Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe L

2026/2329

23.10.2026

EMPFEHLUNG (EU) 2026/2329 DER KOMMISSION

vom 21. Oktober 2026

zur Überwachung des Vorkommens von N-Nitrosaminen in Lebensmitteln

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union, insbesondere auf Artikel 292,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden „Behörde“) nahm 2023 ein Gutachten zu den Risiken für die menschliche Gesundheit im Zusammenhang mit dem Vorkommen von N-Nitrosaminen (N-nitrosamines — N-NA) in Lebensmitteln an ([1]). In diesem Gutachten bewertete die Behörde die 10 karzinogenen N-Nitrosamine (TCNA), die bekanntermaßen in Lebensmitteln vorkommen, nämlich N-Nitrosodimethylamin (NDMA), N-Methyl-N-nitrosoethylamin (NMEA), N-Nitrosodiethylamin (NDEA), N-Nitrosodipropylamin (NDPA), N-Nitrosodibutylamin (NDBA), N-Nitroso-N-methylanilin (NMA), N-Nitrososarcosin (NSAR), N-Nitrosomorpholin (NMOR), N-Nitrosopiperidin (NPIP) und N-Nitrosopyrrolidin (NPYR). Sie kam zu dem Schluss, dass die Sicherheitsmarge für die Exposition (MOE-Wert) für die TCNA bei höheren Expositionswerten Anlass zu gesundheitlichen Bedenken gibt.

(2) Die Behörde empfahl, mehr Daten über das Vorkommen von TCNA in verarbeitetem Fleisch und anderen verarbeiteten Lebensmitteln sowie über Erzeugnisse zu erheben, die auf unterschiedliche Weise gekocht werden, mit und ohne Zusatz der Lebensmittelzusatzstoffe Nitrate (E 251-252) und Nitrite (E 249-250). Sie empfahl ferner, Daten über das mögliche Vorkommen anderer karzinogener N-NA als der TCNA in Lebensmitteln zu gewinnen. Darüber hinaus empfahl sie, weiter an der Standardisierung einer empfindlichen Analysemethode zu arbeiten, um die karzinogenen N-NA, sowohl flüchtige als auch nichtflüchtige, in verschiedenen Lebensmittelerzeugnissen zu quantifizieren. Schließlich empfahl die Behörde, mehr Informationen zu den Faktoren zusammenzutragen, die zu relativ hohen N-NA-Gehalten in bestimmten Lebensmitteln führen, um die Maßnahmen ermitteln zu können, mit denen sich das Vorkommen von N-NA in diesen Lebensmitteln verhindern oder verringern lässt.

(3) Die Ergebnisse der Überwachung von N-Nitrosaminen sollten zuverlässig und vergleichbar sein, und es ist von besonderer Bedeutung, dass die Analysemethode eine niedrige Bestimmungsgrenze (LOQ) aufweist. Es ist daher angezeigt, Empfehlungen zur Probennahme und zu den Analysemethoden abzugeben.

(4) Daher sollte empfohlen werden, N-NA in Lebensmitteln zu überwachen, die Faktoren, die für ihren hohen Gehalt verantwortlich sind, zu ermitteln und mehr Informationen über die empfohlenen Maßnahmen zu sammeln, mit denen sich das Vorkommen von N-NA in diesen Lebensmitteln verhindern oder verringern lässt —

HAT FOLGENDE EMPFEHLUNG ABGEGEBEN:

(1) Die Mitgliedstaaten sollten in Zusammenarbeit mit den Lebensmittelunternehmern das Vorkommen von N-NA oder zumindest von TCNA in Lebensmitteln, insbesondere in gepökelten Fleischerzeugnissen, verarbeitetem Fisch, alkoholischen Getränken, verarbeitetem Gemüse, verarbeitetem Getreide, Milch und Milcherzeugnissen sowie fermentierten, eingelegten und gewürzten Lebensmitteln, überwachen.

(2) Es wird empfohlen, die Probenahme zum Zweck der Überwachung gemäß der Verordnung (EG) Nr. 333/2007 der Kommission ([2]) durchzuführen. Die Analysemethoden sollten auf der Tandem-Massenspektrometrie (MS/MS) in Verbindung mit der Flüssig- (LC-MS/MS) oder der Gaschromatografie (GC-MS/MS) beruhen. Sofern zur Ermittlung ein Thermal Energy Analyzer (TEA) oder andere Analysemethoden angewandt werden, sollte nachweisbar sein, dass sie für die einzelnen N-NA verlässliche Ergebnisse liefern.

([1]) CONTAM-Gremium der EFSA (EFSA-Gremium für Kontaminanten in der Lebensmittelkette), wissenschaftliches Gutachten „Risk assessment of N-nitrosamines in food“. *EFSA Journal* 2023; 21(3):7884, 278 S. https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.7884.

([2]) Verordnung (EG) Nr. 333/2007 der Kommission vom 28. März 2007 zur Festlegung der Probenahme- und Analysemethoden für die Kontrolle des Gehalts an Spurenelementen und Prozesskontaminanten in Lebensmitteln (ABl. L 88 vom 29.3.2007, S. 29, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2007/333/oj).

(3) Die Bestimmungsgrenze (LOQ) sollte bei der Bestimmung des Vorkommens der einzelnen TNCA, bei denen es sich nicht um NSAR handelt, unter 1 µg/kg und bei den anderen N-NA nicht über 5 µg/kg liegen. In Bezug auf NSAR sollte die LOQ so niedrig wie möglich sein.

(4) Die Mitgliedstaaten sollten in Zusammenarbeit mit den Lebensmittelunternehmern mithilfe von Untersuchungen die Faktoren ermitteln, die für einen hohen Gehalt an N-NA in Lebensmitteln verantwortlich sind, und sie sollten Informationen zu den zu ergreifenden Maßnahmen zusammentragen, mit denen das Vorkommen von N-NA in diesen Lebensmitteln verhindert oder verringert wird.

(5) Die Mitgliedstaaten und die Lebensmittelunternehmer sollten die ermittelten Daten gemäß den Anforderungen des Leitfadens zur „Standard Sample Description (SSD)“ für Lebens- und Futtermittel der Behörde sowie den zusätzlichen spezifischen Berichterstattungsanforderungen der Behörde zur Einspeicherung in eine einzige Datenbank an die Behörde übermitteln ([3]). Bei verarbeitetem Fleisch und anderen verarbeiteten Lebensmitteln sollten sie angeben, ob Nitrate oder Nitrite als Lebensmittelzusatzstoff verwendet wurden. Bei der Meldung der Summe der TCNA sollte, zusätzlich zu den Werten der einzelnen N-Nitrosamine, die gemeldete Summe die Untergrenze der Summe der einzelnen N-Nitrosamine sein.

Brüssel, den 21. Oktober 2026

Für die Kommission
Olivér VÁRHELYI
Mitglied der Kommission

([3]) https://www.efsa.europa.eu/en/call/call-continuous-collection-chemical-contaminants-occurrence-data-0.