Reinheit“	
Freie Salpetersäure	höchstens 0,01 %
Nitrite	höchstens 10 mg/kg, berechnet als NaNO_2
Arsen	höchstens 0,1 mg/kg
Blei	höchstens 0,1 mg/kg
Quecksilber	höchstens 0,1 mg/kg“

5. im Eintrag für „E 252 Kaliumnitrat“ erhält die Spezifikation „Reinheit“ folgende Fassung:

„Reinheit“	
Trocknungsverlust	höchstens 1 % (105 °C, 4 Stunden)
Nitrite	höchstens 20 mg/kg, berechnet als KNO ₂
Arsen	höchstens 0,1 mg/kg
Blei	höchstens 0,1 mg/kg
Quecksilber	höchstens 0,1 mg/kg“